

Peningkatan Kualitas Produk Melalui Optimalisasi Sistem Keamanan Pangan dan Kandungan Gizi di UM Savira Frozen Food

Improving Product Quality Through Optimizing the Food Safety System and Nutritional Content at UM Savira Frozen Food

Bambang Setyo Utomo¹, Mohamad Syifa Urrosyidin², Ainun Amalia Zuhroh^{3*},
Setiawan bin Lahuri⁴, Imam Kamaluddin⁵

¹ Program Studi Ilmu Komunikasi, Universitas Darussalam Gontor, Indonesia
^{2,3,4,5} Program Studi Hukum Ekonomi Syariah, Universitas Darussalam Gontor, Indonesia
*Corresponding Author. Email : ainunamalia@unida.gontor.ac.id

Info Artikel	Abstract
<p>Submitted : 14/02/2025 Accepted : 13/05/2025 Published : 30/06/2025</p> <p>Keywords: Frozen Food; Food Safety System; Nutritional Content; Product Quality.</p> <p>Kata Kunci: Frozen Food; Kualitas Produk; Kandungan Gizi; Sistem Keamanan Pangan.</p> <p></p> <p></p> <p>Copyright: © 2025 by the authors. This open-access article is distributed under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution CC-BY 4.0 license</p>	<p>Abstract</p> <p><i>This community service activity aims to provide education to workers in the micro food business 'Savira Frozen Food' regarding food safety and quality aspects related to nutritional content. The challenges faced by UM Savira Frozen Food include a lack of understanding of food safety standards, which may pose potential health risks to consumers. Additionally, there is insufficient information on the nutritional content of products, affecting their appeal in a market that is increasingly health-conscious. Moreover, the absence of practical guidelines for improving product quality without reducing production efficiency is an issue that needs to be addressed. The implementation of this community service program involved lectures, group discussions, laboratory analysis, and mentoring. This activity targeted three quality assurance workers in the UM Savira Frozen Food industry. The results of this program indicate that participants received training on food safety, and laboratory analyses of the nutritional content of frozen food products were conducted. The obtained nutritional information will be included in product packaging, enhancing both product quality and consumer trust.</i></p> <p>Abstrak</p> <p>Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan edukasi kepada para pekerja di bidang usaha mikro makanan "Savira Frozen Food" mengenai aspek keamanan pangan dan kualitas pangan yang berkaitan dengan kandungan gizi. Terdapat tantangan yang dihadapi oleh UM Savira Frozen Food yaitu kurangnya pemahaman tentang standar keamanan pangan, yang dapat berpotensi membahayakan kesehatan konsumen. Selain itu, terdapat kekurangan informasi mengenai kandungan gizi produk, yang berdampak pada daya tarik di pasar yang semakin peduli terhadap kesehatan. Juga, tidak adanya panduan praktis untuk memperbaiki kualitas produk tanpa mengurangi efisiensi produksi menjadi masalah yang perlu diatasi. Dalam pelaksanaan pengabdian ini, digunakan metode ceramah, diskusi kelompok, analisis laboratorium, dan pendampingan. Kegiatan ini ditujukan kepada tiga pekerja penjamin mutu di industri UM Savira Frozen Food. Hasil dari pengabdian ini menunjukkan bahwa masyarakat memperoleh pelatihan mengenai keamanan pangan dan dilakukan analisis laboratorium terhadap zat gizi dalam produk Frozen Food, yang nantinya akan dicantumkan pada kemasan produk di bagian informasi gizi, sehingga dapat meningkatkan kualitas dan kepercayaan konsumen.</p>

How to cite : Utomo, B. S., Urrosyidin, M.S., Zuhroh, A. A., Lahuri, S. B, & Kamaluddin, I., (2025). Peningkatan Kualitas Produk Melalui Optimalisasi Sistem Keamanan Pangan dan Kandungan Gizi di UM Savira Frozen Food. *Jurnal Abdimas Le Mujtamak*, 5(1), 1-10 <https://doi.org/10.46257/jal.v5i1.1168>

PENDAHULUAN

Peningkatan kualitas produk makanan melalui optimalisasi keamanan pangan dan kandungan gizi adalah isu penting dalam industri pangan. Keamanan pangan memastikan bahwa produk makanan bebas dari kontaminasi biologis, kimia, dan fisik yang dapat berbahaya bagi konsumen. Salah satu cara untuk mencapai hal ini adalah dengan menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang memastikan bahwa produk makanan diproses dalam kondisi higienis dan bebas dari bahaya yang dapat membahayakan konsumen.¹

Keamanan pangan tidak hanya penting untuk melindungi konsumen dari penyakit, tetapi juga untuk memastikan bahwa makanan yang dikonsumsi memenuhi standar gizi yang diperlukan.² Produk makanan yang memiliki kandungan gizi yang tepat dapat membantu mencegah malnutrisi dan berbagai penyakit terkait gizi. Oleh karena itu, optimalisasi kandungan gizi dalam produk makanan adalah langkah krusial untuk meningkatkan kesehatan masyarakat secara keseluruhan.³

Selain itu, peningkatan kualitas produk makanan juga berdampak positif terhadap industri pangan itu sendiri. Produk yang aman dan bergizi tinggi cenderung lebih diterima di pasar global, yang pada gilirannya dapat meningkatkan daya saing industri pangan lokal. Standar internasional, seperti *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP), dapat diadopsi untuk memastikan bahwa produk makanan memenuhi persyaratan keamanan dan gizi yang ketat.⁴

Keamanan pangan dan kandungan gizi merupakan aspek krusial dalam industri makanan⁵, terutama bagi pelaku usaha mikro Savira Frozen Food. Pelatihan dan pendampingan terhadap usaha mikro (UM) perlu dilakukan dalam upaya menjaga kualitas dan daya saing produk. UM Savira Frozen Food adalah salah satu usaha yang berfokus pada produksi makanan khas lokal yang memerlukan penguatan di aspek keamanan pangan dan gizi. Pelatihan ini diharapkan menjadi usaha yang sangat strategis untuk meningkatkan kualitas produk sekaligus mendukung kelangsungan usaha.⁶ Dalam pengelolaan usaha mikro, sering kali muncul tantangan seperti minimnya pengetahuan tentang standar keamanan pangan, yang dapat berpengaruh negatif terhadap kesehatan konsumen.⁷ Kemudian Kurangnya informasi mengenai

¹ Musa Hubeis and Eko Ruddy Cahyadi Ani Rahayu Ratna Dewi, "Strategi Peningkatan Mutu Dan Keamanan Pangan Olahan Pertanian Melalui Penerapan Good Manufacturing Practices Pada UMKM Berdaya Saing Di Kota Bandung," *Manajemen IKM* 14, no. 2 (2019): 127–33.

² Purwiyatno and Eko Hari Purnomo Sumarto, "Kajian Proses Perumusan Standar Dan Peraturan Keamanan Pangan Di Indonesia," *Jurnal Pangan* 23, no. 2 (2014): 108–19; Heni Radiani A and Vira Putri Yarlina Mohamad Djali, Yosini Delina, Elazmanawati Lembong, "PENINGKATAN KONSUMSI GIZI DAN KEAMANAN PANGAN UNTUK MENINGKATKAN DAYA TAHAN TUBUH SELAMA MASA PANDEMIK COVID-19," *Jurnal Kajian Budaya Dan Humaniora* 4, no. 2 (2022): 215–22.

³ Fatmalina Febry et al., "Optimalisasi Kandungan Gizi Cookies Berbahan Dasar Ikan Gabus Dan Jagung Sebagai Makanan Tambahan Untuk Menanggulangi Stunting Pada Balita," *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan* 5, no. 3 (2024): 756–754, <http://dx.doi.org/10.30867/gikes.v5i3.1761>.

⁴ Wening Purbatin, Palupi Soenjoto, and Agus Mujiyono, "Fenomena Panic Buying Dan Scarcity Di Masa Pandemi Covid 19 Tahun 2020 (Kajian Secara Ekonomi Konvensional Dan Syariah)," *Jurnal Istiqro: Jurnal Hukum Islam, Ekonomi Dan Bisnis* 6, no. 2 (2020): 126–39, <https://doi.org/10.30739/istiqro.v6i2.568>.

⁵ Adhi S Lukman, "Keamanan Pangan Untuk Semua Food Safety for All," *Jurnal Mutu Pangan* 2, no. 2 (2015): 152–56.

⁶ Melfa Siti Asyary and Yenny Moviana, "Penyuluhan Gizi Dengan Pengembangan Food Model ' Piring Makanku ' Meningkatkan Perilaku Konsumsi Makanan Seimbang Pada Remaja," *Jurnal Riset Kesehatan* 10, no. 1 (2018): 1–8.

⁷ Silvia Ayu Roswiana, "Kepatuhan Pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah Terhadap Standar Kesehatan Pangan Melalui Perizinan Produk Industri Rumah Tangga (Studi Kasus Di Dinas Kesehatan Kabupaten Lombok Timur)," *Juridica* 5, no. 1 (2023): 1–8,

komposisi gizi produk dapat mengurangi daya tariknya di pasar yang semakin peduli terhadap kesehatan.⁸ Selain itu, terdapat kekurangan dalam panduan praktis yang dapat digunakan untuk meningkatkan kualitas produk tanpa mengorbankan efisiensi dalam proses produksi.⁹

Pelatihan ini bertujuan untuk memperdalam pemahaman para pelaku usaha mengenai signifikansi keamanan pangan dalam proses produksi. Selain itu, program ini juga bertujuan untuk memberikan wawasan dan pengetahuan mengenai kandungan gizi dari produk yang dihasilkan. Proses pendampingan ini dapat meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mitra terkait aspek keamanan pangan serta kandungan gizi dalam proses produksi. Target pendampingan di UM Savira Frozen Food adalah pelatihan yang efektif tentang keamanan pangan serta analisis laboratorium terhadap kandungan gizi dalam produk *Frozen Food*. Target tersebut bertujuan agar UM Savira Frozen Food dapat mencantumkan gizi pada kemasan produk. Sehingga dapat meningkatkan kualitas produk dan membangun kepercayaan konsumen.

METODE PELAKSANAAN

Pendampingan dilaksanakan melalui Pelatihan Keamanan Pangan dan Analisis Kandungan Zat Gizi Produk serta Pengujian Produk kepada Mitra Savira Frozen Food berlangsung pada tanggal 8 November – 11 Desember 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 lima dosen, sejumlah 3 mahasiswa, tiga pekerja Savira Frozen Food, dan tiga narasumber dari akademisi dan juga praktisi dalam bidang wirausaha dan gizi. Dalam pelaksanaan kegiatan ini, telah diberikan pendampingan berupa pelatihan mengenai prosedur keamanan pangan untuk produk Savira Frozen Food 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 ditekankan pentingnya bagi mitra untuk memproduksi barang dengan kandungan zat gizi yang sesuai dengan SNI.

Sedangkan tugas mahasiswa dalam kegiatan ini mencakup peran aktif dalam pelaksanaan pendampingan melalui Pelatihan Keamanan Pangan dan Kandungan Gizi Produk, serta pengambilan dokumentasi terkait kegiatan tersebut. Kegiatan ini memberikan kontribusi terhadap Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM)

<https://juridica.ugr.ac.id/index.php/juridica/article/view/192>; Sumarto, "Kajian Proses Perumusan Standar Dan Peraturan Keamanan Pangan Di Indonesia."

⁸ Fadlan Muhammad Tsany et al., "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* 6, no. April (2024): 40–52, <https://doi.org/10.29244/jpim.6.1.40->; Jumiyati and Risda Yulianti Hermeni, "Daya Terima, Mutu Hedonik Dan Profil Nilai Gizi Kukis Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor*)," *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan* 7, no. 2 (2023): 234–44, <https://doi.org/10.22487/ghidza.v7i2.1036>.

⁹ Rumanintya Lisaria Putri, "Peningkatan Kualitas Produk Melalui Penerapan Prosedur Dan Sistem Produksi : Studi Pada UD Wijaya Kusuma Kota Blitar," *Jurnal WRA* 4, no. 2 (2016): 813–28; Marchel Saputra Marlando Tulende and Ventje Ilat, "PENERAPAN BIAYA KUALITAS UNTUK MENINGKATKAN EFISIENSI PRODUKSI PADA UD. SINAR SAKTI MANADO," *Jurnal EMBA* 2, no. 2 (2014): 1712–22.

mahasiswa dengan memberikan pengetahuan mengenai pemilihan bahan dasar makanan yang berkualitas dan baik untuk suatu usaha atau bisnis. Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan melalui beberapa tahap dan metode yang telah ditentukan yang terdiri dari:

1. Penentuan program kegiatan dan tujuannya;
2. Pembuatan proposal program pelatihan;
3. Mendiskusikan materi dan bahan pembinaan yang kebutuhan mitra;
4. Penyusunan materi pembinaan dan pelatihan;
5. Berkoordinasi dengan laboratorium dalam analisis kandungan gizi produk;
6. Melakukan analisis zat gizi.

Metode Pelaksanaan:

1. Metode Ceramah: Pendekatan ini dirancang untuk menyampaikan pengetahuan tentang Keamanan pangan melibatkan lima aspek penting, yaitu penggunaan Bahan Tambah Pangan (BTP) yang dapat berupa bahan alami maupun sintetis, penerapan praktik higiene dan sanitasi, pentingnya kandungan gizi dalam produk, serta pemahaman mengenai label gizi.¹⁰ Proses penyampaian materi, menggunakan media audiovisual yaitu poster yang ditunjukkan dalam format slide PowerPoint.
2. Metode Diskusi Kelompok Terfokus (FGD) merupakan pendekatan yang digunakan untuk membahas berbagai isu terkait keamanan produk makanan dari Savira Frozen Food. Proses ini dilakukan dalam suasana yang santai dan tidak formal, dengan arahan dari seorang moderator¹¹.
3. Metode analisis: pendekatan ini diterapkan untuk mengidentifikasi kandungan nutrisi serta kontaminan¹² yang berpotensi menjadi risiko pada produk Savira Frozen Food. Pengujian dilakukan dengan cara pengulangan dua dan tiga kali guna validasi akurasi kandungan gizi produk *frozen food*.

Metode pendampingan ini melibatkan bimbingan dan dukungan kepada mitra dalam hal keamanan pangan yang berkaitan dengan proses pengolahan makanan. Pendampingan dilakukan melalui pemantauan dan diskusi mengenai tahapan pengolahan serta bahan baku yang digunakan¹³ produk Savira Frozen Food, di mana Tim Pengabdian memberikan saran-saran yang relevan dengan aspek keamanan pangan.

¹⁰ Iyan Setiawan, Sri Mulyati, and Cucu Suhartini, "WORKSHOP METODOLOGI PENELITIAN DAN PENULISAN," *Community Development Journal* 4, no. 1 (2023): 136–41.

¹¹ Matthew B. Miles dan A. Michael Huberman, *Qualitative Research Methods: A Data Collector's Field Guide*, ed. Emily Namey Mack Natasha, Cynthia Woodson, Kathleen M. MacQueen, Greg Guest (Washington, D.C., USA: Family Health International (FHI), 2005); Richard T. Krueger dan Mary Anne Casey, *Focus Group Research: A Practical Guide to Conducting Focus Groups*, ed. Richard T. Krueger dan Mary Anne Casey (Thousand Oaks, California, USA: SAGE Publications, Inc, 2014).

¹² Rina Yenrina, *Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif*, ed. M.Si Dr. Ir. Rina Yenrina, 1st ed. (Padang, Sumatera Barat: Andalas University Press, 2019).

¹³ Siti Chairiah Batubara dan Majuli Kholil, Nafiah Ariyani, "PENDAMPINGAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPPOB) PADA INDUSTRI PINDANG LOMBANG DESA Desa Lombang Merupakan Salah Satu Wilaya Kecamatan Juntinyuat , Kabupaten," *Jurnal PKM* 07, no. 05 (2024): 682–94.

HASIL KEGIATAN

A. Pelatihan dan Penyuluhan Mengenai Keamanan Pangan

Program pelatihan dan penyuluhan mengenai keamanan pangan, akan membahas tentang kondisi serta langkah-langkah yang diperlukan untuk mencegah kontaminasi pangan yang dapat disebabkan oleh faktor biologis, kimia, dan fisik yang berpotensi membahayakan kesehatan manusia. Kontaminasi ini mencakup tiga kategori utama, yaitu mikrobiologi, logam berat dan bahan kimia, serta kontaminasi fisik. Kontaminasi mikrobiologi meliputi virus, parasit, dan mikroorganisme yang dapat menimbulkan penyakit. Selanjutnya, logam berat dan bahan kimia yang perlu diperhatikan antara lain timbal (Pb), arsenik (As), merkuri (Hg), kadmium (Cd), dan timah (Sn). Di samping itu, terdapat juga kontaminasi fisik yang dapat berupa potongan kayu, rambut, staples, dan kerikil.

Mengingat adanya potensi cemaran, tindakan pembersihan dan sanitasi menjadi sangat penting, yang mencakup upaya menjaga kebersihan. Proses menjaga kebersihan dilakukan dengan cara menghilangkan kotoran dari peralatan serta area penyimpanan. Sementara itu, sanitasi dilakukan dengan membunuh kuman atau mikroba setelah proses pembersihan. Selanjutnya, peralatan harus dikeringkan menggunakan kain bersih yang terpisah dari kain lainnya dan harus tetap dijaga kebersihannya.

Dalam pelatihan dan penyuluhan keamanan pangan dan kandungan gizi dari produk Savira Frozen Food, mencapai target untuk para pekerja agar memahami beberapa aspek keamanan pangan seperti tabel berikut:

Tabel 1. Tahapan Keamanan Pangan

Aspek	Pelaksanaan	Tujuan Akhir	Metode
Kebersihan	Menghilangkan kotoran, sisa makanan, dan kontaminan dari permukaan peralatan, area penyimpanan	Membunuh kuman atau mikroba yang mungkin masih ada setelah proses pembersihan	Melibatkan penggunaan air, sabun, atau deterjen untuk mengangkat kotoran
Sanitasi	Mengurangi jumlah kotoran dan bahan organik yang dapat menjadi tempat berkembang biaknya mikroba	Mengurangi jumlah mikroba patogen hingga tingkat yang aman untuk kesehatan	Menggunakan larutan desinfektan, pemanasan, atau metode lain yang efektif dalam membunuh mikroba

Kebersihan sanitasi mencakup serangkaian proses yang bertujuan untuk menghilangkan kotoran, sisa makanan, dan kontaminan dari permukaan peralatan serta area penyimpanan. Proses ini juga bertujuan untuk membunuh kuman atau mikroba yang mungkin masih tertinggal setelah tahap pembersihan.

Sasaran akhir dari kegiatan ini adalah mengurangi jumlah kotoran dan bahan organik yang dapat menjadi media pertumbuhan mikroba, serta menurunkan jumlah mikroba patogen hingga mencapai tingkat yang aman bagi

kesehatan. Metode yang digunakan meliputi pemanfaatan air, sabun, atau deterjen untuk mengangkat kotoran, serta penggunaan larutan desinfektan, pemanasan, atau teknik lain yang efektif dalam membunuh mikroba.

B. Kualitas Pangan yang berkaitan dengan Kandungan Gizi

Pelatihan keamanan pangan merupakan langkah penting, namun untuk mendukung kualitas dan meningkatkan pemasaran produk, penyuluhan mengenai kandungan gizi juga perlu dilakukan. Aspek ini sangat krusial karena suatu produk makanan harus tidak hanya bebas dari kontaminasi, tetapi juga kaya akan gizi untuk mendukung kesehatan konsumen. Kandungan gizi tersebut meliputi makronutrien seperti karbohidrat, protein, dan lemak, serta mikronutrien yang terdiri dari vitamin dan mineral. Oleh karena itu, pemahaman terhadap informasi gizi yang tercantum pada kemasan produk, termasuk jumlah kalori, lemak, protein, karbohidrat, serta vitamin dan mineral yang ada, menjadi sangat penting.

Pelatihan mengenai penyantuman label gizi merupakan hal yang penting, namun produk makanan frozen food juga harus memahami penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP). BTP berfungsi untuk meningkatkan kualitas serta keamanan produk pangan, tetapi penggunaannya harus mematuhi peraturan yang ada agar tidak menimbulkan dampak negatif bagi kesehatan.

Dari pelatihan ini diharapkan pelaku usaha mikro dan juga pemangku kebijakan lebih mempelajari dan mengoptimalkan pemeliharaan kualitas produk yang sesuai dengan standar keamanan serta nilai gizi yang ditetapkan. Kemudian, kualitas produk tersebut akan membantu pelaku usaha dalam mendapatkan kepercayaan. Selain itu bagi pemangku kebijakan serta tim pengabdian lain agar membantu usaha mikro dalam meningkatkan kualitas serta kepercayaan masyarakat terhadap makanan yang dihasilkan secara lebih luas dan merata.



Gambar 1. Proses Penyuluhan Keamanan Pangan dan Kandungan Gizi UM Savira Frozen Food



Gambar 2. Hasil Pelatihan Keamanan Pangan-Kandungan Gizi Produk UM Savira Frozen Food



Gambar 3. Alat produksi UM Savira Frozen Food yang Sudah Terjamin Keamanannya

Proses pelatihan dan penyuluhan yang telah dijelaskan sebelumnya didukung oleh Peraturan Pemerintah No. 86 Tahun 2019 mengenai Keamanan Pangan, yang mengatur berbagai aspek terkait keamanan pangan di Indonesia. Beberapa poin penting yang diatur dalam peraturan ini mencakup:

1. Pengertian dan Cakupan: Menentukan pengertian keamanan pangan serta cakupan yang meliputi seluruh aspek yang berhubungan dengan produksi, pengolahan, distribusi, dan konsumsi makanan.
2. Cemaran Pangan: Mengkaji berbagai jenis cemaran yang dapat berdampak pada keamanan pangan, yang mencakup cemaran biologis, kimia, dan fisik.
3. Pengawasan dan Penegakan Hukum: Membangun sistem pengawasan yang efektif untuk keamanan pangan, yang mencakup peran pemerintah serta lembaga-lembaga terkait dalam melaksanakan pengawasan dan penegakan hukum terhadap tindakan pelanggaran.
4. Sertifikasi dan Standar Keamanan Pangan: Mengatur pentingnya sertifikasi serta standar yang harus dipenuhi oleh produk pangan guna menjamin bahwa produk tersebut aman untuk dikonsumsi.
5. Pendidikan dan Penyuluhan: Menggalakkan pendidikan serta penyuluhan kepada masyarakat dan pelaku usaha mengenai signifikansi keamanan pangan serta metode untuk mempertahankan keamanan pangan.

6. Kewajiban Pelaku Usaha: Menentukan kewajiban pelaku usaha dalam memastikan keamanan pangan, yang mencakup tanggung jawab untuk melaksanakan pembersihan, sanitasi, serta pengendalian terhadap kontaminasi.
7. Sanksi: Menetapkan sanksi untuk pelanggaran terhadap ketentuan yang diatur dalam peraturan ini, yang mencakup sanksi administratif serta sanksi pidana.

Peraturan ini dirancang untuk melindungi kesehatan masyarakat serta menjamin bahwa makanan yang beredar di masyarakat aman untuk dikonsumsi. Hasil dari pelatihan menunjukkan adanya peningkatan kualitas keamanan produk krecek krupuk di antara mitra, serta peningkatan pengetahuan yang diperoleh mitra melalui pelatihan dan pendampingan yang diselenggarakan oleh Tim Pengabdian Unida Gontor. Dengan demikian, perluasan jangkauan kegiatan pengembangan UMKM serupa sangat penting agar manfaatnya dapat dirasakan secara lebih luas.

KESIMPULAN

Penyuluhan keamanan pangan dapat mengurangi jumlah kotoran dan bahan organik yang berpotensi menjadi media pertumbuhan mikroba, serta menurunkan jumlah mikroba patogen hingga mencapai tingkat yang aman bagi kesehatan manusia. Metode yang diterapkan mencakup penggunaan air, sabun, atau deterjen untuk membersihkan kotoran, serta penerapan larutan desinfektan, pemanasan, atau teknik lain yang efektif dalam membunuh mikroba. Kebersihan sanitasi melibatkan serangkaian langkah untuk menghilangkan kotoran, sisa makanan, dan kontaminan dari permukaan peralatan serta area penyimpanan. Proses ini juga berfungsi untuk membunuh kuman atau mikroba yang mungkin masih ada setelah tahap pembersihan.

Pelatihan mengenai pemahaman kandungan gizi produk memiliki peranan yang sangat krusial dalam menjamin bahwa makanan yang dikonsumsi tidak hanya aman, tetapi juga memberikan manfaat kesehatan yang maksimal. Dengan pemahaman yang mendalam setiap individu dapat lebih efektif dalam memilih dan mengolah makanan yang sehat dan aman. Bagi UM Savira Frozen Food, kegiatan ini memberikan keuntungan dalam hal pemilihan bahan baku yang memenuhi standar SNI dan BPOM. Selain itu, bagi dosen yang terlibat, terdapat manfaat dalam menerapkan teori yang diajarkan di kelas ke dalam praktik lapangan. Sementara itu, bagi mahasiswa, kegiatan ini menambah pengalaman dalam mengidentifikasi bahan makanan berkualitas serta potensi risiko yang mungkin ada dalam produk pangan, sehingga mereka dapat memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar keamanan dan kualitas yang ditetapkan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Pengabdian mengucapkan rasa terimakasih yang mendalam kepada Kedai Reka, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset dan Teknologi, Kementerian

Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi, serta Universitas Darussalam Gontor atas segala bentuk dukungan yang telah diberikan, baik secara material maupun non-material, yang memungkinkan terlaksananya program Pengabdian Masyarakat ini. Diharapkan program ini dapat memberikan dampak positif terhadap perkembangan dan kemajuan mitra UM Savira Frozen Food di Desa Gandu Mlarak, Kabupaten Ponorogo, serta memberikan manfaat dan keberkahan bagi semua pihak yang terlibat

DAFTAR PUSTAKA

- Asyary, Melfa Siti, and Yenny Moviana. "Penyuluhan Gizi Dengan Pengembangan Food Model 'Piring Makanku' Meningkatkan Perilaku Konsumsi Makanan Seimbang Pada Remaja." *Jurnal Riset Kesehatan* 10, no. 1 (2018): 1–8. <https://doi.org/10.34011/juriskesbdg.v10i1.105>
- Casey, Richard T. Krueger dan Mary Anne. *Focus Group Research: A Practical Guide to Conducting Focus Groups*. Edited by Richard T. Krueger dan Mary Anne Casey. Thousand Oaks, California, USA: SAGE Publications, Inc, 2014.
- Dewi, Ani Rahayu Ratna, Musa Hubeis and Eko Ruddy Cahyadi. "Strategi Peningkatan Mutu Dan Keamanan Pangan Olahan Pertanian Melalui Penerapan Good Manufacturing Practices Pada UMKM Berdaya Saing Di Kota Bandung." *Manajemen IKM* 14, no. 2 (2019): 127–33.
- Febry, Fatmalina, Rostika Flora, Windi Indah, and Fajar Ningsih. "Optimalisasi Kandungan Gizi Cookies Berbahan Dasar Ikan Gabus Dan Jagung Sebagai Makanan Tambahan Untuk Menanggulangi Stunting Pada Balita." *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan* 5, no. 3 (2024): 756–754. <http://dx.doi.org/10.30867/gikes.v5i3.1761>.
- Hermeni, Jumiyati and Risda Yulianti. "Daya Terima, Mutu Hedonik Dan Profil Nilai Gizi Kukis Substitusi Tepung Sorgum (Sorghum Bicolor)." *Ghidza : Jurnal Gizi Dan Kesehatan* 7, no. 2 (2023): 234–44. <https://doi.org/10.22487/ghidza.v7i2.1036>.
- Huberman, Matthew B. Miles dan A. Michael. *Qualitative Research Methods: A Data Collector's Field Guide*. Edited by Emily Namey Mack Natasha, Cynthia Woodson, Kathleen M. MacQueen, Greg Guest. Washington, D.C., USA: Family Health International (FHI), 2005.
- Kholil, Nafiah Ariyani, Siti Chairiah Batubara dan Majuli. "Pendampingan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada Industri Pindang Lombang Desa Lombang, Kec. Juntinyuat Kab. Indramayu" *Jurnal PKM* 07, no. 05 (2024): 682–94. <http://dx.doi.org/10.30998/jurnalpkm.v7i5.25880>
- Lukman, Adhi S. "Keamanan Pangan Untuk Semua Food Safety for All." *Jurnal Mutu Pangan* 2, no. 2 (2015): 152–56.
- Mohamad Djali, Yosini Delina, Elazmanawati Lembong, Heni Radiani A and Vira Putri Yarlina. "Peningkatan Konsumsi Gizi Dan Keamanan Pangan Untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Selama Masa Pandemi Covid-19." *Jurnal*

- Kajian Budaya Dan Humaniora* 4, no. 2 (2022): 215–22.
<https://doi.org/10.61296/jkbh.v4i2.16>
- Purbatin, Wening, Palupi Soenjoto, and Agus Mujiyono. “Fenomena Panic Buying Dan Scarcity Di Masa Pandemi Covid 19 Tahun 2020 (Kajian Secara Ekonomi Konvensional Dan Syariah).” *Jurnal Istiqro: Jurnal Hukum Islam, Ekonomi Dan Bisnis* 6, no. 2 (2020): 126–39. <https://doi.org/10.30739/istiqro.v6i2.568>.
- Putri, Rumanintya Lisaria. “Peningkatan Kualitas Produk Melalui Penerapan Prosedur Dan Sistem Produksi : Studi Pada UD Wijaya Kusuma Kota Blitar.” *Jurnal WRA* 4, no. 2 (2016): 813–28.
- Roswiana, Silvia Ayu. “Kepatuhan Pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah Terhadap Standar Kesehatan Pangan Melalui Perizinan Produk Industri Rumah Tangga (Studi Kasus Di Dinas Kesehatan Kabupaten Lombok Timur).” *Juridica* 5, no. 1 (2023): 1–8. <https://juridica.ugr.ac.id/index.php/juridica/article/view/192>.
- Setiawan, Iyan, Sri Mulyati, and Cucu Suhartini. “Workshop Metodologi Penelitian Dan Penulisan.” *Community Development Journal* 4, no. 1 (2023): 136–41. <https://doi.org/10.31004/cdj.v4i2.12071>
- Sumarto, Purwiyatno and Eko Hari Purnomo. “Kajian Proses Perumusan Standar Dan Peraturan Keamanan Pangan Di Indonesia.” *Jurnal Pangan* 23, no. 2 (2014): 108–19. <https://doi.org/10.33964/jp.v23i2.55>
- Tsany, Fadhlán, Ivonia R Hutajulu, M Iqbal Irfany, Sherly Eka Maulidiya, Yulia Sari, dan Muhammad Isbayu. “Pendampingan Penerapan Strategi Direct dan Indirect Marketing serta Uji Nilai Gizi pada Produk UMKM Wangirasa” *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat* 6, no. April (2024): 40–52. <https://doi.org/10.29244/jpim.6.1.40-52>
- Tulende, Marchel Saputra Marlando and Ventje Ilat. “Penerapan Biaya Kualitas Untuk Meningkatkan Efisiensi Produksi Pada UD. Sinar Sakti Manado.” *Jurnal EMBA* 2, no. 2 (2014): 1712–22. <https://doi.org/10.35794/emba.2.2.2014.5008>
- Yenrina, Rina. *Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif*. Edited by M.Si Dr. Ir. Rina Yenrina. 1st ed. Padang, Sumatera Barat: Andalas University Press, 2019.