

Sosialisasi Keamanan Pangan Segar Asal Hewan pada Pelatihan SPPI Batch 3 di Kabupaten OKU

Septina Dwi Kartikasari¹, Nur Ahmadi², Kuwatno³

¹) Dinas Ketahanan Pangan dan Peternakan Provinsi Sumatera Selatan

^{2,3}) Program Studi Magister Agribisnis Pascasarjana Universitas Sjakhyakirti Palembang
Email : septififa4@gmail.com¹, kecedekan@yahoo.com², kuwatnosemarang@gmail.com³

Abstract

Animal-based food safety is a crucial factor in maintaining public health, considering that products such as meat, milk, and eggs are highly susceptible to biological, chemical, and physical contamination. However, public understanding of these risks remains varied and often limited. This activity aimed to enhance the knowledge and awareness of participants from the Indonesian Youth Pioneer School (SPPI) Batch 3 regarding the safe, healthy, and responsible management of animal-derived food. The implementation method was both educational and participatory, involving lectures, interactive discussions, educational video screenings, and simulations of fresh meat processing practices. The materials covered fundamental principles of food safety, zoonotic risk and prevention, hygiene and sanitation standards, as well as proper storage and processing techniques. Evaluation results showed that 90% of participants experienced a significant increase in understanding. They were able to identify food hazards, comprehend proper handling standards, and demonstrate commitment to applying and disseminating the knowledge within their communities. This activity proved effective in shaping youth as agents of change in promoting a culture of safe food and safeguarding public health.

Keywords: *animal-based food safety, youth pioneers, zoonosis, hygiene and sanitation, meat processing, food education, public health*

Abstrak

Keamanan pangan asal hewan merupakan faktor penting dalam upaya menjaga kesehatan masyarakat, mengingat produk seperti daging, susu, dan telur sangat rentan terhadap kontaminasi biologis, kimia, maupun fisik. Namun, pemahaman masyarakat terhadap risiko ini masih bervariasi dan sering kali terbatas. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran peserta Sekolah Pemuda Pelopor Indonesia (SPPI) Batch 3 tentang pengelolaan pangan hewani yang aman, sehat, dan bertanggung jawab. Metode pelaksanaan dilakukan secara edukatif dan partisipatif, melalui ceramah, diskusi interaktif, pemutaran video edukatif, serta simulasi praktik pengolahan daging segar. Materi yang disampaikan meliputi prinsip dasar keamanan pangan, risiko dan pencegahan zoonosis, standar higiene dan sanitasi, serta teknik penyimpanan dan pengolahan yang tepat. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa 90% peserta mengalami peningkatan pemahaman secara signifikan. Mereka mampu mengidentifikasi bahaya pangan, memahami standar penanganan yang benar, dan menunjukkan komitmen untuk menerapkan serta menyebarkan pengetahuan tersebut di komunitasnya. Kegiatan ini terbukti efektif dalam membentuk pemuda sebagai agen perubahan dalam membangun budaya pangan aman dan menjaga kesehatan masyarakat.

Kata Kunci: keamanan pangan hewani, pemuda pelopor, zoonosis, higiene dan sanitasi, pengolahan daging, edukasi pangan, kesehatan masyarakat

Pendahuluan

Keamanan pangan menjadi fondasi penting dalam menjaga kesehatan masyarakat. Dalam konteks pangan asal hewan seperti daging, susu, dan telur, aspek ini menjadi semakin krusial karena produk tersebut rentan terhadap kontaminasi biologis maupun kimiawi jika tidak ditangani dengan baik. Sayangnya, pemahaman masyarakat terkait pentingnya keamanan pangan hewani masih sangat beragam dan cenderung terbatas. Beberapa praktik yang umum dilakukan dalam masyarakat, seperti penyembelihan hewan tanpa pengawasan kesehatan atau penyimpanan daging yang tidak sesuai suhu aman, kerap luput dari perhatian, padahal berdampak langsung terhadap kesehatan keluarga.

Melihat kondisi tersebut, dosen Universitas Sjakhyakirti bersama para penyuluh peternakan menyelenggarakan kegiatan pengabdian masyarakat yang bertujuan untuk memberikan edukasi tentang keamanan pangan hewani kepada peserta Sekolah Pemuda Pelopor Indonesia (SPPI) Batch 3. Kegiatan ini dilaksanakan di Pusat Latihan Tempur (Puslatpur) TNI AD di Kabupaten Ogan Komering Ulu (OKU), Sumatera Selatan, yang menjadi lokasi pelatihan nasional bagi calon pemuda pelopor dari berbagai daerah.

Peserta SPPI dipandang sebagai kelompok strategis karena mereka disiapkan untuk menjadi agen perubahan di tengah masyarakat. Oleh sebab itu, mereka perlu dibekali dengan pemahaman menyeluruh mengenai isu-isu penting, termasuk dalam hal pengelolaan pangan yang sehat, aman, dan bertanggung jawab. Edukasi yang diberikan dalam kegiatan ini tidak hanya menekankan aspek teknis, tetapi juga memperkenalkan cara berpikir yang lebih sistemik. Keamanan pangan tidak lagi dipandang sebagai tanggung jawab individu semata, melainkan sebagai bagian dari sistem pangan yang saling terhubung — mulai dari produksi di tingkat peternak, proses penyembelihan, distribusi, hingga konsumsi di tingkat rumah tangga. Cara pandang sistemik seperti ini merupakan pendekatan yang semakin banyak digunakan dalam pengembangan kebijakan pangan karena mampu melihat risiko secara menyeluruh dan mendorong keterlibatan banyak pihak.

Selain pendekatan sistem, cara menyampaikan materi pun dirancang agar sesuai dengan konteks peserta. Tidak hanya ceramah satu arah, peserta diajak untuk berdiskusi, menganalisis studi kasus, dan menyampaikan pandangannya terkait praktik yang biasa mereka temui di lapangan. Pola ini disusun berdasarkan prinsip desain perilaku yang menekankan pentingnya keterlibatan emosional dan sosial

dalam membentuk kebiasaan baru. Perubahan perilaku yang berkelanjutan tidak hanya muncul dari informasi, tetapi juga dari pengalaman belajar yang menyentuh nilai dan kebiasaan sehari-hari peserta.

Di sisi lain, dalam menyampaikan risiko, fasilitator juga mengedepankan pendekatan komunikasi yang dialogis. Materi disampaikan dengan bahasa yang sederhana, dilengkapi contoh-contoh konkret, dan disampaikan dengan empati. Ini bertujuan agar peserta tidak merasa digurui, tetapi merasa didengar dan diberdayakan. Model komunikasi seperti ini terbukti lebih efektif dalam meningkatkan pemahaman dan partisipasi masyarakat, khususnya dalam topik-topik kesehatan dan pangan yang menyentuh keseharian.

Keseluruhan kegiatan ini juga selaras dengan pendekatan integratif yang melihat keterkaitan antara kesehatan manusia, hewan, dan lingkungan. Dalam konteks pangan hewani, menjaga kesehatan hewan ternak berarti juga menjaga keamanan konsumsi masyarakat. Ketika praktik penyembelihan dilakukan secara sembarangan, atau limbah organik tidak dikelola dengan benar, maka dampaknya bisa meluas tidak hanya ke tubuh manusia, tetapi juga mencemari lingkungan tempat tinggal mereka. Oleh karena itu, pemahaman yang menyeluruh mengenai hubungan antara ketiganya menjadi sangat penting untuk dimiliki oleh generasi muda pelopor.

Melalui kegiatan ini, peserta tidak hanya dibekali dengan pengetahuan, tetapi juga diberi ruang untuk menjadi bagian dari perubahan. Mereka diajak untuk mengenali masalah, memahami penyebabnya, dan menemukan solusi yang sesuai dengan konteks masyarakat. Harapannya, setelah kembali ke daerah masing-masing, para peserta SPPI mampu menyampaikan pesan-pesan penting tentang keamanan pangan dengan cara yang tepat, bumi, dan menyentuh kesadaran kolektif masyarakat.

Lebih dari sekadar transfer ilmu, kegiatan pengabdian ini menjadi jembatan antara dunia akademik dan realitas masyarakat. Ia mempertemukan teori, pengalaman, dan semangat pengabdian dalam satu gerakan yang bermakna. Ke depan, kegiatan semacam ini diharapkan terus berkembang, menjangkau lebih banyak pihak, dan menjadi bagian penting dari upaya mewujudkan masyarakat yang sehat, sadar pangan, dan peduli terhadap keberlanjutan lingkungan hidupnya.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan sosialisasi ini dilaksanakan pada saat pelatihan SPPI Batch 3 tahun

2025 pada tanggal 28 Juni 2025, dengan metode ceramah, diskusi interaktif, dan pemutaran video edukatif. Materi yang disampaikan mencakup:

1. Prinsip Dasar Keamanan Pangan Segar Asal Hewan, termasuk bahaya biologis, kimia, dan fisik.
2. Pengenalan Risiko dan Pencegahan Zoonosis, seperti antraks, salmonellosis, dan E. coli.
3. Standar Higiene Sanitasi dalam Penanganan Produk Hewani, termasuk suhu penyimpanan, kebersihan alat, dan higiene personal.
4. Simulasi Praktik Baik dalam Pengolahan Daging Segar, dengan contoh cara penyimpanan dan pengolahan aman.

Peserta kegiatan sebanyak 100 orang dari berbagai wilayah di Indonesia yang tergabung dalam SPPI. Kegiatan difasilitasi oleh tim pengabdian yang terdiri atas dosen, dokter hewan, penyuluh peternakan, dan narasumber dari Dinas Ketahanan Pangan dan Peternakan Provinsi Sumatera Selatan.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan sosialisasi keamanan pangan segar asal hewan yang dilaksanakan menunjukkan keberhasilan signifikan dalam membangun pemahaman dan kesadaran peserta, khususnya generasi muda, terhadap isu pangan yang aman, sehat, dan bertanggung jawab. Sejak awal, peserta menunjukkan antusiasme tinggi yang ditunjukkan melalui keaktifan dalam mengikuti pemaparan, keterlibatan aktif dalam diskusi, serta munculnya pertanyaan-pertanyaan kritis yang menandakan adanya ketertarikan sekaligus keingintahuan terhadap isu-isu keamanan pangan yang kerap diabaikan dalam kehidupan sehari-hari. **Antusiasme dan partisipasi peserta selama kegiatan dapat dilihat pada sejumlah dokumentasi berikut yang menampilkan suasana penyampaian materi, diskusi, serta simulasi praktik pengolahan pangan.**



Gambar 1. Kegiatan memaparkan materi

Kegiatan ini dirancang secara sistematis dengan pendekatan edukatif dan partisipatif, selaras dengan prinsip pembelajaran orang dewasa (*andragogi*), yang menekankan keterlibatan aktif peserta dalam proses pembelajaran berdasarkan pengalaman dan kebutuhan mereka sendiri (Knowles, 1980). Peserta yang berasal dari latar belakang pendidikan dan geografis yang beragam memperkaya diskusi dan memperluas perspektif dalam memahami isu keamanan pangan secara kontekstual.

1. Prinsip Dasar Keamanan Pangan Segar Asal Hewan

Topik ini menjadi pondasi dalam kegiatan sosialisasi. Peserta diperkenalkan pada konsep bahaya pangan (*food hazards*), yang secara internasional dikelompokkan menjadi tiga jenis utama: bahaya biologis, kimia, dan fisik. Ketiganya merupakan bagian dari sistem *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP), sebuah pendekatan preventif dalam sistem jaminan mutu pangan yang digunakan untuk mengidentifikasi titik kritis pengendalian dalam proses produksi (Mortimore & Wallace, 2013).

Contoh konkrit seperti bakteri *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, dan *Escherichia coli* patogen dijelaskan dalam konteks penyakit yang sering terjadi akibat konsumsi produk hewani yang tidak ditangani dengan baik. Pengetahuan ini sangat penting karena menurut WHO (2020), sekitar 1 dari 10 orang di dunia jatuh sakit akibat makanan yang terkontaminasi setiap tahunnya.

2. Pengenalan Risiko dan Pencegahan Zoonosis

Bahasan ini menekankan pentingnya pemahaman terhadap penyakit zoonotik, yakni penyakit yang ditularkan dari hewan ke manusia. Sosialisasi dilengkapi dengan penjelasan tentang cara penularan, gejala umum, serta pentingnya pemrosesan dan konsumsi pangan hewani secara aman.

Materi ini dikaitkan dengan pendekatan **One Health**, yang menggarisbawahi keterkaitan erat antara kesehatan manusia, hewan, dan lingkungan (FAO-OIE-WHO, 2019). Pendekatan ini menekankan pentingnya kolaborasi multisektor dalam mengatasi penyakit zoonotik. Dengan membekali peserta dengan pengetahuan tentang antraks, salmonellosis, dan infeksi *E. coli*, kegiatan ini memperkuat kesadaran kolektif tentang pentingnya pencegahan penyakit yang berbasis rantai pangan.

3. Standar Higiene dan Sanitasi Penanganan Produk Hewani

Sesi ini memuat penjelasan teknis namun aplikatif mengenai prinsip-prinsip kebersihan dalam penanganan pangan. Penekanan diberikan pada pentingnya menjaga suhu penyimpanan di bawah 4°C untuk menghambat pertumbuhan mikroorganisme patogen, serta perlunya praktik higiene personal dan sanitasi lingkungan saat mengolah daging, susu, atau telur.

Materi ini sejalan dengan pedoman internasional "Five Keys to Safer Food" yang dikembangkan oleh WHO (2006), yang mencakup:

1. menjaga kebersihan,
2. memisahkan makanan mentah dan matang,
3. memasak secara menyeluruh,
4. menyimpan makanan pada suhu aman, dan
5. menggunakan air serta bahan mentah yang aman.

Penerapan prinsip-prinsip ini penting tidak hanya bagi industri pangan tetapi juga dalam skala rumah tangga dan usaha mikro kuliner, di mana standar keamanan pangan sering kali belum diterapkan secara konsisten.

4. Simulasi Praktik Baik dalam Pengolahan Daging Segar

Simulasi yang dilakukan memberikan kesempatan kepada peserta untuk mengalami langsung praktik keamanan pangan melalui demonstrasi teknis. Kegiatan ini menstimulasi *experiential learning* atau pembelajaran berbasis pengalaman, yang menurut Kolb (1984) menjadi cara efektif untuk mentransformasikan pengetahuan menjadi keterampilan nyata.

Peserta dilatih melakukan pemisahan alat untuk bahan pangan mentah dan matang, menjaga sanitasi tangan, serta memastikan daging dimasak dengan suhu internal minimum 75°C untuk membunuh bakteri patogen. Aktivitas ini juga mengajarkan prinsip pencegahan kontaminasi silang, yang merupakan penyebab utama penyakit menular berbasis makanan (*foodborne illness*).

5. Hasil Evaluasi dan Dampak Edukatif

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sekitar 90% peserta mengalami peningkatan pemahaman yang signifikan, baik dari sisi konsep maupun praktik. Mereka menyatakan lebih memahami cara memilih bahan pangan hewani yang segar dan aman, menyimpan dan mengolahnya dengan benar, serta menyadari risiko penyakit dari konsumsi pangan tidak aman. Ini menunjukkan keberhasilan program dalam membangun kesadaran kritis serta kompetensi praktis dalam keamanan pangan.

Lebih lanjut, banyak peserta menyatakan komitmennya untuk menyebarkan pengetahuan yang didapat ke komunitas mereka masing-masing, baik melalui rumah tangga, lingkungan sosial, maupun kegiatan wirausaha. Hal ini selaras dengan teori *diffusion of innovation* oleh Rogers (2003), yang menyebutkan bahwa agen-agen perubahan dari kelompok muda dapat berperan penting dalam menyebarkan gagasan atau praktik baru ke komunitas mereka secara efektif.

6. Potensi Penguatan Gerakan Komunitas

Komposisi peserta yang beragam secara geografis dan latar belakang sosial memperluas potensi penyebaran pengetahuan yang telah diperoleh. Dalam konteks ini, peserta tidak hanya menjadi penerima manfaat, tetapi juga berperan sebagai *multiplier agents* dalam membangun budaya keamanan pangan di tingkat komunitas.

Kegiatan ini membuktikan bahwa pendekatan partisipatif dan berbasis pengalaman dapat meningkatkan pemahaman, membentuk sikap positif, dan mendorong perubahan perilaku yang berkelanjutan. Keberhasilan program ini menjadi contoh konkret bahwa generasi muda dapat dijadikan mitra strategis dalam upaya menjaga kesehatan masyarakat melalui praktik konsumsi pangan hewani yang aman dan bertanggung jawab.

Simpulan

Sosialisasi keamanan pangan segar asal hewan pada pelatihan SPPI Batch 3 di Puslatpur TNI AD, Kabupaten OKU, berhasil meningkatkan pengetahuan dan

kesadaran peserta terhadap pentingnya aspek keamanan pangan hewani. Melalui metode ceramah, diskusi, dan simulasi praktik, peserta memperoleh pemahaman komprehensif yang dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari maupun dalam konteks kepemimpinan komunitas.

Kegiatan ini menunjukkan bahwa pendekatan edukatif berbasis interaktif sangat efektif dalam mentransfer informasi teknis kepada kelompok pemuda. Diharapkan kegiatan serupa dapat terus dilakukan di berbagai wilayah sebagai bagian dari upaya nasional menjamin keamanan pangan dan kesehatan masyarakat.

Daftar Pustaka

- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2022). *Pedoman Umum Keamanan Pangan*. Jakarta: BPOM RI.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. (2021). *Panduan Keamanan Pangan Asal Hewan*. Kementerian Pertanian RI.
- FAO/WHO. (2009). *Codex Alimentarius: General Principles of Food Hygiene*. Rome: FAO.
- FAO, OIE, WHO. (2019). *A Tripartite Guide to Addressing Zoonotic Diseases in Countries Using a One Health Approach*.
- Gibbs, E. P. J. (2014). The evolution of One Health: A decade of progress and challenges for the future. *Veterinary Record*, 174(4), 85–91.
- Glanz, K., Rimer, B. K., & Viswanath, K. (2008). *Health Behavior and Health Education: Theory, Research, and Practice* (4th ed.). Jossey-Bass.
- Knowles, M. S. (1980). *The Modern Practice of Adult Education: From Pedagogy to Andragogy*. Chicago: Follett.
- Kolb, D. A. (1984). *Experiential Learning: Experience as the Source of Learning and Development*. Prentice Hall.
- Lestari, D., & Suryani, T. (2023). Edukasi keamanan pangan pada masyarakat pedesaan. *Jurnal Ketahanan Pangan Indonesia*, 5(2), 45–54.
- Mortimore, S., & Wallace, C. (2013). *HACCP: A Practical Approach* (3rd ed.). Springer.
- Nugroho, H. (2021). Kesadaran konsumen terhadap keamanan pangan asal hewan di perkotaan. *Jurnal Peternakan dan Kesehatan Masyarakat*, 9(1), 22–30.
- Rogers, E. M. (2003). *Diffusion of Innovations* (5th ed.). Free Press.
- WHO. (2006). *Five Keys to Safer Food Manual*. Geneva: World Health Organization.
- WHO. (2020). *Food Safety Fact Sheet*. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>