

Keamanan Pangan Berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) Kantin Kampus Poltekkes Semarang

Food Safety Based on The Food Safety Score (SKP) Semarang Polytechnic of Health Sciences Campus Cafeteria

Wiwik Wijaningsih^{1*)}, Dyah Nur Subandriani¹⁾, Fitriani¹⁾, Desi Wulandari¹⁾

¹Poltekkes Kemenkes Semarang

Email korespondensi: desiwulandari91@gmail.com

ABSTRACT

Background: Food safety aims to ensure that food remains safe, hygienic, high-quality, nutritious, and consistent with religious and cultural values. This is essential to prevent contamination from biological, chemical, or other substances that could pose a health risk. However, many campus cafeterias still fail to meet standards for hygiene and sanitation, food processing, and the use of safe food ingredients. The knowledge, attitudes, and behaviors of food handlers significantly influence food quality and the risk of contamination.

Objective: to provide an overview of food safety conditions in campus cafeterias and to improve the knowledge and skills of food handlers.

Method: A Food Safety Score (FSS) assessment was conducted prior to education, followed by the delivery of education, and concluded with a re-assessment after education.

Results: The pre-education FSS score averaged 56.6 (range 49–63), with 90% of items categorized as high-risk and unsafe for consumption. After education, the average score increased to 76.8 (range 70–78), with 100% of items categorized as high-risk but safe for consumption. The average score increase was 20.2 points.

Conclusion: The implementation of the Food Safety Score (SKP) in the cafeterias of Campuses I and III of the Semarang Ministry of Health Polytechnic of Public Health has not been optimal; however, education has been proven to improve food safety scores as well as the knowledge and skills of food handlers.

Keywords: food safety; education; food safety score

ABSTRAK

Latar Belakang: Keamanan pangan bertujuan menjaga pangan tetap aman, higienis, bermutu, bergizi, serta tidak bertentangan dengan nilai agama dan budaya. Hal ini penting untuk mencegah cemaran biologis, kimia, maupun benda lain yang dapat membahayakan kesehatan. Namun, masih banyak kantin kampus yang belum memenuhi standar higiene sanitasi, proses pengolahan, serta penggunaan bahan pangan yang aman. Pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan sangat memengaruhi kualitas makanan dan risiko kontaminasi.

Tujuan: Memberikan gambaran kondisi keamanan pangan kantin kampus serta meningkatkan pengetahuan dan keterampilan penjamah makanan.

Metode: Penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP) dilakukan sebelum edukasi, dilanjutkan dengan pemberian edukasi, dan diakhiri dengan penilaian ulang setelah edukasi.

Hasil: Skor SKP sebelum edukasi memiliki rata-rata 56,6 (rentang 49–63), dengan 90% kategori rawan dan tidak aman dikonsumsi. Setelah edukasi, rata-rata skor meningkat menjadi 76,8 (rentang 70–78), dengan 100% kategori rawan tetapi aman dikonsumsi. Rata-rata peningkatan skor sebesar 20,2 poin.

Kesimpulan: Penerapan SKP di kantin Kampus I dan III Poltekkes Kemenkes Semarang belum optimal, namun edukasi terbukti meningkatkan skor keamanan pangan serta pengetahuan dan keterampilan penjamah makanan.

Kata kunci: keamanan pangan; edukasi; skor keamanan pangan

Pendahuluan

Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan mendefinisikan pangan sebagai segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi manusia, termasuk bahan tambahan dan bahan baku pangan. Definisi ini menegaskan bahwa pangan tidak hanya terbatas pada produk akhir, tetapi juga mencakup seluruh proses penyiapan dan pengolahan (RI, 2012).

Penyelenggaraan keamanan pangan dalam proses produksi harus dilakukan melalui penerapan sanitasi pangan, pengaturan bahan tambahan pangan, rekayasa genetik, iradiasi, kemasan, serta jaminan mutu dan keamanan pangan. Pelaku usaha pangan memiliki tanggung jawab penuh terhadap produk yang dihasilkan agar tidak menimbulkan risiko kesehatan bagi konsumen, termasuk kerugian hingga kematian akibat pangan yang tidak aman (RI, 2012).

Selain itu, masyarakat berhak memperoleh informasi yang jelas dan akurat mengenai pangan yang dikonsumsi, meliputi asal, keamanan, mutu, dan kandungan gizi. Oleh karena itu, pengaturan label dan iklan pangan menjadi penting agar konsumen dapat mengambil keputusan yang tepat. Hal ini juga diperkuat oleh Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 yang mengatur aspek keamanan, mutu, dan gizi pangan, termasuk sanitasi, bahan tambahan pangan, serta pengawasan terhadap pangan tercemar (Peraturan Pemerintah RI, 2004).

Namun, pada praktiknya masih banyak kantin, termasuk kantin sekolah dan kampus, yang belum memenuhi standar higiene sanitasi, proses pengolahan, serta penggunaan bahan pangan yang aman. Kondisi ini menunjukkan bahwa penerapan keamanan pangan di tingkat lapangan masih belum optimal, sehingga berpotensi menimbulkan risiko kesehatan bagi konsumen. (RI, 2012)

Penjamah makanan memiliki peran penting dalam menjaga keamanan pangan karena terlibat langsung dalam proses penyiapan, pengolahan, hingga penyajian makanan. Pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan sangat memengaruhi kualitas pangan yang dihasilkan serta risiko kontaminasi. Oleh karena itu, diperlukan upaya penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP) di lingkungan kantin kampus yang dilanjutkan dengan pelatihan keamanan pangan guna meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan praktik higiene sanitasi penjamah makanan.

Metode

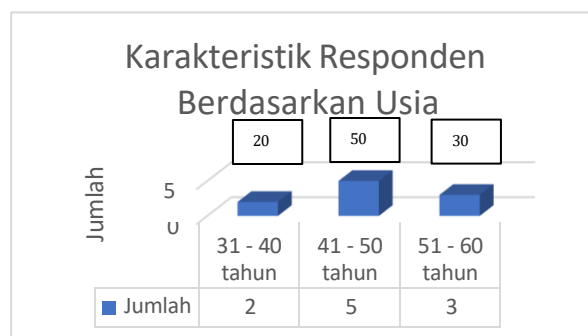
Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah pendekatan edukatif dengan desain pretest–posttest melalui penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP). Kegiatan diawali dengan penilaian awal untuk mengetahui kondisi keamanan pangan sebelum intervensi. Selanjutnya dilakukan edukasi dan pelatihan terkait keamanan pangan kepada penjamah makanan. Setelah itu dilakukan penilaian ulang untuk mengetahui perubahan setelah edukasi. Tahap persiapan meliputi koordinasi dengan pengelola kantin kampus serta penyusunan instrumen SKP dan materi edukasi. Tahap pelaksanaan meliputi penilaian awal menggunakan SKP, pemberian edukasi mengenai higiene sanitasi, pengolahan dan penyajian makanan, serta diskusi dan praktik sederhana. Tahap evaluasi dilakukan melalui penilaian akhir menggunakan SKP dan analisis perubahan skor sebelum dan sesudah edukasi.

Kegiatan pengabdian ini sangat bermanfaat bagi dosen dan mahasiswa Jurusan Gizi sebagai bentuk implementasi langsung dari mata kuliah Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan. Selain itu, kegiatan ini menjadi sarana pembelajaran kontekstual serta penguatan kompetensi mahasiswa dalam bidang higiene sanitasi dan keamanan pangan di lingkungan nyata.

Evaluasi dilakukan melalui analisis hasil Skor Keamanan Pangan sebelum dan sesudah edukasi serta perbandingan nilai pretest dan posttest untuk menilai peningkatan pengetahuan dan keterampilan penjamah makanan. Evaluasi penerapan hasil pelatihan dilakukan pada akhir kegiatan untuk melihat keberlanjutan praktik keamanan pangan. Nilai SKP yang diperoleh kemudian dikelompokkan ke dalam kategori baik apabila skor $\geq 97,03$, kategori sedang apabila skor 93,32–97,02, kategori rawan tetapi aman dikonsumsi apabila skor 62,17–93,31, serta kategori rawan tetapi tidak aman dikonsumsi apabila skor $< 62,17$.

Hasil

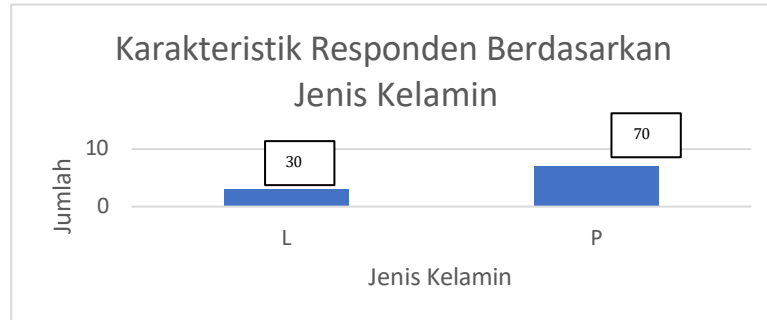
Karakteristik responden berdasarkan usia



Gambar 1. Karakteristik responden berdasarkan usia

Berdasarkan gambar 1. diketahui Rentang usia responden penelitian 50 % usia pada rentang 41 – 50 tahun. Responden pada kegiatan pengabmas ini sebagian besar masih berada di usia produktif. Sehingga masih dapat bekerja secara optimal.

Karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin



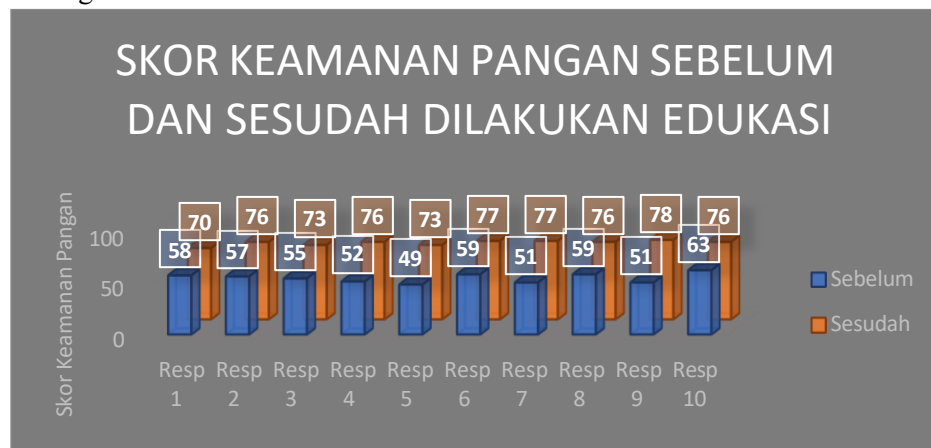
Gambar 2. Karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin

Berdasarkan gambar 2. diketahui jenis kelamin responden penelitian 70% berjenis kelamin perempuan.

Kondisi keamanan pangan kantin kampus

Kampus yang digunakan untuk melihat skor Keamanan pangan ada 2 yaitu kantin Kampus I dan Kampus III Poltekkes Kemenkes Semarang. Dari hasil pengamatan penerapan SKP yang dilakukan dengan pengamatan dan wawancara mengenai proses persiapan, pengolahan, pemasakan, penyajian makanan sebelum dan setelah edukasi dapat dilihat hasil sebagai berikut:

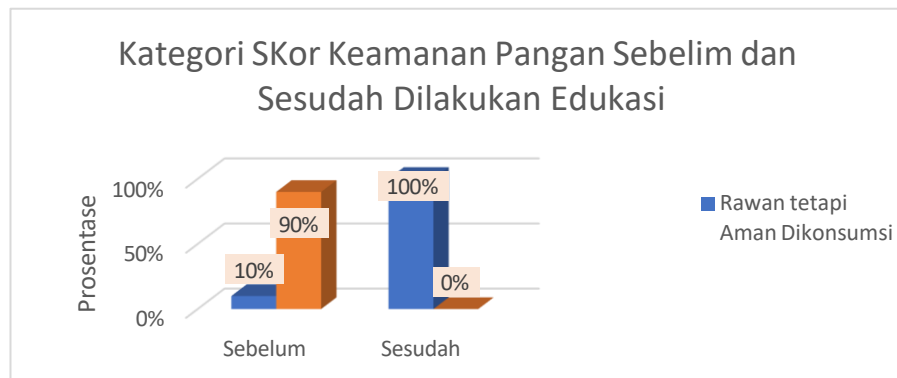
1. Skor Keamanan Pangan Sebelum dan Sesudah dilakukan Edukasi



Gambar 3. Distribusi Skor Keamanan Pangan Sebelum dan Sesudah dilakukan Edukasi

Skor keamanan pangan sebelum dan sesudah dilakukan edukasi menggunakan “**Modul Edukasi Keamanan Pangan**” 100% responden mengalami peningkatan skor. Hasil skor SKP sebelum edukasi menunjukkan nilai terendah 49, nilai tertinggi 63 dengan nilai rata-rata 56,6. Hasil skor SKP setelah edukasi menunjukkan nilai terendah 70, nilai tertinggi 78 dengan nilai rata-rata 76,8. Kenaikan skor SKP tertinggi 26 dan kenaikan terendah 12, dengan rata-rata kenaikan pretest dan posttest sebanyak 20,2.

2. Kategori skor keamanan pangan



Gambar 4. Distribusi Kategori Skor Keamanan Pangan Sebelum dan Sesudah dilakukan Edukasi

Kategori skor keamanan pangan sebelum dan sesudah dilakukan edukasi menggunakan “**Modul Edukasi Keamanan Pangan**” 100% responden mengalami perubahan. Kategori skor SKP sebelum edukasi menunjukkan hasil rawan tetapi aman dikonsumsi sebanyak 10 % dan rawan tetapi tidak aman dikonsumsi sebanyak 90%. Kategori skor SKP setelah edukasi menunjukkan hasil 100% rawan tetapi aman dikonsumsi.

Pembahasan

Karakteristik responden menunjukkan bahwa sebagian besar berada pada usia produktif (41–50 tahun), yang memiliki kemampuan kerja optimal serta lebih mudah menerima intervensi edukasi. Faktor usia dan karakteristik individu seperti jenis kelamin terbukti memengaruhi pengetahuan dan praktik higiene sanitasi penjamah makanan (Juhaina, 2020; Zanin et al., 2017). Dominasi responden perempuan juga sejalan dengan peran utama perempuan dalam pengolahan pangan, sehingga berpengaruh langsung terhadap kualitas dan keamanan makanan yang dihasilkan.

Kondisi awal keamanan pangan yang masih rendah menunjukkan bahwa praktik higiene sanitasi belum diterapkan secara optimal. Hal ini dapat disebabkan oleh rendahnya pengetahuan dan kesadaran penjamah makanan terkait keamanan pangan. Penelitian di Indonesia menunjukkan bahwa kurangnya pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi menjadi faktor utama terjadinya kontaminasi makanan dan meningkatnya risiko foodborne disease. Selain itu, kondisi fasilitas sanitasi dan lingkungan pengolahan makanan juga turut memengaruhi keamanan pangan yang dihasilkan.

Setelah dilakukan edukasi, seluruh responden mengalami peningkatan skor SKP dengan rata-rata peningkatan sebesar 20,2 poin. Hal ini menunjukkan bahwa edukasi merupakan intervensi yang efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan praktik keamanan pangan. Hasil ini sejalan dengan penelitian di Indonesia yang menyatakan bahwa edukasi dan pelatihan mampu meningkatkan pengetahuan, sikap, serta keterampilan higiene sanitasi penjamah makanan secara signifikan. Secara internasional, hasil serupa juga menunjukkan bahwa pelatihan keamanan pangan berkontribusi terhadap peningkatan praktik higiene yang lebih baik (Soon et al., 2012).

Perubahan kategori skor dari rawan tetapi tidak aman dikonsumsi menjadi rawan tetapi aman dikonsumsi menunjukkan adanya perbaikan praktik higiene sanitasi. Meskipun demikian, hasil tersebut belum mencapai kategori optimal. Hal ini menunjukkan bahwa edukasi memberikan dampak positif, tetapi masih diperlukan intervensi lanjutan berupa monitoring dan penguatan praktik secara berkelanjutan. Penelitian

sebelumnya juga menegaskan bahwa peningkatan pengetahuan saja belum cukup tanpa didukung pengawasan dan kebiasaan kerja yang konsisten (Webb & Morancie, 2015; Bou-Mitri et al., 2018).

Keterbatasan tenaga penjamah makanan menjadi salah satu faktor utama yang menghambat optimalisasi penerapan keamanan pangan. Kondisi kerja yang dilakukan secara mandiri tanpa pembagian tugas menyebabkan sulitnya penerapan prinsip higiene sanitasi dan sistem HACCP secara konsisten. Studi di Indonesia menunjukkan bahwa faktor sumber daya manusia, termasuk jumlah tenaga kerja dan tingkat pengetahuan, sangat berpengaruh terhadap keberhasilan penerapan higiene sanitasi makanan. Oleh karena itu, diperlukan peningkatan kapasitas tenaga kerja, perbaikan sistem kerja, serta dukungan manajemen untuk menjamin keamanan pangan secara berkelanjutan.

Kesimpulan dan Saran

Kesimpulan:

Penerapan Skor Keamanan Pangan (SKP) di kantin Kampus I dan Kampus III Poltekkes Kemenkes Semarang belum berjalan secara maksimal akibat keterbatasan tenaga penjamah makanan yang memengaruhi penerapan higiene sanitasi. Meskipun demikian, hasil penilaian menunjukkan adanya peningkatan skor keamanan pangan setelah dilakukan edukasi, yaitu dari kondisi rawan dan tidak layak dikonsumsi menjadi rawan tetapi layak untuk dikonsumsi. Selain itu, pengetahuan dan keterampilan penjamah makanan juga mengalami peningkatan yang ditunjukkan melalui hasil kuesioner SKP setelah pelatihan.

Saran:

Pihak pengelola kantin di Kampus I dan Kampus III Poltekkes Semarang diharapkan dapat meningkatkan kualitas sarana dan prasarana dapur serta memperhatikan kecukupan dan kompetensi tenaga penjamah makanan. Pembekalan mengenai higiene sanitasi personal perlu dilakukan secara berkala, disertai dengan pengawasan dan monitoring rutin terhadap penyelenggaraan kantin. Di sisi lain, tenaga penjamah makanan diharapkan lebih meningkatkan kesadaran dalam menjaga kebersihan area kerja dan kebersihan personal guna meminimalkan risiko kontaminasi serta menjamin keamanan pangan yang dihasilkan.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pimpinan Poltekkes Kemenkes Semarang atas dukungan dan fasilitas yang diberikan, serta kepada pengelola kantin Kampus I dan Kampus III dan seluruh tenaga penjamah makanan yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan ini. Terima kasih juga disampaikan kepada dosen dan mahasiswa Jurusan Gizi yang telah membantu dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Semoga hasil kegiatan ini bermanfaat dalam meningkatkan keamanan pangan di lingkungan kantin kampus.

Konflik Kepentingan

Para penulis menyatakan tidak ada konflik kepentingan.

Referensi

- Peraturan Pemerintah RI. (2004). *Agreement Establishing The World Trade Organization* (Lembaran. RI, U.-U. (2012). *PANGAN* (Issue Kolisch 1996).
- Akabanda, F., Hlortsi, E. H., & Owusu-Kwarteng, J. (2017). Food safety knowledge, attitudes and practices of institutional food-handlers in Ghana. *BMC Public Health*, 17, 40.
- Bou-Mitri, C., Mahmoud, D., El Gerges, N., & Jaoude, M. A. (2018). Food safety knowledge, attitudes and practices of food handlers. *Food Control*, 85, 190–196.
- da Cunha, D. T., Stedefeldt, E., & de Rosso, V. V. (2014). The role of theoretical food safety training on food handlers. *Food Control*, 43, 167–174.
- Juhaina, E. (2020). Keamanan makanan ditinjau dari aspek higiene dan sanitasi pada penjamah makanan. *Scientific of Environmental Health and Diseases*.
- Palupi, I. R. (2022). Penyegaran pengetahuan keamanan pangan pada penjamah makanan. *Jurnal Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat*.
- Sya'firah, S., & Andrias, D. R. (2015). Higiene penjamah makanan dan sanitasi kantin sekolah dasar. *Media Gizi Indonesia*, 10(2), 111–116.
- Winarsih, T. A., Hariawan, M. H., & Putriana, D. (2023). Hubungan pengetahuan higiene sanitasi penjamah makanan dengan penerapan standar higiene sanitasi. *HARENA: Jurnal Gizi*.
- Aspiani, M., & Rustiawan, A. (2019). Hubungan pengetahuan, sikap penjamah makanan dan fasilitas sanitasi terhadap keamanan pangan. *Prosiding University Research Colloquium*.
- Sinaga, L. R. V., Munthe, S. A., & Manurung, J. (2025). Edukasi penerapan higiene dan sanitasi pada penjamah makanan. *Jurnal Abdimas Mutiara*.
- Soon, J. M., Baines, R., & Seaman, P. (2012). Meta-analysis of food safety training. *Food Control*, 27(1), 9–16.
- Webb, M., & Morancie, A. (2015). Food safety knowledge of foodservice workers. *Food Protection Trends*, 35(5), 321–331.