

Sosialisasi dan Pendampingan Keamanan Pangan Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi di Kota Kediri

Yuni Nurwati*¹, Choirul Anna Nur Afifah², Rita Ismawati³, Roselyne Anggraini⁴, Idcha Kusma Ristanti⁵, Rahayu Dewi Soeyono⁶, Nabilla Ersya Audina⁷, Fitriana Nugraheni⁸
^{1,2,3,4,5,6,7}Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu Keolahragaan dan Kesehatan, Universitas Negeri Surabaya
*E-mail corresponding author: yuninurwati@unesa.ac.id

Abstrack

Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan pelaku layanan dalam menerapkan prinsip keamanan pangan pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) di Kota Kediri. Latar belakang kegiatan ini didasarkan pada masih ditemukannya permasalahan keamanan pangan, seperti praktik pengolahan makanan yang belum memenuhi standar higiene dan sanitasi serta adanya kesenjangan antara pengetahuan dan praktik di lapangan. Metode ini menggunakan pendekatan partisipatif yang melalui kegiatan sosialisasi dan pendampingan yang melibatkan pengelola dan petugas SPPG. Kegiatan meliputi penyampaian materi, diskusi interaktif dan demonstrasi praktik, serta evaluasi melalui pre-test dan post-test. Hasil menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan serta perubahan perilaku peserta dalam menerapkan praktik keamanan pangan. Pendampingan langsung juga membantu peserta dalam mengimplementasikan teori ke dalam praktik sehari-hari. Meskipun demikian, masih terdapat kendala berupa kesadaran dari petugas untuk membaca informasi mengenai keamanan pangan di lingkungan sekitar SPPG dan kebiasaan lama yang sulit diubah dalam waktu singkat. Secara keseluruhan, kegiatan ini efektif dalam meningkatkan kualitas keamanan pangan dan dapat menjadi model intervensi yang direkomendasikan untuk diterapkan secara lebih luas guna mendukung pelayanan gizi yang aman dan sehat.

Kata kunci: Keamanan Pangan, Pemenuhan Gizi, Sosialisasi, Pendampingan

Abstract

This study aims to improve the knowledge, attitudes, and skills of service providers in implementing food safety principles at the Nutrition Fulfillment Service Unit (SPPG) in Kediri City. The background of this activity is based on the ongoing issues of food safety, such as food processing practices that do not yet meet hygiene and sanitation standards and the gap between knowledge and practice in the field. The method used is a participatory approach through socialization and mentoring activities involving SPPG managers and staff. The activities include delivering material, interactive discussions, practical demonstrations, and evaluation through pre-tests and post-tests. The results show an increase in knowledge as well as behavioral changes among participants in implementing more hygienic food handling practices. Direct assistance also helps participants in implementing theory into daily practice. Nonetheless, there are still obstacles in the form of limited awareness from staffs to read the information about food safety around the SPPG and old habits that are difficult to change in a short time. Overall, this activity is effective in improving food safety quality and can serve as an intervention model recommended for wider application to support safe and healthy nutrition services.

Keywords: Food Safety, Nutritional Adequacy, Socialization, and Assistance

Submitted: 2026-02-09	Revised: 2026-03-15	Accepted: 2026-04-27
-----------------------	---------------------	----------------------

1. PENDAHULUAN

Keamanan pangan merupakan aspek fundamental dalam menjamin kesehatan masyarakat, terutama pada satuan pelayanan pemenuhan gizi yang memiliki peran strategis dalam menyediakan makanan yang aman dan bergizi di sekolah [1]. Keberadaan satuan pelayanan pemenuhan gizi (SPPG) menjadi bagian yang sangat penting untuk mendukung peningkatan kualitas kesehatan masyarakat khususnya bagi kelompok rentan seperti anak-anak dan lansia [2]. Adanya program makanan bergizi

gratis (MBG) yang telah dicanangkan pemerintah dan di kelola melalui SPPG tidak terlepas dari berbagai masalah gizi yang menjadi tantangan di Indonesia [3]. Tingginya angka prevalensi stunting, wasting serta kekurangan zat gizi mikro pada anak usia sekolah menunjukkan bahwa pemenuhan gizi masyarakat belum merata dan optimal [4]. Kondisi ini diperparah oleh ketimpangan akses pangan bergizi antarwilayah, terutama pada daerah dengan tingkat ekonomi menengah ke bawah [5]. Oleh karena itu, pemerintah memandang perlu adanya intervensi langsung yang sistematis dan terstruktur untuk menjamin asupan gizi yang layak bagi kelompok rentan, khususnya peserta didik.

Meskipun berbagai kebijakan dan program telah dirancang untuk menjamin keamanan pangan, implementasinya di lapangan masih belum sepenuhnya berjalan secara optimal. Namun demikian, masih ditemukan berbagai permasalahan terkait keamanan pangan, seperti praktik pengolahan makanan yang belum memenuhi standar higienitas dan sanitasi [6]. Hal ini menunjukkan adanya kesenjangan antara pengetahuan dan praktik pelaku layanan dalam menerapkan prinsip keamanan pangan secara optimal [7]. Kurangnya pemahaman mengenai bahaya kontaminasi biologis, kimia, dan fisik menjadi salah satu faktor penyebab rendahnya kualitas keamanan pangan di tingkat pelayanan [8]. Selain itu, keterbatasan sarana dan prasarana juga turut memengaruhi penerapan standar keamanan pangan yang sesuai dengan regulasi yang berlaku [9].

Kasus keracunan makanan yang masih terjadi di berbagai daerah menjadi indikator bahwa keamanan pangan belum sepenuhnya berjalan secara optimal dan konsisten di setiap lini pelayanan [10]. Kejadian tersebut umumnya disebabkan oleh adanya kontaminasi biologis seperti bakteri patogen, kontaminasi kimia dari bahan berbahaya, maupun kontaminasi fisik akibat kelalaian dalam proses pengolahan dan penyajian makanan [4]. Oleh karena itu, diperlukan upaya sistematis dan berkelanjutan untuk meningkatkan kapasitas pelaku pelayanan dalam memahami dan menerapkan prinsip keamanan pangan [11]. Prinsip keamanan pangan umumnya menggunakan pendekatan sistematis yang berfokus pada identifikasi, evaluasi, dan pengendalian bahaya pangan pada setiap tahapan produksi untuk menjamin keamanan konsumsi [12].

Pendampingan keamanan pangan dilakukan dengan memberikan bimbingan teknis serta evaluasi terhadap proses pengolahan makanan di satuan pelayanan pemenuhan gizi [13]. Dengan adanya pendampingan yang dilakukan secara berkelanjutan diharapkan mampu mendorong terjadinya perubahan perilaku yang positif pada pelaku layanan, khususnya dalam membangun kebiasaan kerja yang higienis, disiplin terhadap prosedur, serta lebih peka terhadap potensi bahaya kontaminasi pangan. Perubahan perilaku ini menjadi aspek kunci dalam menjamin keberhasilan implementasi keamanan pangan, mengingat faktor manusia memiliki peran dominan dalam menentukan kualitas dan keamanan produk yang dihasilkan [14]. Kegiatan ini juga mendukung program pemerintah dalam meningkatkan kualitas pelayanan gizi berbasis masyarakat [15].

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dengan sosialisasi keamanan pangan diharapkan dapat menciptakan lingkungan pelayanan yang lebih aman, higienis, dan sesuai dengan standar kesehatan yang berlaku. Tujuan utama kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan pelaku layanan dalam menerapkan prinsip keamanan pangan secara konsisten. Selain itu, kegiatan ini juga berfokus pada identifikasi permasalahan yang dihadapi di lapangan serta penyusunan solusi yang tepat dan aplikatif. Melalui sosialisasi dan pendampingan, diharapkan terjadi perbaikan praktik pengelolaan pangan pada satuan pelayanan pemenuhan gizi. Kegiatan ini juga berkontribusi dalam meningkatkan kualitas layanan pangan, baik dari aspek gizi maupun keamanannya.

2. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan menggunakan pendekatan partisipatif yang melibatkan secara aktif pengelola dan petugas satuan pelayanan pemenuhan gizi di kota Kediri sebagai subjek kegiatan. Pendekatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan keterampilan dan perubahan perilaku peserta dalam menerapkan prinsip keamanan pangan secara berkelanjutan. Tahap persiapan pelaksanaan kegiatan diawali dengan koordinasi dengan pihak terkait untuk memperoleh izin dan dukungan pelaksanaan kegiatan.

Pada tahap ini juga dilakukan identifikasi awal melalui observasi lapangan dan wawancara singkat guna mengetahui kondisi eksisting terkait penerapan keamanan pangan. Selain itu, tim pengabdian menyusun materi sosialisasi, menyiapkan media edukasi, serta menyusun instrumen evaluasi berupa pre-test dan post-test serta lembar observasi.

Tahap berikutnya adalah pelaksanaan sosialisasi yang bertujuan untuk memberikan pemahaman dasar mengenai keamanan pangan kepada peserta. Materi yang disampaikan mencakup pengertian keamanan pangan, jenis-jenis bahaya pangan (biologis, kimia, dan fisik), prinsip higiene dan sanitasi, serta teknik pengolahan, penyimpanan, dan penyajian makanan yang aman. Kegiatan sosialisasi dilakukan melalui metode ceramah interaktif yang dikombinasikan dengan diskusi dan tanya jawab, sehingga peserta dapat lebih aktif dalam memahami materi yang diberikan.

Setelah kegiatan sosialisasi, dilanjutkan dengan tahap pendampingan yang dilakukan secara langsung di lokasi pelayanan. Pendampingan bertujuan untuk memastikan bahwa peserta mampu mengimplementasikan pengetahuan yang telah diperoleh ke dalam praktik sehari-hari. Pada tahap ini, tim melakukan observasi terhadap proses pengolahan makanan, memberikan bimbingan teknis, serta melakukan koreksi dan saran perbaikan secara langsung. Selain itu, dilakukan juga demonstrasi praktik pengolahan makanan yang higienis sesuai dengan standar keamanan pangan. Selanjutnya, dilakukan tahap evaluasi untuk mengukur efektivitas kegiatan yang telah dilaksanakan. Evaluasi dilakukan melalui perbandingan hasil *pre-test* dan *post-test* untuk mengetahui peningkatan pengetahuan peserta.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi dan pendampingan keamanan pangan pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi di Kota Kediri telah dilaksanakan dengan melibatkan peserta yang terdiri dari pengelola dan petugas pengolahan makanan. Pada tahap awal, hasil pre-test menunjukkan bahwa sebagian besar peserta masih memiliki pemahaman yang terbatas terkait konsep keamanan pangan, terutama dalam mengidentifikasi jenis bahaya pangan dan prinsip higiene sanitasi.

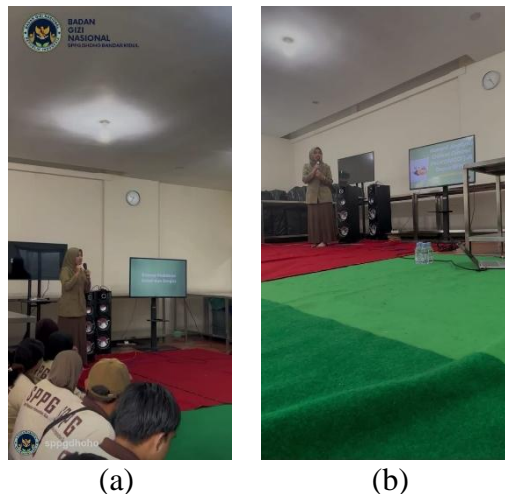
Setelah dilakukan sosialisasi, terjadi peningkatan pengetahuan yang signifikan yang ditunjukkan melalui hasil post-test peserta, perubahan perilaku dan implementasi praktik higienis. Peserta mulai memahami pentingnya menjaga kebersihan bahan makanan, peralatan, serta lingkungan dalam proses pengolahan pangan.

Tabel 1. Hasil Tes Pengetahuan Keamanan Pangan

No	Aspek Penilaian	Sebelum Kegiatan (%)	Sesudah Kegiatan (%)	Peningkatan (%)
1	Pemahaman tentang definisi keamanan pangan	47	92	45
2	Pengetahuan tentang jenis bahaya pangan (biologis, kimia, fisik)	24	83	59
3	Pemahaman higiene dan sanitasi makanan	39	80	41
4	Pengetahuan penyimpanan makanan yang benar	52	92	40
5	Pemahaman cara pengolahan makanan yang aman	42	88	46

Pada tahap pendampingan, ditemukan beberapa praktik yang belum sesuai dengan standar keamanan pangan, seperti penggunaan alat yang tidak higienis dan kurangnya penggunaan alat pelindung diri. Melalui pendampingan langsung, peserta diberikan contoh praktik yang benar dan dilakukan perbaikan secara bertahap. Perubahan perilaku mulai terlihat dari meningkatnya kesadaran peserta dalam menjaga kebersihan diri dan lingkungan kerja. Peserta juga mulai menerapkan prosedur pencucian bahan makanan dan peralatan secara lebih sistematis.

Hasil observasi menunjukkan adanya peningkatan kualitas praktik pengolahan makanan yang lebih higienis dibandingkan sebelum kegiatan dilaksanakan. Peserta merasa terbantu dengan adanya pendampingan langsung karena dapat memahami penerapan teori ke dalam praktik. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta menunjukkan bahwa metode sosialisasi dan pendampingan efektif dalam meningkatkan keamanan pangan. Hal ini sejalan dengan konsep pengabdian kepada masyarakat yang menekankan pada pemberdayaan dan perubahan perilaku.



Gambar 1. Penyampaian Sosialisasi Keamanan Pangan

Namun demikian, masih terdapat beberapa kendala seperti kebiasaan lama yang sulit diubah dalam waktu singkat seperti kesadaran untuk membaca informasi terkait keamanan pangan yang sudah disediakan di lingkungan SPPG. Oleh karena itu, diperlukan pendampingan berkelanjutan agar perubahan yang terjadi dapat bersifat permanen. Program ini juga menunjukkan bahwa kolaborasi antara akademisi dan masyarakat dapat memberikan dampak positif dalam meningkatkan kualitas pelayanan gizi. Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil meningkatkan aspek pengetahuan, sikap, dan praktik keamanan pangan pada peserta. Dengan demikian, kegiatan sosialisasi dan pendampingan ini dapat direkomendasikan untuk diterapkan secara lebih luas di wilayah lain.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan sosialisasi dan pendampingan keamanan pangan pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) di Kota Kediri, dapat disimpulkan bahwa program ini efektif dalam meningkatkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan pelaku layanan dalam menerapkan prinsip keamanan pangan. Pendampingan secara langsung juga terbukti mampu membantu peserta dalam mengimplementasikan teori ke dalam praktik, khususnya dalam menjaga kebersihan bahan, peralatan, dan lingkungan kerja. Meskipun demikian, masih terdapat kendala berupa kebiasaan lama yang belum sepenuhnya berubah, sehingga memerlukan upaya tindak lanjut. Oleh karena itu, diperlukan pendampingan berkelanjutan serta dukungan fasilitas yang memadai untuk memastikan keberlanjutan perubahan perilaku. Secara keseluruhan, kegiatan ini memberikan kontribusi positif dalam meningkatkan kualitas layanan pangan dan dapat direkomendasikan untuk diterapkan secara lebih luas di berbagai wilayah..

5. DAFTAR PUSTAKA

- [1] A. D. P. Ramdhani and S. S. Aulia, "Hubungan Tingkat Pengetahuan Gizi Dengan Demensia Pada Pra-Lansia Di Kecamatan Sukomanunggal , Kota Surabaya," vol. 05, 2025.
- [2] I. R. Palupi, R. D. Budiningsari, F. A. Khoirunnisa, and A. S. Hanifi, "Food safety knowledge , hygiene practices among food handlers , and microbiological quality of animal side dishes in contract catering," vol. 13, pp. 237–243, 2024, doi: 10.4081/ijfs.2024.12554.
- [3] N. Kamalawati, N. R. Febrina, N. Wijayanti, and Y. Hanoselina, "Ekspansi Program Makan

- Bergizi Gratis (MBG) dalam Penanggulangan Stunting dan Peningkatan Kualitas Sumber Daya Manusia Ekspansi Program Makan Bergizi Gratis (MBG) dalam Penanggulangan Stunting dan Peningkatan Kualitas Sumber Daya Manusia,” pp. 19033–19045, 2025.
- [4] A. Azzahra and S. Marmoah, “Analisis Permasalahan Makanan Bergizi Gratis Pada Sekolah Dasar Di Indonesia,” vol. 11, pp. 242–255, 2025.
- [5] P. A. Rizky, T. Krianto, F. K. Masyarakat, U. Indonesia, P. Makan, and S. Gizi, “PERBEDAAN POLA KONSUMSI DAN STATUS GIZI REMAJA,” pp. 328–342, 2025.
- [6] A. Anora, “The Influence Of Local Food-Based Nutritional Literacy On Increasing Parents ’ Knowledge In Supporting The Cognitive Growth Of Primary School Age Children In Samudera District,” vol. 15, no. 04, pp. 1045–1052, 2024, doi: 10.54209/eduhealth.v15i04.
- [7] K. Ayele, M. Demisew, and H. F. Gemedede, “A systematic review of the impact of food and nutrition programs on child nutrition and household food safety in Ethiopia,” 2025.
- [8] N. A. Habibi, N. V. Ariska, M. Handayani, and C. T. Utami, “Association of Household Food Safety Practices with Stunting in Children Under Five : Key Messages :,” vol. 4, no. 3, pp. 938–949, 2025.
- [9] L. Ma, H. Xu, Z. Zhang, L. Li, Z. Lin, and H. Qin, “Nutrition knowledge , attitudes , and dietary practices among parents of children and adolescents in Weifang , China : A cross-sectional study,” *Prev. Med. Reports*, vol. 35, no. April, p. 102396, 2023, doi: 10.1016/j.pmedr.2023.102396.
- [10] A. T. Atoloye *et al.*, “Factors associated with caregivers ’ food safety knowledge , behavior , perception of food safety control , and the nutrition status of under-5 children in Nigeria,” 2024.
- [11] J. F. Leslie *et al.*, “A FoodSafeR perspective on emerging food safety hazards and associated risks,” no. October, pp. 1–14, 2025, doi: 10.3389/fsufs.2025.1646792.
- [12] S. D. Mulyawati, “Scoping Review : Manfaat Penerapan Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) dalam Meningkatkan Keamanan dan Mutu Produk Makanan,” vol. 2, no. 2, pp. 250–264, 2024.
- [13] A. Ulilalbab *et al.*, *keamanan pangan*.
- [14] Y. Ren, Y. Liu, K. Liu, and R. Jin, “Nutrition literacy assessment in older adults : a scoping review of measurement tools,” no. September, 2025, doi: 10.3389/fnut.2025.1608558.
- [15] A. Khomsan, F. Anwar, H. Riyadi, H. F. Navratilova, and A. Khomsan, “Children ’ s food habits , consumption , and food safety of popular snacks in school environment in Indonesia,” vol. 10, no. 1, pp. 119–125, 2023.