

# PENGUATAN DAYA SAING UMKM KRUPUK BU NOR MELALUI PELATIHAN KEAMANAN PANGAN DAN GIZI

Dhika Amalia Kurniawan<sup>1</sup>, Bambang Setyo Utomo<sup>2</sup>, Ainun Amalia Zuhroh<sup>3</sup>,  
Khoirul Umam<sup>4</sup>, Meitria Cahyani<sup>5</sup>  
<sup>1,2,3,4,5</sup> Universitas Darussalam Gontor

<sup>1</sup> korespondensi: ainunamalia@unida.gontor.ac.id

## ABSTRAK

Inisiatif pengabdian masyarakat ini dirancang untuk meningkatkan pemahaman karyawan dalam sektor makanan "Bu Nor" UM Krecek Krupuk mengenai dimensi kritis keamanan pangan dan integritas gizi produk mereka. Tantangan utama yang dihadapi para pemangku kepentingan termasuk pemahaman yang kurang tentang peraturan keamanan pangan dan kelangkaan pengetahuan yang berkaitan dengan komposisi nutrisi penawaran mereka, yang berdampak buruk pada posisi kompetitif dan kepercayaan konsumen mereka. Selain itu, para pemangku kepentingan saat ini tidak memiliki pedoman komprehensif yang akan memfasilitasi peningkatan kualitas produk secara efektif. Inisiatif ini dilaksanakan melalui kombinasi kuliah instruksional, diskusi kolaboratif, evaluasi laboratorium, dan pendampingan yang ketat. Penerima manfaat yang dituju dari inisiatif ini adalah tiga karyawan yang terlibat aktif dalam industri. Hasil inisiatif menunjukkan bahwa semua peserta (100%) memahami konsep dasar keamanan pangan serta pentingnya informasi nilai gizi. Selanjutnya, analisis laboratorium komprehensif dilakukan untuk menilai komposisi nutrisi Krecek Krupuk, mengungkapkan informasi terperinci seperti nilai energi 472 kkal per 100g, kandungan protein 14g, dan total lemak sebesar 22g. Data ini kemudian dimasukkan ke dalam label kemasan produk. Inisiatif ini secara efektif meningkatkan pengetahuan mitra, selain meningkatkan nilai produk melalui peningkatan transparansi mengenai informasi gizi, yang diantisipasi untuk secara substantif meningkatkan daya saing dan kepercayaan konsumen.

Kata Kunci: Keamanan Makanan, Gizi, Standar, Kualitas.

## ABSTRACT

*This Community Service aims to provide training and guidance to the workers or food handlers at UM Krecek Krupuk "Bu Nor" on food safety and food quality related to nutritional content. The issues faced by UM Krecek Krupuk "Bu Nor" industry include a lack of understanding regarding food safety standards, which could affect consumer health. Additionally, there is a lack of information about the nutritional content of the products, reducing their appeal in a market that is becoming increasingly health-conscious. Furthermore, there is no practical guide for improving product quality without compromising production efficiency. This community service utilizes methods such as lectures, focus group discussions, laboratory analysis, and mentoring. The target group for this activity consists of three workers from the UM Krecek Krupuk "Bu Nor" industry. The outcome of this community service is that the participants received food safety training and laboratory testing of the nutritional content of the Krecek Krupuk, which will be displayed on the product packaging in the nutrition information section, thereby enhancing competitiveness and consumer trust.*

*Keywords: Food Safety, Nutrition, Standart, Quality.*

## PENDAHULUAN

Keamanan pangan dan kandungan gizi menjadi aspek penting dalam industri makanan, terutama bagi pelaku usaha mikro (UM) (1). Dalam upaya menjaga kualitas dan daya saing produk, pelatihan dan pendampingan terhadap UM perlu dilakukan.

UM Krupuk Krecek Bu Nor adalah salah satu usaha yang berfokus pada produksi makanan khas lokal yang memerlukan penguatan di aspek keamanan pangan dan gizi. Pelatihan merupakan strategi penting untuk meningkatkan kualitas produk dan mendukung keberlanjutan usaha, khususnya bagi UMKM pangan. Melalui pelatihan,

pelaku usaha memahami standar keamanan pangan dan gizi, sehingga mampu menghasilkan produk yang lebih aman, bergizi, dan kompetitif. Selain itu, pelatihan memperkuat kapasitas SDM dan mendorong perbaikan berkelanjutan, menjadikannya investasi jangka panjang bagi ketahanan dan daya saing usaha (2,3). Dalam pengelolaan usaha mikro, seringkali ditemukan kendala seperti kurangnya pemahaman mengenai standar keamanan pangan, yang dapat berdampak pada kesehatan konsumen (4,5). Berbagai data menunjukkan bahwa usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) di Indonesia masih menghadapi tantangan besar dalam penerapan standar keamanan pangan. 76,47% UMKM binaan BPOM belum menerapkan standar keamanan pangan secara memadai. Risiko kontaminasi pangan juga ditemukan tinggi di kalangan UMKM akibat minimnya pengetahuan tentang sanitasi dan bahaya biologis. Rendahnya pemahaman tentang keamanan pangan di sektor UMKM berpotensi membahayakan kesehatan konsumen dan menurunkan daya saing produk, sehingga diperlukan upaya edukasi dan pendampingan secara berkelanjutan. Kemudian minimnya informasi tentang kandungan gizi produk, yang mengurangi daya tarik di pasar yang semakin sadar akan kesehatan (6,7). Serta tidak adanya panduan praktis untuk meningkatkan kualitas produk tanpa mengorbankan efisiensi produksi (8,9). Melalui pelatihan ini, diharapkan UM Krupuk Krecek Bu Nor dapat menjadi pelopor produk

yang aman dan bergizi di sektor UM makanan lokal. Tujuan dari pendampingan ini adalah untuk meningkatkan pemahaman pelaku usaha tentang pentingnya keamanan pangan dalam proses produksi. Kemudian memberikan wawasan dan pengetahuan terkait kandungan Gizi produk. Pendampingan ini diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mitra keamanan pangan dan kandungan gizi dalam produksi.

## **METODE**

Pendampingan yang dilakukan melalui Pelatihan Keamanan Pangan dan Analisis Kandungan Zat Gizi Produk serta Pengujian Produk kepada Mitra UM Krecek Krupuk "Bu Nor" berlangsung pada tanggal 8 November 2024 di Desa Gandu, Kecamatan Mlarak, Kabupaten Ponorogo. Kegiatan ini dimulai pada pukul 09.00 hingga 15.00 WIB. Peserta yang terlibat dalam acara ini terdiri dari 5 dosen, sejumlah mahasiswa, 3 pekerja, dan 3 narasumber. Dalam pelaksanaan kegiatan ini, telah diberikan pendampingan berupa pelatihan mengenai prosedur keamanan pangan untuk produk Krecek Krupuk "Bu Nor" yang sesuai dengan standar BPOM, mencakup aspek bahan baku, bahan tambahan pangan (BTP), bahan penolong, serta penggunaan alat pelindung diri (APD) selama proses produksi. Selain itu juga pentingnya mitra untuk membuat produk dengan kandungan zat gizi yang sesuai SNI.

Adapun tugas mahasiswa dalam kegiatan ini adalah membantu dalam pelaksanaan kegiatan pendampingan melalui Pelatihan Keamanan Pangan dan Kandungan Gizi Produk serta pengambilan dokumentasi kegiatan. Kegiatan ini memberikan kontribusi MBKM mahasiswa berupa ilmu pengetahuan tentang memilih bahan dasar makanan yang baik, berkualitas dalam suatu usaha/ bisnis. Kegiatan ini dimulai menggunakan beberapa tahap dan metode, yaitu:

1. Penentuan target kegiatan
2. Penyusunan proposal program pelatihan
3. Mendiskusikan materi dan bahan pembinaan sesuai kebutuhan mitra
4. Pembuatan materi pembinaan dan pelatihan
5. Berkoordinasi dengan laboratorium untuk analisis kandungan gizi produk Krecek Krupuk
6. Melakukan analisis zat gizi produk Krecek Krupuk.

#### **Metode Pelaksanaan:**

Pendekatan yang dilakukan dalam penyuluhan ini yaitu dengan metode dakwah yang bertujuan untuk menyampaikan informasi mengenai keamanan pangan (10), yang mencakup lima aspek utama, penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) baik yang bersifat alami maupun sintetis, praktik higiene dan sanitasi, signifikansi kandungan gizi dalam produk, serta pemahaman tentang label gizi (11). Dalam

penyampaian materi, digunakan media audio visual berupa poster yang disajikan dalam format slide PowerPoint.

Untuk mendiskusikan isu-isu yang berkaitan dengan keamanan produk Krecek Krupuk dapat diidentifikasi dengan Metode Diskusi Kelompok Terfokus (FGD);, dan dilaksanakan dengan bimbingan seorang moderator (12). Selain itu metode analisis dan pengujian laboratorium: pendekatan ini diterapkan untuk mengidentifikasi kandungan nutrisi serta kontaminan yang berpotensi menjadi risiko pada produk Krecek Krupuk (13). Pengujian dilakukan dengan pengulangan ganda dan tiga kali untuk memastikan akurasi kandungan gizi produk.

**Metode Pendampingan:** metode ini melibatkan pendampingan dan pembinaan kepada mitra dalam hal keamanan pangan yang berkaitan dengan pengolahan makanan (14,15). Proses pendampingan dilakukan melalui pemantauan dan diskusi mengenai proses pengolahan serta bahan baku produk Krecek Krupuk, di mana Tim Pengabdian memberikan saran-saran yang relevan dengan aspek keamanan pangan.

#### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Dalam pelatihan dan penyuluhan keamanan pangan, akan dijelaskan mengenai Keadaan dan langkah-langkah yang diperlukan untuk melindungi pangan dari potensi kontaminasi biologis, kimia, dan fisik yang dapat membahayakan kesehatan manusia. Cemaran tersebut terdiri dari tiga hal yaitu

mikrobiologi, Logam berat dan bahan kimia dan cemaran fisik. Cemaran Mikrobiologi berupa virus, parasit, dan mikroba yang dapat menyebabkan penyakit. Kemudian Logam Berat dan Bahan Kimia seperti timbal (Pb), arsenik (As), merkuri (Hg), kadmium (Cd), dan timah (Sn). Selain itu terdapat Cemaran Fisik seperti potongan kayu, rambut, staples, dan kerikil.

Dengan adanya cemaran yang berpotensi ditimbulkan maka perlu adanya tindakan pembersihan dan sanitasi yaitu dengan menjaga kebersihan dan sanitasi. Proses penjagaan kebersihan dilakukan dengan menghilangkan kotoran dari peralatan dan area penyimpanan. Sedangkan sanitasi dilakukan dengan cara membunuh kuman atau mikroba setelah pembersihan. Setelah itu, peralatan harus dikeringkan dengan kain bersih yang terpisah dari kain lain dan dijaga kebersihannya.

Disamping adanya pelatihan keamanan pangan, guna mendukung kualitas dan peningkatan pemasaran produk, maka dilakukan penyuluhan kandungan gizi produk. Hal ini sangat penting dikarenakan suatu

produk makanan tidak hanya aman dari cemaran tetapi juga bergizi untuk mendukung kesehatan. Kandungan gizi mencakup makronutrien (karbohidrat, protein, lemak) dan mikronutrien (vitamin dan mineral). Oleh karena itu penting untuk memahami informasi gizi yang tertera pada kemasan produk, termasuk jumlah kalori, lemak, protein, karbohidrat, serta vitamin dan mineral yang terkandung.

Selain pelatihan untuk pencantuman label gizi, produk makanan Krecek krupuk juga perlu memahami akan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP). BTP digunakan untuk meningkatkan kualitas dan keamanan produk pangan, tetapi harus digunakan sesuai dengan peraturan yang berlaku untuk memastikan tidak ada efek negatif terhadap kesehatan.

Dalam pelatihan dan penyuluhan keamanan pangan dan kandungan gizi UM Krecek Krupuk “Bu Noor”, mencapai target untuk para pekerja agar memahami beberapa aspek keamanan pangan seperti disajikan pada data Tabel 1.

**Tabel 1: Aspek Keamanan Pangan**

	<b>Kebersihan</b>	<b>Sanitasi</b>
Pelaksanaan	menghilangkan kotoran, sisa makanan, dan kontaminan dari permukaan peralatan, area penyimpanan	membunuh kuman atau mikroba yang mungkin masih ada setelah proses pembersihan
Tujuan Akhir	mengurangi jumlah kotoran dan bahan organik yang dapat menjadi tempat berkembang biaknya mikroba	mengurangi jumlah mikroba patogen hingga tingkat yang aman untuk kesehatan
Metode	melibatkan penggunaan air, sabun, atau deterjen untuk mengangkat kotoran	menggunakan larutan desinfektan, pemanasan, atau metode lain yang efektif dalam membunuh mikroba

Sumber: aspek dari teori yang sudah direduksi

Kebersihan Sanitasi yang dilakukan berupa proses menghilangkan kotoran, sisa makanan, dan kontaminan dari permukaan peralatan, area penyimpanan membunuh kuman atau mikroba yang mungkin masih ada setelah proses pembersihan

Tujuan akhir mengurangi jumlah kotoran dan bahan organik yang dapat menjadi tempat

berkembang biaknya mikroba mengurangi jumlah mikroba patogen hingga tingkat yang aman untuk **Kesehatan**. Metode melibatkan penggunaan air, sabun, atau deterjen untuk mengangkat kotoran menggunakan larutan desinfektan, pemanasan, atau metode lain yang efektif dalam membunuh mikroba.



**Gambar 1: Proses pelatihan dan penyuluhan keamanan pangan dan kandungan gizi UM Krecek Krupuk “Bu Noor”**



**Gambar 2: Hasil pelatihan produk Mitra**

Peraturan Pemerintah No. 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, yang mengatur berbagai aspek keamanan pangan di Indonesia, mendukung proses pelatihan dan

penyuluhan. Beberapa poin penting yang diatur dalam peraturan tersebut meliputi:

1. Definisi dan Ruang Lingkup:  
Menetapkan definisi keamanan

- pangan dan ruang lingkup yang mencakup semua aspek yang berkaitan dengan produksi, pengolahan, distribusi, dan konsumsi pangan.
2. Cemaran Pangan: Mengatur tentang jenis-jenis cemaran yang dapat mempengaruhi keamanan pangan, termasuk cemaran biologis, kimia, dan fisik.
  3. Pengawasan dan Penegakan Hukum: Menetapkan mekanisme pengawasan terhadap keamanan pangan, termasuk peran pemerintah dan lembaga terkait dalam melakukan pengawasan dan penegakan hukum terhadap pelanggaran.
  4. Sertifikasi dan Standar Keamanan Pangan: Mengatur tentang perlunya sertifikasi dan standar yang harus dipenuhi oleh produk pangan untuk memastikan bahwa produk tersebut aman untuk dikonsumsi.
  5. Pendidikan dan Penyuluhan: Mendorong pendidikan dan penyuluhan kepada masyarakat dan pelaku usaha tentang pentingnya keamanan pangan dan cara-cara untuk menjaga keamanan pangan.
  6. Tanggung Jawab Pelaku Usaha: Menetapkan tanggung jawab pelaku usaha dalam menjaga keamanan pangan, termasuk kewajiban untuk melakukan pembersihan, sanitasi, dan pengendalian cemaran.

7. Sanksi: Mengatur sanksi bagi pelanggaran terhadap ketentuan yang ditetapkan dalam peraturan ini, termasuk sanksi administratif dan pidana.

Peraturan ini bertujuan untuk melindungi kesehatan masyarakat dan memastikan bahwa pangan yang beredar di masyarakat aman untuk dikonsumsi. Dari hasil pelatihan ini, dapat disimpulkan bahwa terdapat peningkatan kualitas keamanan produk krecek krupuk di kalangan mitra, serta peningkatan pengetahuan yang diperoleh mitra melalui pelatihan dan pendampingan yang diberikan oleh Tim Pengabdian Unida Gontor. Oleh karena itu, perluasan jangkauan kegiatan semacam ini sangat penting agar manfaatnya dapat dirasakan lebih luas dalam rangka pengembangan UMKM.

## **PENUTUP**

Pelatihan keamanan pangan dan pemahaman tentang kandungan gizi produk sangat penting untuk memastikan bahwa makanan yang dikonsumsi tidak hanya aman tetapi juga memberikan manfaat kesehatan yang optimal. Dengan memahami kedua aspek ini, kita dapat lebih baik dalam memilih dan mengolah makanan yang sehat dan aman. Manfaat dari kegiatan ini bagi UM Krecek Bu Nor adalah UM Bu Nor mampu memilih bahan baku yang sesuai standar SNI dan standar BPOM. Selain itu terdapat manfaat untuk Dosen sebagai pengusul adalah penerapan ilmu dalam kelas ke dalam praktik lapangan/obyek terkait

pemilihan bahan baku produk yang aman, berkualitas dan bergizi. Sedangkan manfaat untuk mahasiswa adalah menambah pengalaman dalam mengidentifikasi bahan makanan yang berkualitas dan potensi bahaya dalam produk pangan dan memastikan produk yang dihasilkan sesuai dengan standar keamanan dan kualitas.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang tulus kepada Kedai Reka, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset dan Teknologi, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi, serta Universitas Darussalam Gontor atas dukungan berupa pendanaan yang telah diberikan, baik dalam bentuk materi maupun non-materi, yang memungkinkan terlaksananya program Pengabdian Masyarakat ini. Semoga program ini dapat berkontribusi pada perkembangan dan kemajuan mitra UM Krecek Krupuk “Bu Nor” di Desa Gandu Mlarak, Kabupaten Ponorogo, serta memberikan manfaat dan keberkahan bagi semua pihak yang terlibat.

### DAFTAR PUSTAKA

1. Cita Eri Ayuningtyas, Dyah Suryani, Hesti Khofifah, Siti Mutmainah Snp. Peningkatan Pengetahuan Umkm Pangan Tentang Produk Pangan Bergizi, Aman Dan Halal. Pengabdianmu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat. 2022;7 (3):401–6.
2. Wasil M, Rachmawati L. Peningkatan Kapasitas Dan Kualitas Produksi Usaha Roti Ikan : Strategi Berkelanjutan Dalam Green Economy. Berdaya: Jurnal Pendidikan Dan Pengabdian Kepada Masyarakat. 2025;7 (1):107–18.
3. Hamidah E, Zuhri S, Santi Is. Pelatihan Pengembangan Produk Olahan Pangan Lokal Meningkatkan Daya Saing Pasar Di Kabupaten Lamongan Untuk. Sabajaya: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. 2024;2 (5):211–7.
4. Safirin Mt, Samanhudi D, Aryanny E, W Ep. Pemanfaatan Teknologi Packaging Untuk Meningkatkan Kualitas Dan Keamanan Produk Pangan Lokal. Jurnal Abdimas Peradaban: Jurnal Pengabdian Masyarakat. 2023;4 (1):31–41.
5. Megavitry R, Harsono I, Widodo I, Sarungallo As. Pengukuran Efektivitas Sistem Informasi Pangan Dan Keterjangkauan Pangan Sehat Terhadap Keamanan Pangan Di Indonesia. Jurnal Multidisiplin West Science. 2024;03 (03):334–43.
6. Priambodo Nd. Strategi Pemasaran Inovatif Untuk Meningkatkan Daya Saing Produk Pertanian Lokal : Studi Kasus. Journal Of Composite Social Humanisme. 2024;1 (1):11–21.
7. Tsany Fm, Hutajulu Ir, Irfany Mi, Maulidiya Se, Bogor Ip, Dramaga Kipb. Pendampingan Penerapan Strategi Direct Dan Indirect Marketing Serta Uji Nilai Gizi Pada Produk Umkm Wangirasa ( Assistance In The Implementation Of Direct And Indirect Marketing Strategies And Nutritional Value Testing For Wangirasa Msme Products ). Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat. 2024;6 (April):40–52.
8. Rahmadani R, Muntaha Ys, Amalia R, Wijandari A. Peningkatan Pemahaman

- Dan Perhitungan Produksi Pada Umkm Di Desa Pasir Tanjung, Kecamatan Tanjungsari, Kabupaten Bogor: 9 Juni 2023. *Dinamika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 2023;1 (1):20–4.
9. Nengsih R, Makmur T, Rahmi A. Meningkatkan Profitabilitas Umkm Pengrajin Gerabah Dengan Efisiensi Keuangan Dan Optimalisasi Produksi. *Jurnal Serambi Engineering*. 2025;X (1):12538–47.
  10. Koraag Cr, Punusingon A, Pusung Dm, Iwan M, Lintjewas F, Senduk Cm, Et Al. Metode Penyuluhan Baru : Inovasi Untuk Meningkatkan Efektivitas Dan Partisipasi. *Merenda: Jurnal Penyuluhan Agama*. 2024;1 (1):19–22.
  11. Agus Purwanto, Masduki Asbari, Dewiana Novitasari Y And Is. Peningkatan Keamanan Pangan Melalui Pelatihan Iso 22000:2018 Sistem Manajemen Keamanan Pangan Pada Industri Kemasan Makanan Di Tangerang. *Journal Of Community Service And Engagement*. 2021;01 (02):13–20.
  12. Nurhayati, Apriyanto Ja And Nh. *Metodologi Penelitian Kualitatif (Teori Dan Praktik)*. 1st Ed. Sepriano, Editor. Jambi: Sonpedia Publishing Indonesia; 2024. 64–79 P.
  13. Hasan Sunandar I. Penggunaan Spektrofotometer Dalam Penilaian Kualitas Pngen: Metode Dan Praktik. 1st Ed. Winas Ln, Editor. Padang: Azzia Karya Bersama; 2024. 12–21 P.
  14. Azis Z, Harahap Th, Dachi Sw, Jurnal M, Masyarakat P. Pelatihan Dan Pendampingan Pembuatan Perancah Interaktif Berbasis Web Dan Penerapannya Dalam Model Contextual Teaching And Learning Di Smp Muhammadiyah 01 Medan. *Martabe : Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 2022;5 (1):604–8.
  15. Evasar Ad, Utomo Yb, Ambarwati D. Pelatihan Dan Pemanfaatan E-Commerce Sebagai Media Pemasaran Produk Umkm Di Desa Tales Kecamatan Ngadiluwih , Kabupaten Kediri. *Cendekia : Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 2019;1 (2):75–84.