

**Seminar Nasional Pengabdian dan CSR Ke-2**  
**Fakultas Pertanian**  
**Universitas Sebelas Maret, Surakarta**  
**Tahun 2022**  
**Pemberdayaan Masyarakat untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan Menuju Indonesia Emas 2045**

**Sosialisasi Lima Standar Keamanan Pangan dan Standarisasi Produk UMKM**  
**Pangan di Kutawaru - Cilacap**

**Nidyah Widyamurti<sup>1\*</sup>, Risa Rahmania<sup>2</sup>, Richard Inotsume<sup>3</sup>, Bhekti Purwaningsih<sup>4</sup>, Indah Paksi Larasati<sup>5</sup>, Marsha Azhar Nadhira<sup>6</sup>, Muhammad Arraffi Bhimarjuna<sup>7</sup>, Nanda Amalia Rizki<sup>8</sup>, Ratih Khoiru Nisa<sup>9</sup>**

<sup>1</sup> Program Studi D3 Desain Komunikasi Visual, Sekolah Vokasi, Universitas Sebelas Maret Surakarta, Indonesia

<sup>2</sup> Program Studi S1 Ilmu Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta, Indonesia

<sup>3</sup> Program Studi S1 Hubungan Internasional, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Sebelas Maret Surakarta, Indonesia

<sup>4</sup> Program Studi S1 Matematika, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sebelas Maret Surakarta, Indonesia

<sup>5</sup> Program Studi S1 Informatika, Fakultas Teknologi Informasi dan Sains Data, Universitas Sebelas Maret Surakarta, Indonesia

<sup>6</sup> Program Studi S1 Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Sebelas Maret Surakarta, Indonesia

<sup>7</sup> Program Studi S1 Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Sebelas Maret Surakarta, Indonesia

<sup>8</sup> Program Studi S1 Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Sebelas Maret Surakarta, Indonesia

<sup>9</sup> Program Studi S1 Penyuluhan dan Komunikasi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta, Indonesia

\*Corresponding Author: [nidyah\\_123@staff.uns.ac.id](mailto:nidyah_123@staff.uns.ac.id)

**Abstrak**

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) merupakan salah satu mata pencaharian yang ada di Desa Kutawaru. Usaha ini merupakan pekerjaan yang rata-rata dimiliki oleh setiaparganya. Pelaku UMKM pangan diharuskan memiliki pengetahuan mengenai keamanan produk pangan yang disajikan. Hal tersebut penting dilakukan guna menghindari terjadinya *foodborne diseases* yang ditimbulkan dari adanya kontaminasi silang serta agar pelaku usaha menyadari pentingnya penggunaan alat pelindung diri yang lengkap. Kegiatan Sosialisasi Standardisasi Produk Bersama UMKM ini merupakan salah satu program kerja Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Sebelas Maret (UNS) Periode Juli–Agustus 2022 yang bertujuan untuk meningkatkan *awareness* masyarakat atas pentingnya kualitas produk makanan agar memenuhi standar keamanan pangan dan standar produk pangan yang berlaku di Indonesia, serta mempersiapkan UMKM sebagai salah satu elemen penting dalam kawasan destinasi wisata. Sasaran kegiatan ini adalah 10 (sepuluh) UMKM produsen pangan olahan yang berada di Kelurahan Kutawaru, Kecamatan Cilacap Tengah, Kabupaten Cilacap. Metode yang diterapkan adalah PRA (*Participatory Rural Appraisal*), selama 2 (dua) hari Mahasiswa KKN mengunjungi lokasi usaha UMKM tersebut dan melakukan diskusi dan edukasi tentang 5 (lima) standar keamanan pangan dan standarisasi produk pangan. UMKM merasa sangat terbantu, karena mahasiswa melakukan pembinaan secara langsung di lokasi kegiatan usaha mereka. Hal ini penting, mengingat Kutawaru merupakan satu destinasi wisata binaan Pemerintah Daerah Cilacap yang harus siap dengan kunjungan wisatawan. Sebagai kegiatan awal, kegiatan ini bisa dikembangkan dengan program pemberdayaan UMKM lainnya dari berbagai pihak agar UMKM lebih siap dan semakin berdaya seiring

**Seminar Nasional Pengabdian dan CSR Ke-2**  
**Fakultas Pertanian**  
**Universitas Sebelas Maret, Surakarta**  
**Tahun 2022**  
**Pemberdayaan Masyarakat untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan Menuju Indonesia Emas 2045**

dengan berkembangnya Kutawaru sebagai destinasi wisata.

Kata Kunci: keamanan, kutawaru, pangan, UMKM

### **Pendahuluan**

Makanan merupakan kebutuhan manusia yang mendasar, karena mampu memberikan nutrisi yang diperlukan oleh manusia untuk menjalani aktivitas sehari-hari. Manusia membutuhkan nutrisi ini untuk menjalankan proses kehidupannya dan untuk memperoleh energi yang diperlukan manusia ini, maka manusia tersebut harus mengonsumsi makanan yang memiliki berbagai macam zat gizi. Oleh karena itu, keamanan dalam pengolahan pangan perlu diperhatikan dan tidak boleh sembarangan dalam pembuatannya (National Geographic, 2017). Untuk saat ini keamanan pangan juga merupakan perhatian dari Badan POM, karena menurut Badan POM keamanan pangan mampu mempengaruhi sumber daya manusia suatu bangsa (Badan POM, 2019). Terkait dengan adanya upaya pengamanan pangan telah diatur Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan bahwa makanan dan minuman yang diproduksi dan diedarkan ke masyarakat luas harus memenuhi standar aman untuk dikonsumsi (Lestari, 2020). Keamanan pangan adalah persyaratan mutlak, maka setiap orang apapun kelas sosial ekonominya berhak untuk mengakses pangan yang aman. Akses pangan yang aman bukan hanya untuk masyarakat ekonomi mampu, melainkan bagi masyarakat golongan bawah. Peraturan pemerintah tidak boleh bersifat diskriminatif, yaitu harus berlaku kepada setiap pelaku usaha yang terlibat dalam rantai pasok baik skala besar menengah atau kecil (Lukman dan Kusnandar, 2015). Pengolahan pangan saat ini tidak hanya untuk konsumsi pribadi, tetapi juga untuk kepentingan komersial. Kesadaran UMKM bidang pangan di Desa Kutawaru mengenai keamanan pangan terbilang cukup, namun terdapat beberapa aspek yang kurang diperhatikan, seperti penggunaan alat pelindung diri dan penempatan tempat sampah di tempat produksi.

Kegiatan ini memiliki tujuan untuk: 1) memberikan pengetahuan pentingnya 5 Standar Keamanan Pangan dan Standarisasi Produk untuk UMKM pangan, agar UMKM di Desa Kutawaru bisa memenuhi standar pengelolaan pangan yang berlaku di Indonesia; 2) Sosialisasi ini juga dapat menyampaikan pengetahuan tentang *food borne disease* atau keracunan/ penyakit yang disebabkan oleh kontaminasi bakteri yang ada dalam makanan (Pusat Studi Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, 2020); dan 3) Mengajarkan tentang berbagai kelengkapan alat pelindung diri pada pelaku UMKM.

Kutawaru dikenal dengan Desa Jojok berada di barat kota Cilacap. Kutawaru dapat diakses menggunakan perahu motor melalui penyeberangan Kali Panas - Kutawaru dan Prenca - Alas Malang. Kutawaru merupakan desa yang memiliki daya tarik khusus di bidang wisata, terutama karena letak desanya yang berada di dekat Kota Cilacap, kawasan laut, dan kilang minyak PT Pertamina yang memiliki pesona menawan saat malam hari. Kutawaru memiliki potensi wisata yang indah juga karena dikelilingi oleh hutan *mangrove* (bakau), pegunungan dan masih banyak lagi. Kutawaru juga memiliki potensi ekonomi yaitu peternakan kambing, budidaya kepiting soka yang merupakan jenis kepiting cangkang lunak, dan masih banyak lagi. Dengan banyaknya destinasi wisata di Kutawaru ini tidak mengherankan apabila Kutawaru ditetapkan sebagai Destinasi Wisata Kampung Bahari Nusantara (Pemerintah Kabupaten Cilacap, 2021). Kampung Bahari Nusantara merupakan suatu program berkelanjutan yang dikembangkan di suatu wilayah yang bekerjasama dengan pihak TNI AL (Anita, 2020). Hal ini membuat masyarakat Kutawaru perlu berbenah diri agar siap menerima kunjungan wisatawan mulai dari pengelolaan wisata, manajemen wisata, hingga mempersiapkan sajian kuliner khas Kutawaru.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini didasari oleh kajian tentang Keamanan Pangan. Keamanan Pangan merupakan kondisi dan upaya yang dilakukan untuk mencegah Pangan dari kemungkinan pencemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat merusak gizi dari pangan tersebut (Saparinto & Hidayati, 2006). Keamanan pangan secara operasional merupakan suatu risiko

**Seminar Nasional Pengabdian dan CSR Ke-2**  
**Fakultas Pertanian**  
**Universitas Sebelas Maret, Surakarta**  
**Tahun 2022**  
**Pemberdayaan Masyarakat untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan Menuju Indonesia Emas 2045**

yang dapat diterima dan ditolerir atas keadaan sakit, penyakit atau cedera yang dapat disebabkan dari pengonsumsi makanan. Hal tersebut pada dasarnya dapat dicapai dengan melalui kebijakan, peraturan, standar, penelitian serta upaya lainnya yang dapat diterapkan untuk mengurangi risiko atau pengendalian bahaya dalam rantai pasokan pangan (Knechtges, 2018). Berdasarkan Undang-Undang Pangan Nomor 18 Tahun 2012, penerapan standar mutu dalam memproduksi pangan sudah menjadi kewajiban untuk para produsen yang harus dijalankan sesuai dengan syarat produksi pangan yang tepat (JDIH BPK RI, 2012). Keamanan pangan perlu dilakukan agar terhindar dari kejadian keracunan. Menurut WHO setiap 1 orang atau kasus yang berkaitan dengan penyakit karena mengonsumsi pangan tidak aman di negara berkembang, maka paling tidak terdapat 99 orang atau kasus yang tidak tercatat (Haryadi, 2008).

Selain itu pengawasan pangan juga penting dilakukan untuk mengetahui tingkat kepatuhan produsen dalam memenuhi persyaratan keamanan dan mutu pangan (Hura et al., 2016) Tujuan lainnya dari keamanan pangan adalah untuk mencegah makanan dan minuman agar tidak terkontaminasi oleh zat asing baik secara fisik, biologi dan kimia sehingga mengurangi potensi sakit akibat bahaya pangan. Kontaminasi biologi meliputi suatu zat yang diproduksi oleh makhluk hidup yang masuk dalam makanan dan minuman. Sedangkan kontaminasi fisik seperti benda asing masuk dalam makanan seperti rambut, logam, plastik (Diyono, 2022). Dengan adanya risiko kontaminasi maka pada kasus yang marak terjadi di masyarakat bahwa tingginya aduan konsumen atas permasalahan perlindungan konsumen di sektor makanan dan minuman. Pelaku usaha menyikapinya dengan ikut menyesuaikan model bisnis serta menyesuaikan diri dengan ragam strategi dalam memberikan perlindungan terhadap konsumennya (Yestandha & Samsul, 2022) Kajian ini digunakan dalam kegiatan sosialisasi terhadap para UMKM terutama yang bergerak di bidang pangan di Desa Kutawaru. Diharapkan nantinya, UMKM tersebut dapat memenuhi tujuan dari kegiatan sosialisasi ini.

### **Metode**

Kegiatan dilaksanakan dengan metode *PRA (Participatory Rural Appraisal)*. PRA merupakan kajian penelitian secara partisipatif dalam pembangunan suatu desa (Muhsin et al., 2018). Bisa dikatakan kalau PRA adalah metode yang mengajak masyarakat desa untuk berpartisipasi dalam suatu program untuk memajukan desa tersebut. Sasaran kegiatan KKN-UNS kali ini adalah 10 UMKM produsen pangan di Desa Kutawaru selama 2 hari, pada hari Selasa dan Rabu tanggal 2-3 Agustus 2022 yang masing-masing dilakukan kepada 5 UMKM per harinya. UMKM bergerak dalam bidang pangan yang melakukan kegiatan penjualan setiap harinya. Sosialisasi dilakukan dengan mengunjungi lokasi usaha UMKM dan berinteraksi langsung bersama pemilik dan karyawan. Kegiatan diawali dengan : 1) Menanyakan bagaimana proses pembuatan dan bahan yang digunakan dalam tahap produksi pangan; 2) Menanyakan kelengkapan alat pelindung diri yang digunakan dalam mengolah produk; 3) Setelah mengetahui informasi awal tersebut, selanjutnya dijelaskan mengenai 5 Standar Keamanan Pangan dan Standardisasi Produk Pangan Pangan; 4) Kegiatan sosialisasi diakhiri dengan serah terima bingkisan berisi: alat pelindung diri berupa celemek, kain lap, sarung tangan, dan cairan pembersih dapur. Pada akhir sosialisasi ditemukan beberapa evaluasi seperti perlunya pelaku UMKM menggunakan alat pelindung diri secara lengkap agar produk yang dihasilkan dapat terjamin kualitasnya.

### **Hasil dan Pembahasan**

Dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini terdapat beberapa tema diskusi yang dilakukan atas materi yang disampaikan, antara lain:

#### **1. Proses Pembuatan Produk dan Bahan yang Digunakan oleh Para UMKM**

Sebagian besar UMKM melakukan proses pembuatan pada hari dimana mereka menjualkan produknya, sehingga produk yang dihasilkan adalah produk baru (*fresh*), bukan sisa

**Seminar Nasional Pengabdian dan CSR Ke-2**  
**Fakultas Pertanian**  
**Universitas Sebelas Maret, Surakarta**  
**Tahun 2022**

**Pemberdayaan Masyarakat untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan Menuju Indonesia Emas 2045**

produk yang tidak laku kemarin. Bahan diperoleh dari pasar tradisional setempat. Biasanya mereka membeli bahan dengan kuantitas yang banyak untuk disimpan untuk beberapa hari ke depan. Bahan tersebut sudah disimpan dengan ketentuan yang seharusnya, seperti: tepung disimpan dalam keadaan kering di ruangan suhu normal, sebagian bumbu-bumbu disimpan dalam keadaan siap digunakan.

2. Kelengkapan Alat Pelindung Diri yang Digunakan dalam Mengolah Produk

Sebagian besar UMKM belum memiliki alat pelindung diri yang lengkap, seperti: celemek, masker, *hairnet*, sarung tangan, dan lain-lain. Mereka hanya mengenakan celemek dan sebagian besar tidak menggunakan alat pelindung diri sama sekali. Kurang lengkapnya alat pelindung diri yang digunakan didasari pada rasa tidak nyaman yang dirasakan sebagian besar dari UMKM. Hal ini bisa juga karena mereka tidak biasa menggunakannya.

3. 5 Standar Keamanan Pangan dan Standardisasi Produk Pangan

Materi ini disampaikan kepada UMKM dilengkapi dengan poster guna mempermudah pemahaman mereka. 5 Standar Keamanan Pangan meliputi: 1) Harus Resik, cuci tangan sebelum mengolah makanan; 2) Pisahkan pangan mentah dan matang, mencegah kontaminasi silang; 3) Masak seksama, masak hingga matang; 4) Simpan pangan pada suhu aman, hindari *danger zone*; dan 5) Gunakan air dan bahan baku yang aman.

4. Standardisasi Produk Pangan

Materi ini disampaikan kepada UMKM tentang pemberian label BPOM dan SNI, label halal pada kemasan, serta label nama atau merk dagang sebagai identitas suatu produk.



Gambar 1. Poster 5 Standar Keamanan Pangan



Gambar 2. Poster 5 Standardisasi Produk Pangan

Sumber: Dokumentasi KKN-UNS 2022

5. Pemberian Alat Pelindung Diri (APD) dan Perlengkapan Kebersihan.

Setiap UMKM yang dikunjungi memperoleh: alat pelindung diri dan perlengkapan kebersihan seperti celemek, kain lap, sarung tangan, cairan pembersih dapur. Tujuan pemberian bingkisan tersebut agar UMKM dapat menggunakannya setelah memperoleh wawasan mengenai alat pelindung diri dan perlengkapan kebersihan.

Tiap UMKM memiliki metode pemasokan bahan baku, proses produksi, dan penerapan standarisasi produk yang berbeda. Berikut penjelasan dari masing-masing UMKM:

1. **Bella Resto.** Bella Resto merupakan salah satu warung makanan yang menyajikan produknya langsung dan dimasak saat menerima pesanan. Melalui hasil wawancara yang telah dilakukan

**Seminar Nasional Pengabdian dan CSR Ke-2**  
**Fakultas Pertanian**  
**Universitas Sebelas Maret, Surakarta**  
**Tahun 2022**

**Pemberdayaan Masyarakat untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan Menuju Indonesia Emas 2045**

diperoleh informasi mengenai bahan-bahan yang didapatkan, seperti: ayam sebanyak 8 kilogram dari agen langsung diolah pada hari yang sama, tanpa dilakukan penyimpanan, dan mengolahnya dengan diberi bumbu. Bella Resto menggunakan peralatan standar warung yang biasa digunakan, seperti: wajan, panci, *sutil*, dan sebagainya. Pegawai di warung ini jarang menggunakan APD, karena faktor cuaca panas. Menurut informasi tersebut dapat disimpulkan, bahwa Bella Resto masih belum menerapkan standar produk pangan untuk UMKM, sehingga kami lakukan sosialisasi mengenai anjuran pemakaian APD, 5 Standar Keamanan Pangan dan sanitasi wadah, serta peralatan yang digunakan untuk mengolah produk UMKM.



Gambar 3. Pemakaian Alat Pelindung Diri dan Bingkisan kepada Pemilik UMKM Bella Resto  
 Sumber: Dokumentasi KKN-UNS 2022

2. **Crepes & Waffle.** *Crepes & Waffle* merupakan UMKM yang memproduksi makanan ringan seperti *crepes* dan *waffle*. *Crepes* merupakan panekuk tipis yang dibuat dari tepung, telur, susu mentega, dan garam, sedangkan *waffle* adalah makanan ringan yang dibuat dengan adonan berbasis kue berbahan dasar tepung terigu yang dimasak dengan wajan *waffle* bermotif. Bahan baku pembuatan kedua produk ini diperoleh dari warung yang dibeli oleh produsen dan disimpan di dalam wadah tertutup. Alat yang digunakan dibersihkan dengan amplas gerinda secara berkala, karena jika dibersihkan menggunakan air akan mengakibatkan adonan menempel pada alat. Pegawai di UMKM ini jarang menggunakan APD, karena faktor cuaca panas dan merasa kurang nyaman beraktifitas saat banyaknya pembeli. Menurut informasi tersebut dapat disimpulkan, bahwa *Crepes & Waffle* masih belum menerapkan standar produk UMKM, sehingga kami lakukan sosialisasi mengenai anjuran pemakaian APD, 5 Standar Keamanan Pangan, dan sanitasi wadah, serta peralatan yang digunakan untuk mengolah produk UMKM.



Gambar 4. Pemakaian Alat Pelindung Diri dan Bingkisan kepada Pemilik UMKM Crepes & Waffle  
 Sumber: Dokumentasi KKN-UNS 2022

3. **Mie Ayam Njlebod.** Mie Ayam Njlebod merupakan salah satu diantara UMKM dengan basis produksi mie ayam yang banyak ditemukan di Desa Kutawaru. Sebagian besar UMKM di Kutawaru menjual mie ayam. Mie Ayam Njlebod memperoleh bahan segar yang diperoleh di

**Seminar Nasional Pengabdian dan CSR Ke-2**  
**Fakultas Pertanian**  
**Universitas Sebelas Maret, Surakarta**  
**Tahun 2022**

**Pemberdayaan Masyarakat untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan Menuju Indonesia Emas 2045**

sekitar Desa Kutawaru, pasar, atau ke pusat kota Cilacap. Bahan-bahan yang masih bersisa pada hari produksi seperti: ayam, bakso akan disimpan dalam *freezer* dengan cara dibungkus rapi. Daging sapi dibeli dalam bentuk daging segar. Penggilingan daging sapi menjadi bakso dilakukan oleh jasa penggilingan daging di Kutawaru. Penggunaan bahan biasanya dilakukan maksimal H+1 pembelian. Pada proses pembuatan *topping* ayam dilakukan perebusan selama 4-5 jam, sehingga olahan ayam awet hingga seharian penuh. Pegawai di warung ini jarang menggunakan APD secara lengkap, karena faktor cuaca panas. Menurut informasi tersebut dapat disimpulkan, bahwa Mie Ayam Njlebod masih belum menerapkan standar produk pangan untuk UMKM, sehingga kami lakukan sosialisasi mengenai anjuran pemakaian APD, 5 Standar Keamanan Pangan, dan sanitasi wadah serta peralatan yang digunakan untuk mengolah produk UMKM.



Gambar 5. Pemakaian Alat Pelindung Diri dan Bingkisan kepada Pemilik UMKM Mie Ayam Njlebod  
 Sumber: Dokumentasi KKN-UNS 2022

4. **Resto Seafood.** Resto Seafood merupakan UMKM yang memproduksi mie ayam, masakan *seafood*, dan es pisang ijo yang digemari oleh warga sekitar. Bahan yang diperoleh merupakan bahan segar yang langsung didapatkan di pasar atau pusat kota Cilacap. Jumlah pembelian bahan sesuai dengan kebutuhan per hari. Jika ada pesanan, maka pembelian bahan akan melebihi sesuai jumlah yang diharapkan. Bahan berupa *seafood* (kerang, kepiting, lobster dan lain-lain) langsung direbus untuk menghindari kebusukan. Pegawai di warung ini jarang menggunakan APD secara lengkap, karena faktor cuaca panas. Menurut informasi tersebut dapat disimpulkan, bahwa Resto Seafood masih belum menerapkan standar produk UMKM, sehingga kami lakukan sosialisasi mengenai anjuran pemakaian APD, 5 Standar Keamanan Pangan, dan sanitasi wadah, serta peralatan yang digunakan untuk mengolah produk UMKM.



Gambar 6. Pemakaian Alat Pelindung Diri dan Bingkisan kepada Pemilik UMKM Resto Seafood  
 Sumber: Dokumentasi Kegiatan, 2022

5. **Pizza Oma Rara.** Pizza Oma Rara merupakan salah satu UMKM yang bergerak di bidang pangan dengan memproduksi produk Pizza dengan berbagai *topping* dan ukuran sesuai minat pelanggan. Usaha ini telah banyak dikenal di penjuru Desa Kutawaru hingga ke pusat kota

**Seminar Nasional Pengabdian dan CSR Ke-2**  
**Fakultas Pertanian**  
**Universitas Sebelas Maret, Surakarta**  
**Tahun 2022**

**Pemberdayaan Masyarakat untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan Menuju Indonesia Emas 2045**

Cilacap. Bahan baku yang diperlukan dalam pembuatan produk diperoleh dari pusat kota, dan mengambil di sekitaran Desa Kutawaru. Produsen mengungkapkan bahan tersebut dipasok sesuai modal yang dimiliki. Pembelian bahan dilakukan sekali belanja dan habis selama seminggu produksi. Produsen mengungkapkan, bahwa pemakaian APD yang digunakan antara lain celemek dan sarung tangan, sedangkan alat yang digunakan sesuai dengan standar industri *bakery* rumahan. Menurut informasi tersebut dapat disimpulkan, bahwa Pizza Oma Rara masih belum menerapkan standar produk pangan untuk UMKM, sehingga perlu disosialisasikan mengenai anjuran pemakaian APD, 5 Standar Keamanan Pangan, dan sanitasi wadah serta peralatan yang digunakan untuk mengolah produk UMKM.



Gambar 7. Pemakaian Alat Pelindung Diri dan Bingkisan kepada Pemilik UMKM Pizza Oma Rara  
 Sumber: Dokumentasi Kegiatan, 2022

6. **Sale Pisang & Peyek.** Sale Pisang & Peyek merupakan UMKM yang memproduksi *sale* pisang dan peyek yang cukup terkenal di Desa Kutawaru. Bahan baku diperoleh dari sekitar Desa Kutawaru. Jika pisang yang dibeli masih belum matang, maka akan dilakukan pembungkusan dengan plastik supaya pisang cepat matang. Alat yang digunakan antara lain: wajan, baskom, pisau, dan lain-lain. Produsen mengungkapkan jika dalam proses pembuatan jarang menggunakan APD dikarenakan kesulitan dalam proses pengolahan: seperti sarung tangan plastik yang membuat licin ketika dilakukan pengirisan pisang. Kemasan yang digunakan untuk produk-produk di UMKM ini adalah dengan jenis plastik yang *dipress*. Menurut informasi tersebut dapat disimpulkan, bahwa Sale Pisang & Peyek masih belum menerapkan standar produk pangan untuk UMKM, sehingga perlu disosialisasikan mengenai anjuran pemakaian APD, 5 Standar Keamanan Pangan, dan sanitasi wadah serta peralatan yang digunakan untuk mengolah produk UMKM.



Gambar 8. Pemakaian Alat Pelindung Diri dan Bingkisan kepada Pemilik UMKM Sale Pisang & Peyek  
 Sumber: Dokumentasi Kegiatan, 2022

7. **Ayam Goreng Kentaki.** Ayam Goreng Kentaki merupakan UMKM yang memproduksi ayam goreng *crispy* berlapis tepung, *corndog*, dan roti canai. Pasokan bahan yang diperoleh antara lain: ayam, tepung sebanyak 25 kilogram diperoleh dari pusat kota Cilacap. Ayam biasanya

**Seminar Nasional Pengabdian dan CSR Ke-2**  
**Fakultas Pertanian**  
**Universitas Sebelas Maret, Surakarta**  
**Tahun 2022**

**Pemberdayaan Masyarakat untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan Menuju Indonesia Emas 2045**

habis dalam waktu 2 hari dengan penyimpanan dalam *freezer*, sedangkan untuk tepung biasanya habis dalam seminggu dengan penyimpanan dalam ruangan terbuka namun dalam keadaan tertutup. Pemilik UMKM ini telah mengetahui standardisasi produk pangan untuk UMKM dengan menerapkan pengetahuan mengenai penggunaan APD, penempatan bahan mentah, dan produk matang yang harus dipisahkan. Pengetahuan tersebut diperoleh saat pemilik menjadi Tenaga Kerja Indonesia di Malaysia selama kurang lebih 20 tahun. Menurut informasi tersebut dapat disimpulkan, bahwa Ayam Goreng Kentaki telah menerapkan standar produk UMKM namun tetap disosialisasikan mengenai anjuran pemakaian APD secara lengkap, 5 Standar Keamanan Pangan, dan sanitasi wadah serta peralatan yang digunakan untuk mengolah produk UMKM.



Gambar 9. Pemakaian Alat Pelindung Diri dan Bingkisan kepada Pemilik UMKM Ayam Goreng Kentaki

Sumber: Dokumentasi Kegiatan, 2022

8. **Warung Pak Baim Asli Madura.** Warung Pak Baim Asli Madura merupakan UMKM berbasis warung yang menyediakan sate kambing, sate ayam, nasi rames, ikan bakar, mie, dan minuman. Pasokan bahan UMKM diperoleh dari pengantaran bahan seperti: daging ayam, daging kambing dan lain-lain. Penyimpanan bahan yang masih banyak dilakukan dalam *freezer* setelah daging ditusuk dengan tusuk sate. Alat yang digunakan dalam proses pembuatan produk UMKM adalah sesuai standar usaha sate. Pegawai di warung ini jarang menggunakan APD secara lengkap dikarenakan faktor cuaca panas. Menurut informasi tersebut dapat disimpulkan, bahwa Warung Pak Baim Asli Madura masih belum menerapkan standar produk pangan untuk UMKM, sehingga perlu disosialisasikan mengenai anjuran pemakaian APD, 5 Standar Keamanan Pangan, dan sanitasi wadah serta peralatan yang digunakan untuk mengolah produk UMKM.



Gambar 10. Pemakaian Alat Pelindung Diri dan Bingkisan kepada Pemilik UMKM Warung Pak Baim Asli Madura

Sumber: Dokumentasi Kegiatan, 2022

9. **Mie Ayam Faiza Huda.** Mie Ayam Faiza Huda merupakan salah satu diantara UMKM yang memproduksi mie ayam yang banyak ditemukan di Desa Kutawaru. Mie Ayam Faiza Huda memperoleh bahan segar yang diperoleh di luar Desa Kutawaru. Bahan-bahan yang masih bersisa pada hari produksi seperti: ayam dan bakso, maka akan disimpan dalam *freezer*.



**Seminar Nasional Pengabdian dan CSR Ke-2**  
**Fakultas Pertanian**  
**Universitas Sebelas Maret, Surakarta**  
**Tahun 2022**

**Pemberdayaan Masyarakat untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan Menuju Indonesia Emas 2045**

Penggilingan bakso dilakukan di tempat giling atau pihak ketiga dengan daging sapi yang dibeli sendiri. Pegawai di warung ini jarang menggunakan APD secara lengkap dikarenakan faktor cuaca panas. Menurut informasi tersebut dapat disimpulkan, bahwa Mie Ayam Faiza Huda masih belum menerapkan standar produk pangan untuk UMKM, sehingga perlu disosialisasikan mengenai anjuran pemakaian APD, 5 Standar Keamanan Pangan, dan sanitasi wadah serta peralatan yang digunakan untuk mengolah produk UMKM.



Gambar 11. Pemakaian Alat Pelindung Diri dan Bingkisan kepada Pemilik UMKM Bakso & Mie Ayam "Faiza Huda"

Sumber: Dokumentasi Kegiatan, 2022

10. **D'Laris (Manggleng).** D'Laris merupakan UMKM yang bergerak dalam bidang pangan dengan menghasilkan produk berupa makanan khas daerah berbahan dasar rebusan singkong yang telah dijemur kemudian digoreng. Selanjutnya produk dibumbui dengan rasa asin ataupun manis. Singkong diperoleh dari kebun milik pribadi pemilik. Jika tidak mencukupi, maka dilakukan pembelian singkong ke pihak ketiga. Singkong yang telah dipanen disimpan dalam karung dengan ruangan terbuka dan akan diolah segera saat proses produksi dilakukan. Menurut produsen mengungkapkan jika selama proses pengolahan produk menggunakan celemek namun tidak menggunakan masker dan sarung tangan. Menurut informasi tersebut dapat disimpulkan bahwa D'Laris masih belum menerapkan standar produk pangan untuk UMKM, sehingga kami lakukan sosialisasi mengenai anjuran pemakaian APD, 5 Standar Keamanan Pangan, dan sanitasi wadah serta peralatan yang digunakan untuk mengolah produk UMKM.



Gambar 12. Pemakaian Alat Pelindung Diri dan Bingkisan kepada Pemilik UMKM D'Laris (Manggleng)

Sumber: Dokumentasi Kegiatan, 2022

Pelaksanaan program kerja Sosialisasi Standardisasi Produk Bersama UMKM yang dilakukan pada 10 UMKM di Desa Kutawaru diharapkan dapat bermanfaat secara luas. Bagi mahasiswa mendapatkan berbagai pengalaman lapangan, seperti memiliki kemampuan sosialisasi yang meningkat, pemecahan masalah di lapangan dengan cepat dan efektif, serta dapat mengimplementasikan Tri Dharma Perguruan Tinggi. Bagi masyarakat dapat terbantu dengan meningkatnya pengetahuan mengenai standardisasi produk pangan khususnya mengenai keamanan

**Seminar Nasional Pengabdian dan CSR Ke-2**  
**Fakultas Pertanian**  
**Universitas Sebelas Maret, Surakarta**  
**Tahun 2022**

**Pemberdayaan Masyarakat untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan Menuju Indonesia Emas 2045**

pangan, sehingga produk UMKM yang dihasilkan dapat sesuai dengan standar yang menjadi ketetapan pemerintah.

### **Kesimpulan**

Kegiatan pengabdian masyarakat tentang Sosialisasi 5 Standar Keamanan Pangan dan Standarisasi Produk UMKM Pangan di Kutawaru - Cilacap sudah berjalan dengan baik dan lancar. Dengan dukungan dan antusiasme UMKM yang tinggi, dapat disimpulkan, bahwa mengedukasi para UMKM secara langsung lebih efisien dan efektif dalam memberikan pemahaman mengenai standarisasi produk khususnya mengenai keamanan pangan. Melalui interaksi langsung ini dapat diketahui permasalahan mendasar yang dihadapi UMKM, sehingga solusi yang diberikan dapat tepat sasaran. Program Sosialisasi 5 Standar Keamanan Pangan dan Standarisasi Produk UMKM Pangan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan pemahaman masyarakat khususnya di Desa Kutawaru sebagai lokasi KKN-UNS Kelompok 378 dalam menjaga mutu produk yang dihasilkan. Dengan harapan, nantinya akan membantu meminimalisir terjadinya *foodborne diseases* yang dapat terjadi akibat minimnya pengetahuan para UMKM mengenai keamanan pangan.

### **Ucapan Terima Kasih**

Kelancaran dan keberhasilan pelaksanaan kegiatan KKN-UNS di Desa Kutawaru ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan, dan pengarahan dari berbagai pihak. Untuk itu, ucapan terima kasih kami sampaikan kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa
2. UPKKN LPPM Universitas Sebelas Maret
3. Ibu Nidyah Widyamurti, S.Sn., M.I.Kom. selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) dan Bapak Yayan Suherlan, S.Sn, M.selaku Koordinator Kabupaten.
4. Bapak Edy Harjanto, S.Sos selaku Kepala Desa Kutawaru beserta perangkat desa lain
5. Bapak Marno selaku Ketua Pokdarwis Desa Kutawaru
6. Kecamatan Cilacap Tengah dan BAPPEDA Kota Cilacap
7. Seluruh rekan-rekan Tim KKN-UNS Kelompok 378 Desa Kutawaru
8. Semua pihak yang turut membantu dalam pelaksanaan KKN-UNS 2022 di Desa Kutawaru

### **Referensi**

- Anita, J. (2020). Perencanaan Kampung Bahari Sebagai Upaya Keberlanjutan, Perkampungan Nelayan Tambak Lorok, Semarang. *Jurnal Arsitektur Terracotta*, 1(3). <https://ejurnal.itenas.ac.id/index.php/terracotta/article/view/4102>
- Badan POM. (2019, Juli 31). *Komitmen Badan POM Jamin Keamanan Pangan Untuk Tingkatkan Daya Saing Bangsa*. Badan Pengawas Obat dan Makanan - Republik Indonesia. <https://www.pom.go.id/new/view/more/pers/479/Komitmen-Badan-POM-Jamin-Keamanan-Pangan--Untuk-Tingkatkan-Daya-Saing-Bangsa.html>
- Diyo, A. R. (2022, Agustus). Keamanan Pangan Sebagai Usaha Perlindungan Kesehatan Masyarakat dan Sebagai Hak Konsumen. *Jurnal Ilmu Sosial*, 1(7), 703-712.
- Hura, D. L., Rinitami Njatrijani, & Siti Mahmudah. (2016). Perlindungan Bagi Konsumen Terhadap Makanan Olahan Mengandung Bahan Berbahaya di Jawa Tengah. *Diponegoro Law Journal*, 5(6), 1-18.
- JDIH BPK RI. (2012). *UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan*. JDIH BPK RI. <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/39100>
- Knechtges, P. L. (2014). *Keamanan Pangan, Teori dan Praktik*. Penerbit Buku Kedokteran ECG.
- Lestari, T. R. P. (2020, Juni 1). Penyelenggaraan Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen. *Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 58. 10.22212/aspirasi.v11i1.1523

**Seminar Nasional Pengabdian dan CSR Ke-2**  
**Fakultas Pertanian**  
**Universitas Sebelas Maret, Surakarta**  
**Tahun 2022**

**Pemberdayaan Masyarakat untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan Menuju Indonesia Emas 2045**

- Lukman, A. S., & Kusnandar, F. (2015). Keamanan Pangan untuk Semua. *Jurnal Mutu Pangan*, 2(2), 152-156.
- Muhsin, A., Nafisah, L., & Siswanti, Y. (2018). *Participatory rural appraisal (PRA) for corporate social responsibility (CSR)*. Deepublish.
- Nastuti, A. (2021, Mei 21). *Kutawaru Akan diJadikan Destinasi Wisata Kampung Bahari Nusantara Website Resmi Pemerintah Kabupaten Cilacap*. Pemkab Cilacap. <https://cilapkab.go.id/v3/kutawaru-akan-dijadikan-destinasi-wisata-kampung-bahari-nusantara/>
- National Geographic. (2017, Mei 22). *Food*. National Geographic. <https://web.archive.org/web/20170322145917/http://www.nationalgeographic.org/encyclopededia/food/>
- Purwiyatno Haryadi. (2008). Beban Ganda: Permasalahan Keamanan Pangan di Indonesia. *Jurnal Pangan*, 51(XVII), 17-27.
- Pusat Studi Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. (2020, Juni 26). *Food Borne Disease*. Pusat Studi Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. <https://cfns.ugm.ac.id/2020/06/26/food-borne-disease/>
- Saparinto, C., & Hidayati, D. (2006). *Bahan Tambahan Pangan*. Kanisius.
- Yestandha, P. r., & Samsul, I. (2022, Desember 4). Meninjau Kembali Keamanan Pangan (Food Safety) Sebagai Tanggung Jawab Pelaku Usaha dalam Hukum Perlindungan Konsumen di Indonesia. *Jurnal Kewarganegaraan*, 6(4), 2723-2328.