

# Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat

Volume. 7, No. 2, Juni 2026

## PENYULUHAN *FOOD SAFETY* DALAM RUMAH TANGGA DI KELURAHAN ANDUONOHU KECAMATAN POASIA KOTA KENDARI

Rina Ayu Agustin<sup>1</sup>, Nurdiana<sup>2</sup>, Rosdhaniyah<sup>3</sup>, Mawadda Nur Aulia Herman<sup>4</sup>, Lisnawaty<sup>5</sup>

Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat  
Universitas Halu Oleo, Kendari

Korespondensi: [rinaayuagustin13@gmail.com](mailto:rinaayuagustin13@gmail.com), [lisnawaty@uho.ac.id](mailto:lisnawaty@uho.ac.id)

Received: 24 Desember 2025: Accepted: 6 January 2026

### ABSTRAK

Keamanan pangan (*food safety*) merupakan isu penting dalam kesehatan masyarakat karena berhubungan langsung dengan pencegahan penyakit akibat pangan dan peningkatan kualitas hidup keluarga, khususnya di tingkat rumah tangga. Rendahnya penerapan prinsip higiene, sanitasi, dan pengolahan pangan yang aman masih menjadi penyebab terjadinya risiko kontaminasi pangan dan gangguan kesehatan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman ibu rumah tangga mengenai prinsip keamanan pangan berbasis pemanfaatan bahan pangan lokal di Kelurahan Anduonohu. Metode yang digunakan adalah pendekatan deskriptif kualitatif melalui kegiatan penyuluhan dan demonstrasi pengolahan pangan yang higienis dan aman dengan mengacu pada lima kunci keamanan pangan WHO, yaitu menjaga kebersihan, memisahkan pangan mentah dan matang, memasak dengan benar, menjaga pangan pada suhu aman, serta menggunakan air dan bahan pangan yang aman. Evaluasi efektivitas kegiatan dilakukan melalui pengukuran pengetahuan peserta menggunakan pre-test dan post-test yang dianalisis dengan nilai *N-Gain*. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan rata-rata skor pengetahuan peserta dari 65,45 pada *pre-test* menjadi 92,72 pada *post-test* dengan nilai *N-Gain* sebesar 0,68 yang termasuk kategori sedang, sehingga menunjukkan bahwa kegiatan penyuluhan efektif dalam meningkatkan pemahaman peserta mengenai keamanan pangan. Secara keseluruhan, kegiatan ini memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan dan kesadaran ibu rumah tangga dalam menerapkan praktik keamanan pangan di tingkat rumah tangga serta mendorong pemanfaatan pangan lokal secara lebih sehat, bergizi, dan aman guna mendukung kesehatan keluarga dan masyarakat.

**Kata Kunci:** Keamanan pangan, Pengetahuan, Ibu rumah tangga, Pemberdayaan masyarakat

# Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat

Volume. 7, No. 2, Juni 2026

## A. PENDAHULUAN

Keamanan pangan saat ini merupakan isu global yang memperoleh perhatian besar karena berkaitan erat dengan kesehatan manusia, stabilitas sosial dan ekonomi, serta keberlanjutan lingkungan. Setiap tahunnya, diperkirakan lebih dari 600 juta penduduk dunia mengalami penyakit akibat pangan (*foodborne disease*), dengan angka kematian mencapai sekitar 420.000 jiwa (WHO, 2022). Data tersebut menunjukkan bahwa keamanan pangan tidak hanya menjadi persoalan teknis dalam proses pengolahan makanan, baik di tingkat rumah tangga maupun industri, tetapi merupakan tantangan kesehatan masyarakat yang bersifat kompleks dan multidimensional. Dampak yang ditimbulkan tidak hanya berupa kerugian ekonomi dan sosial, tetapi juga mencerminkan lemahnya sistem pengawasan pangan, rendahnya tingkat kesadaran masyarakat, serta belum optimalnya penerapan praktik keamanan pangan di berbagai tahapan rantai pasok makanan (Akita *et al.*, 2025).

Keamanan pangan merupakan kondisi dan upaya yang bertujuan memastikan pangan yang dikonsumsi masyarakat aman serta tidak menimbulkan bahaya bagi kesehatan. Penerapan keamanan pangan berperan penting dalam melindungi masyarakat dari risiko penyakit dan gangguan kesehatan yang dapat timbul akibat makanan yang terkontaminasi. Dasar dari keamanan pangan mencakup aspek higiene, sanitasi makanan, gizi, serta keselamatan dalam pengolahan dan penyajian pangan. Organisasi Kesehatan Dunia menekankan pentingnya keamanan pangan melalui slogan "*How safe is your food? From farm to plate, make food safe*" sebagai pengingat bahwa pangan aman harus dijaga dari sumber hingga siap dikonsumsi. Undang-Undang Pangan Nomor 18 Tahun 2012 juga menegaskan bahwa setiap individu berhak memperoleh pangan yang aman, bergizi, beragam, dan terjangkau agar dapat hidup sehat dan produktif (Sartika, 2020).

Dalam kaitannya dengan keamanan pangan tersebut, makanan memiliki peranan yang sangat penting dalam menjaga kesehatan manusia. Peningkatan kesadaran akan pentingnya konsumsi makanan yang aman dan bergizi dapat menunjang kesehatan setiap anggota keluarga serta mendukung aktivitas sehari-hari. Permasalahan kesehatan merupakan isu yang bersifat kompleks karena saling berkaitan dengan berbagai faktor di luar aspek kesehatan itu sendiri. Oleh karena itu, upaya pemecahan masalah kesehatan masyarakat tidak dapat ditinjau hanya dari sudut pandang kesehatan, melainkan harus mempertimbangkan berbagai aspek lain yang turut memengaruhinya. Salah satu permasalahan kesehatan yang masih sering terjadi adalah terkait hygiene dan sanitasi makanan, yang sebenarnya bukan merupakan masalah baru. Berbagai kasus gangguan

# Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat

Volume. 7, No. 2, Juni 2026

kesehatan masih ditemukan akibat rendahnya penerapan hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan. Kondisi ini menunjukkan bahwa penerapan konsep personal hygiene dalam kehidupan sehari-hari merupakan hal yang sangat penting dan perlu mendapat perhatian serius, karena personal hygiene berpengaruh langsung terhadap kualitas hidup dan kesehatan seseorang (Mulyani, & Yolahumaroh, 2023).

Keamanan pangan merupakan salah satu isu penting dalam kesehatan masyarakat yang berkaitan dengan ketersediaan pangan lokal serta perdagangan internasional, di mana persyaratan mutu pangan tidak dapat dipisahkan dari aspek keamanannya. Ancaman keamanan pangan meliputi bahaya mikrobiologi, kimia, dan fisik, dengan bakteri, virus, dan parasit sebagai sumber utama bahaya mikrobiologi yang sering menyebabkan keracunan makanan (BPOM RI, 2012). Selain itu, bahaya kimia yang umum ditemukan antara lain residu pestisida, alergen, serta racun alami seperti scombrotoksin pada ikan dan mikotoksin pada biji-bijian dan kacang-kacangan, yang umumnya dapat dikendalikan melalui pengolahan pangan yang tepat. Keamanan pangan juga ditentukan oleh pencegahan cemaran fisik, kimia, dan mikrobiologi selama proses penanganan dan penyimpanan bahan makanan, termasuk pengendalian hama dan penerapan teknik penyimpanan yang benar, guna mencegah kerusakan bahan pangan serta memastikan masyarakat mengonsumsi makanan yang aman dan sehat (Karismawati *et al.*, 2024).

Berdasarkan hasil wawancara dengan Lurah Kelurahan Anduonohu, sebagian besar masyarakat, khususnya ibu rumah tangga, masih memiliki keterbatasan pengetahuan terkait pengolahan bahan pangan lokal menjadi makanan yang bervariasi dan bergizi. Keterbatasan tersebut tidak hanya memengaruhi kreativitas memasak, tetapi juga berdampak pada praktik keamanan pangan di rumah tangga. Minimnya pemahaman mengenai prinsip dasar keamanan pangan, seperti pemilihan bahan yang segar, cara penyimpanan yang benar, kebersihan alat masak, dan teknik memasak yang aman, dapat meningkatkan risiko kontaminasi pangan serta gangguan kesehatan pada keluarga.

Kurangnya edukasi tentang pemanfaatan pangan lokal seperti ubi kayu, tempe, kacang-kacangan, dan sayuran juga menyebabkan masyarakat jarang mengolah bahan tersebut secara sehat dan aman. Oleh karena itu, peningkatan pengetahuan dan pemahaman masyarakat mengenai pengolahan pangan yang higienis dan aman menjadi penting untuk mendorong praktik konsumsi makanan yang sehat, bergizi, serta terjamin keamanannya di tingkat rumah tangga.

Dengan demikian, diperlukan upaya peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, khususnya ibu rumah tangga, mengenai pengolahan pangan lokal yang

# Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat

Volume. 7, No. 2, Juni 2026

higienis, aman, dan bergizi sebagai langkah strategis dalam mendukung keamanan pangan dan kesehatan keluarga.

## B. METODE

PKM ini menggunakan desain deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk menggambarkan tingkat pengetahuan serta praktik keamanan pangan (*food safety*) pada masyarakat di Kelurahan Andonuhu. Pendekatan deskriptif kualitatif dipilih untuk memperoleh pemahaman yang komprehensif mengenai perilaku, kebiasaan, dan faktor-faktor yang memengaruhi penerapan prinsip *food safety* di tingkat rumah tangga, khususnya pada ibu rumah tangga sebagai pengolah makanan utama dalam keluarga.

## C. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Pelaksanaan Penyuluhan

Kegiatan penyuluhan *food safety* dilaksanakan pada 27 September 2025 di Aula Kelurahan Andonuhu, RT 13 dengan sasaran ibu rumah tangga sebagai pengolah makanan utama di keluarga. Penyuluhan ini menggunakan pendekatan edukatif melalui pemberian materi mengenai lima kunci keamanan pangan WHO, yaitu menjaga kebersihan, memisahkan pangan mentah dan matang, memasak dengan benar, menjaga pangan pada suhu aman, serta menggunakan air dan bahan pangan yang aman. Materi disampaikan menggunakan media poster bergambar agar lebih mudah dipahami oleh peserta.



Gambar 1. Pengisian Kuesioner

Sebelum penyuluhan dimulai, peserta mengisi *pre-test* untuk mengukur pengetahuan awal tentang keamanan pangan rumah tangga, khususnya terkait kebersihan,

# Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat

Volume. 7, No. 2, Juni 2026

penyimpanan, pemisahan bahan, serta proses memasak. *Pre-test* ini menjadi dasar pembandingan dengan hasil *post-test* setelah edukasi diberikan. Setelah materi disampaikan, peserta kembali mengisi *post-test* untuk menilai peningkatan pengetahuan mereka, dan hasilnya digunakan sebagai evaluasi efektivitas kegiatan penyuluhan.



*Gambar 2. Pemaparan Materi*

Selain penyuluhan, kegiatan juga menerapkan pendekatan partisipatif melalui demonstrasi memasak nugget sehat berbahan lokal. Pada sesi ini peserta mengamati langsung proses pengolahan pangan mulai dari persiapan bahan hingga proses penggorengan, dengan tujuan meningkatkan keterampilan praktis dalam menerapkan prinsip *hygiene* dan sanitasi pangan di rumah tangga.



*Gambar 3. Dokumentasi Kegiatan*

Evaluasi peningkatan pengetahuan dilakukan dengan menghitung skor *pre-test* dan *post-test* serta nilai *N-Gain*. Hasil analisis menunjukkan adanya peningkatan signifikan dari nilai

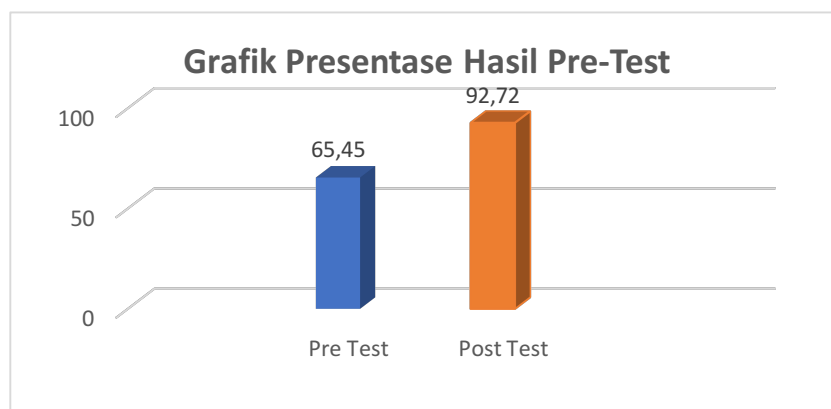
# Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat

Volume. 7, No. 2, Juni 2026

rata-rata *pre-test* 65,45 menjadi 92,72 dengan nilai *N-Gain* sebesar 0,68, yang termasuk kategori sedang dan menandakan bahwa edukasi efektif meningkatkan pemahaman peserta mengenai keamanan pangan .

## 2. Hasil Pengukuran Pengetahuan Peserta

Pengetahuan merupakan dasar penting dalam perubahan perilaku keamanan pangan di tingkat rumah tangga. Adapun untuk mengetahui efektivitas edukasi yang diberikan, dilakukan pengukuran pengetahuan peserta sebelum dan sesudah edukasi menggunakan *pre-test* dan *post-test*. Adapun hasil *pre-test* dan *post-test* peserta dapat dilihat pada diagram berikut:



Gambar 4. Diagram Pre-test dan Post-test Penyuluhan Food Safety

Hasil *pre-test* pada 11 peserta menunjukkan bahwa sebagian besar ibu rumah tangga telah memiliki pengetahuan awal mengenai keamanan pangan, tetapi pemahamannya masih belum merata. Nilai *pre-test* menunjukkan rata-rata 65,45, dengan variasi skor mulai dari 40 hingga 100, menandakan adanya kesenjangan pemahaman antar peserta.

Setelah diberikan penyuluhan mengenai lima kunci keamanan pangan WHO menjaga kebersihan, memisahkan bahan pangan mentah dan matang, memasak hingga matang sempurna, menjaga suhu makanan, serta menggunakan air dan bahan baku yang aman terjadi peningkatan yang signifikan pada hasil *post-test*. Seluruh peserta menunjukkan peningkatan nilai, dengan rata-rata *post-test* mencapai 92,72, yang mencerminkan peningkatan sebesar 27,27 poin.



# Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat

Volume. 7, No. 2, Juni 2026

**Tabel 1. Data Hasil Rata-rata *Pre-Test*, *Post-Test*, dan *N-Gain* Ibu Rumah Tangga**

	Rata-rata
<i>Pre-test</i>	65,45455
<i>Post-test</i>	92,72727
<i>N-Gain</i>	0,681818

**Sumber Data Primer 2025**

Analisis menggunakan *N-Gain* menunjukkan nilai rata-rata 0,68, termasuk kategori sedang (Harianja *et al.*, 2024). Kategori ini menggambarkan bahwa penyuluhan yang diberikan cukup efektif dalam meningkatkan pemahaman peserta mengenai prinsip dasar keamanan pangan. Beberapa peserta bahkan mencapai skor maksimal dengan nilai *N-Gain* sebesar 1, yang menunjukkan peningkatan optimal.

Peningkatan nilai yang signifikan pada *post-test* mengindikasikan bahwa metode penyuluhan yang digunakan melalui penjelasan langsung, diskusi interaktif, dan penggunaan media visual poster berhasil mempermudah peserta memahami materi. Selain itu, relevansi materi dengan praktik rumah tangga sehari-hari, seperti penyimpanan makanan, pemilihan bahan baku, serta cara mengolah makanan dengan aman, juga menjadi faktor pendukung dalam peningkatan pengetahuan peserta.

Peningkatan pengetahuan ini sejalan dengan temuan Nugraheni dan Widyastuti (2021), yang menyatakan bahwa penyuluhan keamanan pangan memiliki dampak signifikan dalam meningkatkan pengetahuan dan sikap ibu rumah tangga. Penyuluhan terstruktur yang disesuaikan dengan aktivitas sehari-hari memudahkan peserta memahami pentingnya *higiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan. Hal ini menunjukkan bahwa pendidikan tidak hanya meningkatkan pengetahuan intelektual tetapi juga membangun kesadaran akan nilai praktik keamanan pangan.

Pendekatan pendidikan yang mengacu pada lima kunci keamanan pangan dari WHO telah terbukti efektif karena materi disajikan dengan cara yang sederhana dan praktis. Penelitian oleh Sari dan Lestari (2022) menegaskan bahwa ibu rumah tangga memainkan peran penting dalam menjaga keamanan pangan keluarga, mengingat mereka secara langsung terlibat dalam pemilihan bahan baku, penyimpanan, dan pengolahan makanan. Oleh karena itu, peningkatan pengetahuan ibu rumah tangga akan berdampak langsung pada kualitas dan keamanan pangan yang dikonsumsi oleh anggota keluarga.

Selain itu, kurangnya praktik *higiene* dan sanitasi makanan di rumah tangga erat kaitannya dengan peningkatan risiko penyakit bawaan makanan. Rahmayani dan Nurcahyo (2020) menyatakan bahwa praktik penanganan makanan yang tidak higienis, termasuk kebersihan tangan, peralatan, dan lingkungan dapur, merupakan faktor risiko

# Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat

Volume. 7, No. 2, Juni 2026

utama penyakit bawaan makanan. Oleh karena itu, pendidikan yang menekankan *higiene*, pemisahan bahan mentah dan matang, serta teknik memasak yang benar sangat penting dalam upaya mencegah masalah kesehatan masyarakat.

Metode ekstensi yang dikombinasikan dengan demonstrasi pengolahan makanan menggunakan bahan lokal juga membantu meningkatkan pemahaman peserta. Demonstrasi memungkinkan peserta untuk melihat secara langsung penerapan prinsip keamanan pangan, sehingga memudahkan proses pembelajaran. Putri et al. (2021) menyatakan bahwa pendidikan kesehatan yang disertai dengan praktik langsung lebih efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan mendorong perubahan perilaku dibandingkan dengan penyampaian materi melalui ceramah saja.

Secara keseluruhan, hasil ini menunjukkan bahwa penyuluhan *food safety* mampu memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan ibu rumah tangga, dan berpotensi mendorong penerapan praktik keamanan pangan yang lebih baik dalam kehidupan sehari-hari.

## D. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini menunjukkan bahwa pengetahuan dan praktik keamanan pangan (*food safety*) masyarakat di Kelurahan Andonuhu masih perlu ditingkatkan, terutama pada ibu rumah tangga sebagai pengolah makanan utama. Hal baru yang dihasilkan dari kegiatan ini adalah adanya pengenalan praktik *food safety* berbasis bahan pangan lokal, sehingga masyarakat tidak hanya memahami prinsip keamanan pangan, tetapi juga mampu mengolah pangan lokal secara lebih bervariasi, bergizi, dan aman dikonsumsi.

Kegiatan ini memberikan manfaat nyata bagi masyarakat berupa peningkatan pemahaman tentang pemilihan bahan pangan yang tepat, cara penyimpanan yang benar, kebersihan peralatan, serta teknik memasak yang aman untuk mencegah kontaminasi makanan. Secara teoritik, kegiatan ini berkontribusi dalam memperkuat pemahaman bahwa edukasi keamanan pangan di tingkat rumah tangga sangat penting untuk mendukung terwujudnya perilaku konsumsi yang sehat dan sesuai standar kesehatan masyarakat.

Sebagai rekomendasi, kegiatan pengabdian berikutnya perlu melibatkan pelatihan praktik langsung, penyusunan modul sederhana *food safety*, serta pendampingan rutin agar masyarakat dapat menerapkan prinsip keamanan pangan secara lebih konsisten dalam kehidupan sehari-hari. Kegiatan serupa juga disarankan diperluas ke wilayah lain dengan karakteristik masyarakat yang serupa.



# Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat

Volume. 7, No. 2, Juni 2026

## E. DAFTAR PUSTAKA

- Akita, A., Gunawan, R., & Herkules, H. (2025). Kontaminan Pangan (Mikroba, Kimia, Fisik) dan Risiko Kesehatan di Lingkungan Pendidikan Kuliner. *Jurnal Riset Ilmu Kesehatan Umum dan Farmasi (JRIKUF)*, 3(4), 316-333.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2012). *Cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT)*. Badan POM RI.
- Harianja, M. R., Yusup, M., & Siahaan, S. M. (2024). Uji N-Gain pada Efektivitas Penggunaan Game dengan Strategi SGQ untuk Meningkatkan Berpikir Komputasi dalam Literasi Energi. *Jurnal Intelektualita: Keislaman, Sosial dan Sains*, 13(2), 303-310.
- Karismawati, E. D., Sitatorik, G., Isfanah, N. N., Ayu, A., Fernanda, A. U., & Saputra, S. A. (2024). Penyuluhan keamanan pangan pada ibu rumah tangga di RT 05 RW 06 Kelurahan Bandar Kidul Kota Kediri. *Natural: J. Pelaksanaan Pengabdian Bergerak Bersama Masyarakat*, 2(3), 97-103.
- Mulyani, S., & Yolahumaroh, Y. (2023). Sosialisasi dan Pelatihan Cara Pengolahan Pangan yang Baik untuk Rumah Tangga di RTRW 03/24 Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani. *PITIMAS: Journal of Community Engagement in Health*, 2(2), 47-52.
- Nugraheni, R., & Widyastuti, N. (2021). Pengaruh edukasi keamanan pangan terhadap pengetahuan dan sikap ibu rumah tangga. *Jurnal Gizi Indonesia*, 9(2), 123-131.
- Putri, A. R., Handayani, S., & Prasetyo, A. (2021). Efektivitas penyuluhan kesehatan terhadap peningkatan pengetahuan dan perilaku masyarakat. *Jurnal Promosi Kesehatan Indonesia*, 16(2), 89-97.
- Rahmayani, D., & Nurcahyo, K. (2020). Hubungan higiene sanitasi pengolahan makanan dengan kejadian penyakit bawaan pangan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, 15(1), 45-52.
- Sari, D. P., & Lestari, W. (2022). Peran ibu rumah tangga dalam penerapan keamanan pangan keluarga. *Media Gizi Indonesia*, 17(3), 210-217.
- Sartika, R. S. (2020). Keamanan pangan penyelenggaraan makanan bagi pekerja. *Jurnal Gizi Kerja Dan Produktivitas*, 1(1), 29-35