

## **Pelatihan Pengolahan Jajanan Sehat Anak Sekolah kepada UMKM Makanan Jajanan Di Kecamatan Ubud Kabupaten Gianyar**

Ni Putu Agustini<sup>1k</sup>; A.A.Ngurah Kusumajaya<sup>1</sup>; I Gusti Putu Sudita Puryana<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Poltekkes Kemenkes Denpasar, Jurusan Gizi

---

Email Penulis Korespondensi (K): [putuagustini1965@gmail.com](mailto:putuagustini1965@gmail.com)

---

### **Abstract**

Children are a group at high risk of contracting the disease through food or drink. Based on the results of the research by Agustini and Kusumayanti (2016) on the Development of Traditional Balinese Snacks to Healthy Snacks for School Children in Gianyar Regency stated that the results of the development of these snacks had a good acceptability (93.15%) in school children. Therefore to increase the availability of healthy snacks for school children, the results of this study were followed up in the form of community service, with the aim of improving the skills of processing healthy snacks through training. Participants in the training included: school children, school canteen managers, snacks sellers and school teachers as many as 16 people. The results of community service were able to increase knowledge from an average of 63.75 to 86.35. The participants' skills in making healthy snacks for school children are quite good, because snacks that are processed are modified traditional snacks, which are commonly done by the local community. The follow-up of this training is the application of skills in processing healthy snacks both at school canteens, snack processors, and monitoring school children snacks by school teachers.

**Keywords:** training, processing, healthy snacks, school children

### **PENDAHULUAN**

Anak-anak merupakan kelompok yang berisiko tinggi tertular penyakit melalui makanan maupun minuman (Antara, 2004). Anak-anak sering menjadi korban penyakit bawaan makanan akibat konsumsi makanan yang disiapkan di rumah sendiri atau di kantin sekolah atau yang dibeli di penjaja kaki lima (WHO, 2006).

Rendahnya tingkat keamanan Pangan Jajanan Sekolah (PJAS) masih menjadi permasalahan penting. Data pengawasan PJAS yang dilakukan Badan POM RI cq Direktorat Inspeksi dan Sertifikasi bersama 26 Balai Besar/Balai POM diseluruh Indonesia pada tahun 2007 menunjukkan bahwa 46% PJAS tidak memenuhi syarat karena mengandung bahan kimia berbahaya seperti formalin, boraks dan pewarna rhodamin, mengandung Bahan Tambahan

Pangan (BTP) siklamat dan benzoate yang melebihi batas aman serta mengandung cemaram mikrobiologi, Keadaan ini sering berdampak pada keracunan pangan yang sering terjadi pada anak sekolah terutama pada anak sekolah dasar.

Berdasarkan hasil penelitian Agustini dan Kusumayanti (2016) daya terima pengembangan jajanan tradisional menjadi jajanan sehat anak sekolah yang baik dimana sebanyak 86.56% suka terhadap hasil pengembangan jajanan tersebut dengan tingkat penerimaan terhadap porsi yang disajikan sebesar 93.15%.

Desa Sayan merupakan desa di Kecamatan Ubud yang penduduknya semakin padat. Peningkatan jumlah penduduk baik berasal dari pertumbuhan juga disebabkan karena meningkatnya perpindahan dari daerah lain karena kedua desa tersebut merupakan daerah pariwisata. Hal ini ditunjukkan semakin banyak bermunculan warung maupun pedagang yang menjual makanan termasuk makanan jajanan.

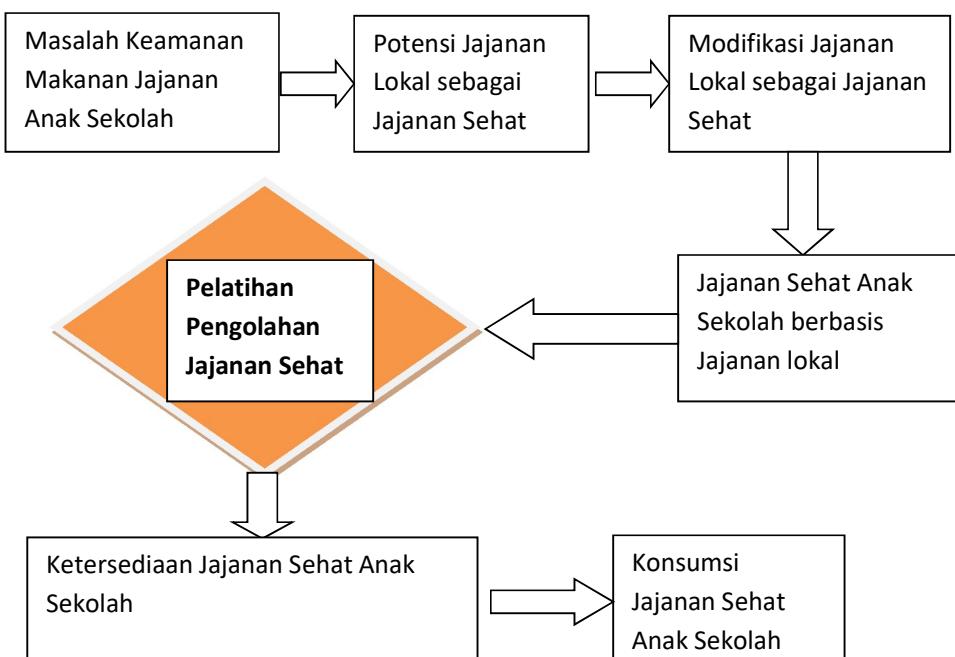
Dalam rangka pelaksanaan tindak lanjut penelitian tersebut maka dilakukan pelatihan kepada pengelola jajanan (UMKM) di dua desa di Kecamatan Ubud agar penyediaan jajanan sehat anak sekolah dapat tersedia pada kantin sekolah.

Pendekatan yang dapat dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan ibu tentang jajanan yang beragam, bergizi, seimbang, dan aman, melalui pelatihan kepada pengelola dan konsumen, serta pengawas jajanan di lingkungan sekolah di Desa Sayan. Tahapan yang dapat dilakukan adalah meningkatkan pengetahuan tentang jajanan sehat anak sekolah, cara-cara pengolahan makanan yang baik dan benar, serta mengembangkan jajanan tradisional Bali sebagai jajanan sehat anak sekolah dengan melakukan modifikasi bahan dan cara pengolahan dengan menggunakan bahan pangan lokal.

Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah pemberdayaan masyarakat untuk menyediakan makanan jajanan anak sekolah yang beragam, bergizi, seimbang, dan aman melalui peningkatan pengetahuan dan ketrampilan pengelola jajanan sehingga tersedia jajanan sehat anak sekolah pada kantin sekolah atau warung yang ada di wilayah Desa Sayan Kecamatan Ubud Kabupaten Gianyar.

## METODE PENGABDIAN

### Kerangka Pemecahan Masalah



Sasaran dalam pengabdian masyarakat ini adalah pengelola jajanan, baik yang ada di sekolah maupun yang ada di luar lingkungan sekolah, guru sekolah dasar dan anak sekolah dasar. Pengelola jajanan merupakan produsen yang berperan dalam menyediakan jajanan sehat untuk anak sekolah, guru sebagai pengawas kantin sekolah , serta anak sekolah merupakan produsen dari jajanan sehat anak sekolah.

Tahapan pelaksanaan pengabdian masyarakat akan dilakukan beberapa tahap. Tahap pertama adalah berkoordinasi dengan pihak Kepala Desa Sayan untuk menyampaikan tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini serta mencari data tentang pengelola jajanan serta kantin sekolah yang ada Desa Sayan. Tahap selanjutnya adalah merencanakan tempat yang akan digunakan, persiapan bahan dan alat yang diperlukan untuk pelaksanaan pelatihan. Tahap ketiga pelaksanaan pelatihan untuk menyampaikan materi pelatihan dan belajar menyusun menu makanan jajanan yang sehat untuk anak sekolah dengan menggunakan bahan makanan yang ada di wilayah pelatihan. Tahap keempat praktek membuat makanan jajanan sehat anak sekolah yang memenuhi kriteria kecukupan kandungan energy dan zat gizi yaitu 200-300 kkal dengan 5 gram protein per porsi, penampilan dan standar porsi yang sesuai, dengan penggunaan bahan pengar local yang ada di wilayah setempat.

Pelaksanaan pengabdian masyarakat pelatihan pengolahan jajanan sehat anak sekolah dilaksanakan pada tanggal 16 Oktober 2018 di Ruang Pertemuan Desa Sayan Kecamatan Ubud Kabupaten Gianyar.

Evaluasi yang dilaksanakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini meliputi evaluasi proses dan evaluasi hasil. Evaluasi proses pelatihan dilakukan dengan menilai kehadiran jumlah peserta kesesuaian antara perencanaan dengan pelaksanaan. Evaluasi hasil pelatihan ini dilakukan menggunakan metode *pretest-posttest* dengan sejumlah pertanyaan sesuai materi yang akan disampaikan. Pretest-posttest ini untuk mengetahui efektifitas pelatihan dalam rangka meningkatkan pengetahuan pengelola jajanan tentang cara pengolahan dan keamanan pangan jajanan anak sekolah. Untuk mengetahui pencapaian efektifitas pelatihan data *pretest* dan *posttest* dianalisis persentase peningkatan skor nilainya. Pelatihan dinyatakan efektif apabila terdapat peningkatan hasil pretest-posttest secara lebih dari 25% dari pengetahuan sebelum pelatihan.

Sedangkan untuk evaluasi ketrampilan penyusunan menu dan pengolahan makanan jajanan dilakukan dengan menggunakan penilaian terhadap hasil praktik yang meliputi cara penyajian, kemasan, standar porsi, kesesuaian rasa, aroma, warna dan tekstur dengan form uji organoleptik yang dilakukan oleh semua peserta pelatihan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Target peserta latihan yang diundang sebanyak 20 orang yang terdiri dari 1 orang siswa, 1 orang guru, 1 orang pengelola kantin sekolah dari 5 SD yang ada di Desa Sayan serta 5 orang pengolah jajanan di Desa Sayan. Dalam pelaksanaannya jumlah peserta yang hadir pada saat pelatihan seperti pada Tabel 1.

Tabel 1. Karakteristik Peserta Pelatihan Pengolahan Jajanan Sehat Anak Sekolah

Kategori Peserta	Rentang Umur	n	%
Siswa	10 -11 tahun	5	31.75
Guru	23-56 tahun	5	31.75
Pengelola kantin	47-57 tahun	3	16.75
Pengolah jajanan	26-32 tahun	3	16.75
Jumlah		16	100.0

Jumlah peserta pelatihan yang direncanakan sebanyak 20 orang yang hadir mengikuti pelatihan hanya 16 orang (80%). Hal ini disebabkan karena pelatihan dilaksanakan menjelang hari raya keagamaan Pagerwesi sehingga kehadiran peserta terutama pengolah makanan

jajanan dari lokasi yang jauh dari kantor Kepala Desa Sayan sebagai tempat pelatihan tidak bisa hadir. Selain itu pesanan jajanan menjelang hari raya lebih banyak juga merupakan alasan peserta tidak dapat hadir untuk mengikuti latihan.

Pemutaran video tentang Profil Poktekkes Kemenkes Denpasar dilakukan sebelum pemparan materi. Hal ini bertujuan untuk memperkenalkan profil Poltekkes Kemenkes Denpasar kepada peserta pelatihan yang diharapkan merupakan ajang promosi kepada masyarakat lebih luas tentang Poltekkes Denpasar. Berdasarkan tanggapan dari peserta pelatihan, Poltekkes Denpasar kurang dikenal oleh masyarakat sebagai pendidikan tinggi bidang kesehatan negeri di bawah Kementerian Kesehatan. Pemahaman peserta tentang pendidikan tinggi kesehatan yang ada di Bali adalah Stikes. Oleh karena itu, sebaiknya pada setiap kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan selalu disampaikan tentang profil Poltekkes Kemenkes Denpasar sehingga masyarakat lebih mengenal Poltekkes Kemenkes Denpasar.

Pemaparan materi pelatihan tentang Cara pengolahan makanan jajanan yang sehat serta jenis-jenis jajanan sehat hasil modifikasi makanan jajanan tradisional yang merupakan hasil penelitian dilakukan oleh pengabdi utama. Sepanjang pemaparan materi pelatihan peserta aktif bertanya tentang keamanan pangan jajanan, cara-cara modifikasi jajanan serta cara-cara pengemasan yang dilakukan agar makanan jajanan anak sekolah aman dan menarik bagi anak sekolah sehingga dapat bersaing dengan makanan jajanan hasil produksi pabrik yang selama ini banyak diminati dan dikonsumsi oleh anak sekolah. Pada materi pelatihan telah dicantumkan 10 jenis jajanan tradisional Bali yang dimodifikasi bahannya agar memenuhi standar untuk jajanan sehat anak sekolah dengan kandungan energy minimal 300 kkal dan 5 gram protein.

Praktek pengolahan jajanan sehat anak sekolah melibatkan semua peserta pelatihan. Jajanan sehat anak sekolah yang diolah dalam pelatihan ini adalah jajanan pulung-pulung ubi yang dimodifikasi isianya dengan daging ayam dan sayur wortel, kentang dan daun bawang. Hasil praktek pengolahan ini diporsikan sesuai kebutuhan anak sekolah serta diuji organoleptik meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Deskripsi dari hasil pengolahan jajanan ini adalah warna kuning keemasan, aroma daging ayam, tekstur agak keras diluar tetapi agak lembek didalamnya, dengan rasa gurih dan enak.

Jajanan tradisional yang disajikan dalam pelatihan adalah nagasari kacang merah dan jajanan bantal kacang hijau, dan proses pengolahan dilakukan pada saat pemaparan materi.

Praktek berjalan lancar dan berdasarkan tanggapan peserta pengolahan sangat mudah dengan bahan-bahan yang digunakan juga sangat mudah didapatkan di wilayah Desa Sayan. Sebagian besar peserta menyatakan akan mencoba untuk membuat jajanan ini dirumahnya. Sedangkan tanggapan dari anak sekolah jajanan yang dipraktekkan sangat enak dan mudah cara membuatnya sehingga mereka juga akan mempraktekkan kembali dirumahnya.

Hasil pre test dan post tes menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan peserta pelatihan dimana nilai rata-rata pre tes 63,75 menjadi 86,35 setelah diberikan pelatihan. Jumlah peningkatan pengetahuan peserta sebanyak 22,6 dari kriteria cukup menjadi baik. Pengetahuan yang masih perlu ditingkatkan dari peserta adalah tentang keamanan jajanan anak sekolah terutama jenis-jenis cemaran serta ciri-ciri fisik yang dapat diamati untuk mengetahui apakah makanan jajanan masih layak dikonsumsi atau tidak.

Uji organoleptic dilakukan dengan menggunakan rentang skala: sangat suka, suka, netral, dan tidak suka. Berdasarkan hasil uji organoleptic dari peserta pelatihan terhadap makanan jajanan pulung-pulung ubi isi daging ayam yang dipraktekkan pada saat pelatihan seperti pada Tabel 2

Tabel 2. Hasil Uji Organoleptic Pulung-pulung Ubi Isi Daging Ayam

Karakteristik mutu	Hasil Penilaian			
	Sangat suka	Suka	Netral	Tidak suka
Warna	10 (62.50 %)	6 (37.50%)	0	0
Aroma	13 (81.25%)	3 (18.75%)	0	0
Tekstur	8 (50.00%)	8 (50.00%)	0	0
Rasa	12 (75.00%)	4 (25.00%)	0	0

Berdasarkan hasil penilaian organoleptik terhadap hasil praktek jajanan sehat anak sekolah pulung-pulung ubi isi daging ayam dapat dinyatakan bahwa semua peserta pelatihan dapat menerima karakteristik mutu warna, aroma, tekstur, serta rasa. Hal ini menunjukkan bahwa jajanan sehat anak sekolah ini dapat diolah lebih lanjut untuk penyediaan jajanan sehat anak sekolah diwilayah Desa Sayan.

Berdasarkan saran serta tindak lanjut yang diharapkan dari peserta pelatihan menyatakan bahwa pelatihan ini sangat bermanfaat dan mudah diterapkan lebih lanjut karena jenis-jenis jajanan sehat yang disampaikan merupakan jajanan tradisional yang sudah biasa diolah oleh masyarakat hanya dengan memodifikasi bahan untuk mencapai kriteria pemenuhan zat gizi terutama protein dengan penambahan sumber protein seperti kacang-kacangan, daging dan ikan.

Harapan dari peserta pelatihan agar pelatihan seperti ini diteruskan dengan sasaran yang lebih banyak sehingga masyarakat lebih memahami tentang jajanan sehat terutama tentang ciri-ciri jajanan sehat serta cara-cara praktis pengolahan jajanan sehat.

## **SIMPULAN DAN SARAN**

Rata-rata pengetahuan peserta pelatihan sebelum pelatihan 63.75 meningkat menjadi 86.35 setelah dilakukan pelatihan. Semua peserta peserta pelatihan ikut melakukan praktik pengolahan jajanan sehat anak sekolah, karena jajan yang dipraktekkan mudah pembuatannya. Jajanan sehat anak sekolah yang dipraktekkan dapat diterima dengan baik yaitu sangat disukai dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa.

Disarankan kepada peserta setelah mampu membuat jajanan sehat agar diterapkan untuk penyediaan jajanan sehat anak sekolah. Sedangkan untuk para guru diharapkan dapat mengawasi jajanan yang dijual di kantin sekolah.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Agustini, N.P.; Kusumayanti, G.A.D., 2016. Laporan Penelitian Hibah Bersaing “Pengembangan Jajanan Tradisional Bali Sebagai Jajanan Sehat Anak Sekolah” Denpasar: Kementerian Kesehatan RI Politeknik Kesehatan Denpasar Jurusan Gizi
- Arisman, 2009. Buku Ajar Ilmu Gizi : Keracunan Makanan. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Anonim, 2006. Model Rencana HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Industri Chicken Nugget. e-Book Pangan.com
- Indonesia. 2012. Undang-Undang Pangan Nomor 18 tahun 2012.
- Urnawijayanti, H.A., 2006. Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan. Yogjakarta : Kanisius.
- Suparmi; Desanti, O.I., 2016. Hubungan Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Ibu tentang Penggunaan Pewarna Makanan dengan Keracunan Makanan pada Anak di Kelurahan Penggaron Lor Semarang. MKB. Volume 48. Nomor 4. Desember 2016.
- Suter, I K., dkk. 2013, Pangan Tradisional Bali JAJA (Kajian Aspek Sosial Budaya, Pengolahan, Gizi dan Keamanan), Denpasar : Pusat Penelitian Makanan Tradisional Universitas Udayana.

Yulia, 2016. Higiene Sanitasi Makanan, Minuman Dan Sarana Sanitasi Terhadap Angka Kuman Peralatan Makan Dan Minum Pada Kantin. Jurnal Vokasi Kesehatan. Volume II Nomor 1, Januari 2016.

Yusa, N.M.; Suter, I.K., 2014. Pangan Tradisional Khas Gianyar. Denpasar : Udayana University Press.