

PELATIHAN PERBAIKAN MUTU PRODUKSI DAN PENERAPAN CPPB PADA IRTP MIE BASAH DI KOTA BANDAR LAMPUNG

¹⁾Sussi Astuti, ²⁾Dewi Sartika*, ³⁾Zulferiyeni, ⁴⁾Susilawati

^{1,2)}Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Lampung

^{3,4)}Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Lampung

*Koresponden Email: dewi.sartika@fp.unila.ac.id

Submitted:12-11-23

Revised:16-11-23

Accepted:25-11-23

Abstrak

Salah satu sentra produksi usaha mikro mie basah terdapat di Kelurahan Gunung Sulah Kecamatan Sukarame Kota Bandar Lampung. Mie basah sebagai salah satu produk olahan pangan yang dikonsumsi manusia berkaitan langsung dengan kesehatan konsumen, sehingga proses pengolahannya harus dilakukan secara benar dan tepat sesuai aturan. Hal ini perlu dilakukan agar tidak terjadi akibat buruk yang tidak diinginkan terhadap konsumen. Sasaran strategis dalam kegiatan pengabdian ini adalah 4 pengusaha industri rumah tangga pangan (IRTP) mie basah di wilayah tersebut. Berdasarkan perumusan masalah, kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk : (1). Memberikan pengetahuan mengenai bahaya dan efek penggunaan formalin dan boraks pada proses produksi mie basah terhadap kesehatan, (2). Memberikan pengetahuan mengenai peraturan pemerintah tentang penggunaan bahan tambahan pangan yang legal dan ilegal, (3). Memberikan pengetahuan tentang sistem jaminan produk halal (SJPH) produk mie basah, dan (4). Memberikan pengetahuan dan pelatihan untuk mengaplikasikan dan menerapkan praktek pengolahan mie basah yang sesuai dengan prinsip Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) sebagai upaya perbaikan mutu produksi mie basah. Metode yang digunakan adalah ceramah, diskusi dan bantuan peralatan penunjang produksi pada ke 4 khalayak sasaran. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan peserta dari nilai rerata 29% sebelum pelatihan (evaluasi awal) menjadi 97,5% setelah pelatihan (evaluasi akhir), sehingga peningkatan pengetahuan peserta setelah pelatihan sebesar 68,5% (tergolong pada kategori sedang).

Kata kunci : CPPB, IRTP Mie Basah, SJPH

Abstract

Gunung Sulah, Bandar Lampung City is the center of wet noodle production. Wet noodles are a processed product that is popular and is related to consumer health, so the processing process must be carried out correctly and precisely according to the rules. The targets of this community services are wet noodle household food industry entrepreneurs (IRTP) in the area. The training participant are 4 home industry. This service activity aims to: (1). Providing knowledge about the dangers and effects of using formalin and borax in the wet noodle production process on health, (2). Providing knowledge regarding government regulations about the use of legal and illegal food additives, (3). Provide knowledge about the halal product guarantee system (SJPH) for wet noodle products, and (4). Providing knowledge and training about wet noodle processing practices in accordance with the principles of Good Food Production Methods for Home Industries (CPPB-IRT) as an effort to improve the quality of wet noodle product. The methods that was used are lecture, discussion and assistance with the 4 target audiences. The results of the activity showed an increase in participants' knowledge from an average value of 29% (pre-evaluation) to 97.5% after training (post-evaluation), so, Training increased the participants' knowledge was 68.5% (medium category classified).

Keywords: CPPB, IRTP Wet Noodles, SJPH

1. PENDAHULUAN

Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia. Selain lezat dan bergizi tinggi, pangan yang dikonsumsi harus aman. Keamanan pangan penting untuk diperhatikan karena menyangkut hidup manusia dan menjadi isu hangat seiring kemajuan teknologi komunikasi. Menurut informasi dan data yang tersedia mengenai keamanan pangan di Indonesia, peredaran produk pangan yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan, kasus penyakit dan keracunan makanan yang dipublikasikan media masa bagaikan gunung es. Terjadinya kasus keracunan pangan umumnya terjadi akibat sarana produksi dan distribusi pangan yang tidak memenuhi persyaratan industri kecil jasa boga dan penjual makanan jajanan, serta rendahnya pengetahuan dan kepedulian konsumen tentang keamanan pangan.

Masalah keamanan pangan erat kaitannya dengan pangan hasil produksi industri rumah tangga pangan (IRTP). IRTP adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis. Selama ini, pangan hasil IRTP banyak yang belum memenuhi syarat keamanan pangan. Mutu pangan sangat erat kaitannya dengan produktivitas dan kesehatan konsumen. Penggunaan bahan kimia berbahaya secara berlebihan dapat menyebabkan bahaya terhadap kesehatan, bahkan dalam kasus yang ekstrim akan mengakibatkan kematian. Bahan tambahan pangan (BTP) yang digunakan secara berlebihan maupun bahan kimia berbahaya sering disalahgunakan dalam proses pengolahan pangan dengan tujuan untuk meningkatkan daya tarik dan memperpanjang masa simpan produk.

Direktorat Surveilans dan Keamanan Pangan menyatakan bahwa walaupun tidak bisa dipastikan berapa persen masyarakat Indonesia yang mengerti dan sadar tentang keamanan pangan, namun dilaporkan bahwa masyarakat yang tidak mengerti jumlahnya lebih banyak. Hal ini akan menjadi masalah apabila pelaku usaha yang memproduksi pangan tidak memahami, tidak tahu atau tidak peduli akan pentingnya keamanan pangan produk yang mereka hasilkan. Oleh karena itu diperlukan upaya-upaya peningkatan pengetahuan tentang keamanan pangan bagi produsen maupun konsumen.

Mie basah merupakan salah satu makanan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat selain beras. Mie basah merupakan produk makanan yang dibuat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan lain dan bahan tambahan makanan yang diijinkan, serta berbentuk khas mie yang tidak dikeringkan (SNI 01-2987-1992). Mie basah matang biasanya disebut mie kuning. Mie basah merupakan salah satu produk IRTP yang dicurigai mempunyai mutu di bawah standar keamanan pangan. Kerusakan pada mie basah matang yang telah direbus terlebih dahulu terjadi setelah penyimpanan pada suhu kamar selama 26 jam dengan indikator adanya lendir dan bau asam (Pahrudin, 2006). Karena mie basah matang cepat mengalami kerusakan atau kebusukan, banyak usaha dilakukan untuk memperpanjang umur simpan mie basah dengan penambahan bahan kimia tertentu. Namun, seringkali bahan kimia yang ditambahkan bukan bahan pengawet yang ditujukan untuk makanan. Sejauh ini, issue yang berkembang menyatakan bahwa mie basah banyak menggunakan bahan tambahan yang tidak diijinkan seperti boraks dan formalin. Formalin umumnya digunakan untuk memperpanjang umur simpan mie basah sehingga mencapai beberapa minggu, sedangkan boraks ditambahkan untuk meningkatkan kekenyalan mie basah. Berdasarkan hasil survei yang dilakukan Gracecia (2005) terhadap pedagang mie di pasar tradisional Jabotabek, umur simpan mie basah matang bisa mencapai 14 hari. Hasil analisis yang dilakukan menunjukkan bahwa kandungan formalin rata-rata dalam mie basah di pasar tradisional tersebut adalah 106,00 mg/kg (mie basah mentah) dan 2.914,36 mg/kg (mie basah matang).

Di samping itu, masalah sistemik yang menghambat pengembangan IRTP mie basah adalah belum diterapkannya Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT), khususnya hygiene dan sanitasi. CPPB adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi makanan agar bermutu, aman dan layak untuk dikonsumsi, sebagai salah satu faktor penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan untuk pangan. CPPB sangat berguna bagi kelangsungan hidup industri pangan baik yang berskala kecil, sedang maupun yang berskala besar (BPOM, 2003). Pedoman cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga adalah cara untuk melindungi masyarakat dari makanan yang berbahaya bagi konsumen, sehingga akan dihasilkan produk makanan yang tidak mengandung bahan-bahan yang dapat membahayakan kesehatan atau keselamatan manusia seperti menimbulkan penyakit atau keracunan. Pedoman CPPB-IRT yang berlaku memudahkan industri kecil menengah untuk memproduksi makanan dengan aturan standar sehingga menghasilkan makanan yang layak dikonsumsi, artinya makanan dalam kondisi normal, tidak menyimpang dari keadaan normal dan higienis.

Usaha mie basah yang merupakan diversifikasi produk olahan tepung terigu telah berkembang di Kelurahan Gunung Sulah Kecamatan Sukarame Kota Bandar Lampung. Industri pengolahan mie basah telah diproduksi sejak 10 tahun yang lalu. Waktu yang cukup lama tersebut menjadi faktor penting yang menyebabkan Kelurahan Gunung Sulah terkenal sebagai daerah sentra produksi mie basah. Produksi mie basah di Kelurahan Gunung Sulah umumnya dilakukan dalam skala rumah tangga.

Ketersediaan bahan baku untuk proses produksi mie basah merupakan faktor pendukung kelancaran dan menunjang berlangsungnya usaha mie basah skala rumah tangga di Kelurahan Gunung Sulah. Pengusaha mie basah di Kelurahan Gunung Sulah adalah penduduk asli daerah tersebut. Umur pengusaha mie basah berkisar antara 25 sampai 50 tahun, yang tergolong usia produktif. Dengan demikian, pengusaha dapat melakukan aktivitas dan produktivitas terhadap usaha tersebut secara maksimal. Rata-rata pengusaha mie basah di Kelurahan Gunung Sulah mempekerjakan 3 sampai 5 orang pekerja. Oleh karena itu, eksistensi pengusaha mie basah terhadap lingkungan sangat mendukung pemberdayaan khususnya kaum wanita yang umumnya tamat SD untuk dilibatkan dalam pengembangan usaha mie basah ini, serta merupakan salah satu upaya untuk mengurangi pengangguran. Usaha mie basah tersebut umumnya digunakan sebagai mata pencaharian utama dan sampingan untuk memenuhi kebutuhan dan pendapatan rumah tangga mereka.

Kelebihan usaha mie basah skala rumah tangga di Kelurahan Gunung Sulah adalah tidak membutuhkan teknologi tinggi sehingga dalam proses produksinya tidak memerlukan tenaga khusus dan tidak memerlukan investasi yang besar. Teknologi pengolahan mie basah di Kelurahan Gunung Sulah masih sederhana dan dilakukan secara manual. Namun usaha ini tetap memberikan nilai tambah bagi pengusaha IRTP mie basah. Peningkatan teknologi pengolahan perlu dilakukan untuk memperbaiki kualitas produk mie basah yang dihasilkan agar sesuai dengan permintaan konsumen, serta dapat dihasilkan produk mie basah yang bermutu, aman dan layak dikonsumsi. Untuk industri kecil yang hanya memiliki modal kecil dan dikelola secara tradisional, teknologi pengolahan mie basah tidak menjadi masalah, namun mutu mie basah yang dihasilkan akan sangat bervariasi tergantung kondisi sanitasinya. Oleh karena itu, diperlukan upaya pelatihan dan edukasi pada produsen mie basah skala rumah tangga untuk meningkatkan pengetahuan mereka berkaitan dengan keamanan pangan, dengan memberikan pelatihan dan penyuluhan berbagai alternatif bahan pengawet yang aman selain penggunaan formalin dan boraks dalam proses pembuatan mie basah, serta penerapan praktek

pengolahan pangan yang sesuai dengan prinsip Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) sebagai upaya perbaikan m.

2. METODE

Kegiatan pengabdian pada pengusaha mie basah skala rumah tangga dilaksanakan dengan 2 metode, yaitu:

1. Ceramah dan Diskusi

Penyampaian materi pengabdian akan dilaksanakan dengan metode ceramah untuk kegiatan sosialisasi dan peningkatan pengetahuan, kemudian dilakukan diskusi (tanya jawab) untuk memberikan kesempatan kepada peserta memahami materi dan menyampaikan gagasan atau permasalahan yang terkait dengan perbaikan mutu produksi dan aplikasi penerapan CPPB untuk peningkatan mutu produk mie basah yang dihasilkan.

Materi yang disampaikan pada kegiatan ceramah dan diskusi adalah :

a. Penyuluhan perbaikan proses produksi dalam pembuatan mie basah, meliputi :

- bahaya dan efek penggunaan formalin dan boraks pada proses produksi mie basah terhadap kesehatan
- peraturan pemerintah tentang pengawasan penggunaan bahan tambahan pangan yang legal dan ilegal
- Memberikan pengetahuan tentang sistem jaminan produk halal (SJPH) mie basah
- prinsip Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)

Di samping kegiatan ceramah, dilakukan penyerahan bantuan peralatan penunjang produksi pada 4 pengusaha IRTP Mie Basah sebagai khalayak sasaran pada kegiatan pengabdian ini.

Keterkaitan antara kegiatan yang dilakukan dengan berbagai institusi terkait serta peran dan manfaat setiap institusi yang terlibat disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Keterlibatan, peran dan manfaat institusi pada kegiatan pengabdian

No.	Institusi yang terlibat	Peran	Manfaat institusi
1.	Perguruan Tinggi (UNILA)	1. Menyediakan sumberdaya manusia dan teknologi 2. Melakukan transfer ilmu pengetahuan dan teknologi 3. Membantu advokasi 4. Melakukan penyuluhan 5. Tentang perbaikan mutu produksi dan penerapan CPPB-IRT pada proses produksi mie basah 7. Motor penggerak untuk perbaikan mutu produksi dalam penyediaan pangan berbasis tepung terigu yang sehat, bergizi dan aman	1. Melaksanakan Darma Pengabdian pada Masyarakat 2. Sebagai bahan masukan dalam proses belajar mengajar

2.1 KETERLIBATAN MITRA

Kegiatan pengabdian berlangsung dengan melibatkan mitra 4 pengusaha industri rumah tangga mie basah di Kelurahan Gunung Sulah Kecamatan Sukarame Kota Bandar Lampung. Keterlibatan Mitra dimulai sejak perencanaan, pada saat pelaksanaan pengabdian dan kegiatan evaluasi. Mitra menyediakan tempat untuk berlangsungnya kegiatan penyuluhan.

2.2 RANCANGAN EVALUASI

Bentuk evaluasi yang akan dilakukan pada kegiatan ini adalah :

- 1) Evaluasi awal, dilakukan dengan metode pre-test untuk mengetahui tingkat pengetahuan peserta mengenai topik yang akan disampaikan dalam pelatihan. Kategori tingkat pengetahuan peserta dibedakan menjadi tiga, yaitu rendah (<40), sedang (40-80), dan tinggi (≥ 80).
- 2) Evaluasi akhir, dilakukan dengan metode post test dengan menggunakan daftar pertanyaan yang sama seperti evaluasi awal. Evaluasi ini untuk mengetahui tingkat pencapaian tujuan kegiatan yang dilakukan. Kategori keberhasilan kegiatan ditetapkan berdasarkan tingkat pengetahuan peserta, yaitu rendah (<40), sedang (40-80), dan tinggi (≥ 80).

Pada Tabel 2 disajikan kriteria dan indikator pencapaian tujuan, serta tolok ukur yang digunakan untuk menyatakan keberhasilan dari kegiatan yang dilakukan.

Tabel 2. Kriteria dan indikator pencapaian tujuan, serta tolok ukur keberhasilan

Kriteria dan Indikator Pencapaian Tujuan	Tolok Ukur
a. Kemampuan pengusaha mie basah dalam memahami bahaya dan efek penggunaan formalin dan boraks terhadap kesehatan	- Dinilai dengan kuesioner. Dilakukan pada awal dan akhir kegiatan
b. Kemampuan pengusaha mie basah dalam memahami adanya peraturan pemerintah terhadap pengawasan penggunaan bahan tambahan pangan yang legal dan ilegal	- Dinilai dengan kuesioner Dilakukan pada awal dan akhir kegiatan
c. Kemampuan pengusaha mie basah dalam memahami tentang sistem jaminan produk halal (SJPH)	- Dinilai dengan kuesioner Dilakukan pada awal dan akhir kegiatan
d. Kemampuan pengusaha mie basah dalam memahami dan menerapkan prinsip Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)	- Dinilai dengan kuesioner Dilakukan pada awal dan akhir kegiatan.

3. HASIL DAN PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan pengabdian masyarakat berdasarkan lokasi awal yang telah ditetapkan adalah di Kecamatan Kelurahan Gunung Sulah Kecamatan Sukarame Kota Bandar Lampung. Untuk pelaksanaan kegiatan pengabdian ini, dilakukan kegiatan survai lapang dengan mendatangi lokasi pengabdian dengan khalayak sasaran 4 pengusaha IRTP mie basah di wilayah tersebut yang menjadi target untuk kegiatan penyuluhan tentang Pelatihan Perbaikan Mutu Produksi dan Penerapan CPPB pada IRTP Mie Basah dalam Upaya Peningkatan Keamanan Produk. Ke 4 pengusaha yang merupakan khalayak

sasaran kegiatan pengabdian ditetapkan berdasarkan data primer yang telah ada sebelumnya. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di rumah Pak Toni yang merupakan salah satu pengusaha IRTP Mie Basah. Selain ke 4 khalayak sasaran yang merupakan pengusaha IRTP mie basah dan 4 orang dosen Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Unila sebagai pemateri, kegiatan pengabdian ini juga diikuti oleh 6 orang mahasiswa jurusan THP. Ke enam mahasiswa tersebut bertugas untuk membantu pelaksanaan dan kelancaran kegiatan pengabdian. Keikutsertaan mahasiswa dalam kegiatan ini juga dimaksudkan sebagai salah satu sarana untuk meningkatkan wawasan mereka dalam implementasi penerapan ilmu pengetahuan yang telah diperoleh selama mahasiswa kuliah dan melihat langsung kegiatan IRTP mie basah di lapang.

Pelaksanaan kegiatan penyuluhan dimulai dengan penyampaian sambutan oleh Dr. Ir. Sussi Astuti, M.Si. selaku ketua Tim pengabdian (Gambar 1) dan Bapak Toni selaku tuan rumah pada pelaksanaan kegiatan pengabdian. Kegiatan penyuluhan dilakukan dengan memberikan pre test di awal penyuluhan dan pos test di akhir penyuluhan, untuk mengetahui pengetahuan peserta pelatihan tentang hal-hal yang terkait dengan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) pada proses produksi mie basah.

Pada kegiatan ceramah dan diskusi, diberikan materi penyuluhan oleh ke 4 pemateri dengan topik sebagai berikut : bahaya dan efek penggunaan formalin dan boraks pada proses produksi mie basah terhadap kesehatan (Ir. Zulferiyenni, M.T.A); peraturan pemerintah tentang penggunaan bahan tambahan pangan yang legal dan ilegal (Dr. Ir. Sussi Astuti, M.Si); sistem jaminan produk halal (SJPH) mie basah (Ir. Susilawati, M.S.); dan prinsip Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) sebagai upaya perbaikan mutu produksi mie basah (Dr. Dewi Sartika, S.TP, M.Si).

Kegiatan penyuluhan, peserta dan nara sumber pada kegiatan pengabdian di IRTP mie basah disajikan pada Gambar 2 dan Gambar 3.



Gambar 1. Sambutan oleh Ketua Tim Pengabdian pada Masyarakat diIRTP Mie Basah



Gambar 2. Penyuluhan materi pengabdian oleh Tim Pengabdian pada Masyarakat di IRTP Mie Basah



Gambar 3. Pemateri dan peserta kegiatan pengabdian pada Masyarakat di IRTP Mie Basah

Proses produksi mie basah IRTP Mie Basah Kelurahan Gunung Sulah disajikan pada Gambar 4, sedangkan mie basah yang dihasilkan disajikan pada Gambar 5. Bantuan peralatan penunjang proses produksi mie basah dan penyerahan bantuan peralatan pada ke 4 khalayak sasaran pengusaha IRTP mie basah secara simbolis yang diwakili pemilik rumah Pak Toni dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 4. Proses produksi mie basah di IRTP Gunung Sulah



Gambar 5. Mie basah yang dihasilkan IRTP mie Basah



Gambar 6. Bantuan peralatan penunjang proses produksi mie basah dan penyerahan bantuan peralatan pada ke 4 khalayak sasaran Pengusaha IRTP mie basah diwakili pemiliki rumah Pak Toni

Pada saat penyampaian materi oleh nara sumber maupun pada saat dilakukan penyuluhan terkait materi yang disampaikan oleh ke empat pemateri, kegiatan pengabdian berjalan dengan sangat baik dan lancar. Hal ini terlihat dari besarnya tanggapan para peserta yang terlibat dalam proses produksi mie basah dan respon positif mereka dalam mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan susu kedelai, diperlihatkan dengan interaksi imbal balik yang sangat aktif dan banyaknya pertanyaan yang diajukan oleh peserta pelatihan pada masing-masing nara sumber. Peserta pengusaha IRTP mie basah menyatakan bahwa materi yang telah mereka dapatkan berkaitan dengan perbaikan proses produksi mie basah, telah memberi manfaat dalam menambah dan memperluas wawasan pengetahuannya. Beberapa materi yang disampaikan pemateri bahkan belum pernah mereka ketahui dan pahami.

Rekapitulasi hasil pre-test memperlihatkan bahwa pengetahuan peserta pelatihan terhadap materi yang diberikan dengan jawaban "tahu" terhadap pertanyaan yang diajukan yaitu : (1) Pengetahuan tentang bahaya dan efek penggunaan formalin dan boraks pada proses produksi mie basah sebesar 45%; (2) Pengetahuan tentang peraturan pemerintah tentang penggunaan bahan tambahan pangan yang legal dan ilegal sebesar 24%, (3) Pengetahuan tentang sistem jaminan produk halal (SJPH) mie basah sebesar 17%; sedangkan (4) Pengetahuan tentang prinsip Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) sebagai upaya perbaikan mutu produksi mie basah sebesar 30%. Rata-rata pengetahuan peserta terhadap semua materi yang diberikan oleh nara sumber sebesar 29%. Hal ini menunjukkan bahwa pengetahuan peserta penyuluhan terhadap materi yang diberikan masih rendah karena $< 40\%$.

Setelah kegiatan pelatihan dan penyuluhan berakhir, setiap peserta diminta untuk menjawab daftar pertanyaan / kuesioner untuk mengevaluasi nilai post-test. Pertanyaan yang diajukan pada evaluasi post-test sama dengan pertanyaan evaluasi pre-test. Hasil rekapitulasi nilai evaluasi akhir / post-test menunjukkan peningkatan, terlihat dari rekapitulasi nilai peserta yang menjawab "tahu" terhadap pertanyaan yang diajukan yaitu : (1) Pengetahuan tentang bahaya dan efek penggunaan formalin dan boraks pada proses produksi mie basah sebesar 95%; (2) Pengetahuan tentang peraturan pemerintah tentang penggunaan bahan tambahan pangan yang legal dan ilegal sebesar 100%, (3) Pengetahuan tentang sistem jaminan produk halal (SJPH) mie basah sebesar 100%; sedangkan (4) Pengetahuan tentang prinsip Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) sebagai upaya perbaikan mutu produksi mie basah sebesar 95%. Rata-rata peningkatan pengetahuan peserta pada hasil post-test terhadap semua materi yang diberikan oleh nara sumber sebesar 97,5%. Dengan demikian, peningkatan pengetahuan peserta setelah diberikan pelatihan dan penyuluhan meningkat sebesar 68,5% (sedang), yang mengindikasikan bahwa manfaat dan tujuan penyuluhan yang ingin dicapai dalam kegiatan pengabdian ini sesuai harapan.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan penyuluhan secara keseluruhan, disimpulkan bahwa pengetahuan peserta terhadap materi pelatihan meningkat pesat, dari nilai rerata 29% sebelum pelatihan (evaluasi awal) menjadi 97,5% setelah pelatihan (evaluasi akhir). Peningkatan pengetahuan peserta sebesar 68,5% (tergolong pada kategori sedang).

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Pelaksana Pengabdian kepada Masyarakat mengucapkan terimakasih atas bantuan dana pengabdian DIPA FAKULTAS PERTANIAN UNILA.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Aminah, M.S. dan C. Himawan. 2009. *Bahan-bahan Berbahaya dalam Kehidupan : Kenali Produk Sebelum Membeli*. Salamadani, Bandung.
- [2] B. Hermanto, Ed., *Pelatihan dan Pemberdayaan Business Graphic Design Dalam Rangka Peningkatan Keterampilan SDM di Era Digital Bagi Warga Purbolinggo Lampung Timur*, Lampung, Indoensia: BUGUH, 2023, vol. 3, pp: 85-91.
- [3] Badrudin. 1994. modifikasi Tepung Ubi Kayu sebagai Bahan Pembuat Mie Kering. (Skripsi). Fateta, IPB, Bogor.
- [4] BPOM. 2003. Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). www.pom.go.id/public/hukum/pdf/SK_Pedoman_IRT.pdf.
- [5] Cahyadi, W. 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara, Jakarta.
- [6] Charity, M.L. 2017. Jaminan Produk Halal di Indonesia. *Jurnal Legislasi Indonesia*. 14(01):99-108.
- [7] Depkes RI. 2004. Prosedur Penerapan Sanitasi. Dalam Achmad, F. 2009. Kajian Sanitasi pada Industri Rumah Tangga. <http://repository.ipb.ac.id/Bab%20I/Pendahuluan%202009fac.pdf?.5>
- [8] Departemen Kesehatan. 1999. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1168/MENKES/PER/X/1999 tentang Kumpulan Peraturan Perundang-undangan di Bidang Makanan. Jilid II. Jakarta:Depkes.
- [9] Judarwanto, W. 2006. Pengaruh Formalin bagi Sistem Tubuh. RS Bunda, Jakarta.
- [10] Indrawan, I. 2005. Survei Manufaktur dalam Rangka Meningkatkan Kualitas Mie Basah di Jabotabek. (Skripsi). Fateta, IPB, Bogor.
- [11] Indriyati, D. 2003. Penerapan Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) pada Industri Kecil/Rumah Tangga Mie yang telah Mendapatkan SP-Depkes di Daerah Kotamadya Bandung. (Skripsi). Fateta, IPB, Bogor.
- [12] Kusmayandi. 2008. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Dalam Achmad, F. 2009. Kajian Sanitasi pada Industri Rumah Tangga. <http://repository.ipb.ac.id/Bab%20I/Pendahuluan%202009fac.pdf?.5>.
- [13] Indrawan, I. 2005. Survei Manufaktur dalam Rangka Meningkatkan Kualitas Mie Basah di Jabotabek. (Skripsi). Fateta, IPB, Bogor.
- [14] Pahrudin. 2006. Aplikasi Bahan Pengawet untuk Memperpanjang Umur Simpan Mie Basah Matang. (Skripsi). Fateta, IPB, Bogor
- [15] Puspasari, K. 2007. Aplikasi Teknologi dan Bahan Tambahan Pangan untuk Meningkatkan Umur Simpan Mie Basah Matang. (Skripsi). Fateta, IPB, Bogor.