



Penyuluhan Keamanan Pangan sebagai Upaya Pemberdayaan UMKM Kue Baruasa di Desa Tapulaga, Kecamatan Soropia, Kabupaten Konawe

Zainab Hikmawati¹⁾, Arum Dian Pratiwi²⁾, Siti Rabbani Karimuna³⁾

Prodi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Halu Oleo

E-mail: zainabhikmawati210@uho.ac.id

ABSTRAK

UMKM pangan tradisional seperti Kue Baruasa memiliki peran penting bagi perekonomian rumah tangga dan pelestarian kuliner lokal, namun keberlanjutannya sangat bergantung pada penerapan prinsip keamanan pangan dalam proses produksinya. Survei pendahuluan pada mitra UMKM Kue Baruasa di Desa Tapulaga, Kecamatan Soropia, Kabupaten Konawe yang terdiri atas UMKM rintisan Baruasa Mama Eda beserta beberapa UMKM/pengrajin Kue Baruasa lain di desa tersebut menemukan bahwa pemahaman mitra mengenai higiene sanitasi dan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) masih rendah. Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra UMKM mengenai prinsip keamanan pangan melalui penyuluhan langsung. Metode pelaksanaan meliputi koordinasi dengan pemerintah desa dan kecamatan setempat tanggal 25 Juni 2026, penyuluhan tatap muka tanggal 27 Juni 2026 mengenai lima kunci keamanan pangan, strategi CEK KLIK dalam berbelanja bahan baku, teknik penyimpanan dan pengolahan pangan yang aman, serta pengendalian cemaran biologis, kimia, dan fisik, yang dilanjutkan dengan evaluasi menggunakan kuesioner pre-test dan post-test terhadap 40 responden mitra. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan rata-rata skor pengetahuan pada aspek keamanan pangan dan CPPOB dari 37,5% (pre-test) menjadi 99,5% (post-test), merupakan capaian tertinggi dibandingkan komponen program lainnya. Secara keseluruhan, rata-rata skor pengetahuan mitra meningkat dari 43,17% menjadi 99,67%, dengan seluruh 40 responden (100%) berada pada kategori peningkatan "Sangat Baik". Penyuluhan keamanan pangan terbukti efektif meningkatkan pemahaman mitra UMKM Kue Baruasa dan perlu ditindaklanjuti dengan pendampingan penerapan praktik keamanan pangan secara berkelanjutan di lapangan.

Kata Kunci: CPPOB; Keamanan Pangan; Kue Baruasa; Penyuluhan; UMKM

ABSTRACT

Traditional food-based micro, small, and medium enterprises (MSMEs) such as Kue Baruasa play an important role in household income and the preservation of local culinary heritage, yet their sustainability strongly depends on the application of food safety principles in the production process. A preliminary survey of Kue Baruasa MSME partners in Tapulaga Village, Soropia Subdistrict, Konawe Regency comprising the pioneer MSME Baruasa Mama Eda along with several other Kue Baruasa MSMEs/artisans in the village found that partners' understanding of hygiene sanitation and Good Manufacturing Practices for processed food (CPPOB) remained low. This community service activity aimed to improve the knowledge and skills of MSME partners regarding food safety principles through direct counseling. The implementation method involved coordination with the local village and subdistrict government in 25 June 2026, face-to-face counseling covering the five keys to food safety in 27 June 2026, the CEK KLIK product-checking strategy for purchasing raw materials, safe food storage and processing techniques, and control of biological, chemical, and physical contamination, followed by an evaluation using pre-test and post-test questionnaires administered to 40 partner respondents. The results showed an increase in the average knowledge score on the food safety and CPPOB aspect from 37.5% (pre-test) to 99.5% (post-test), the highest gain among the program components. Overall, partners' average knowledge score increased from 43.17% to 99.67%, with all 40 respondents (100%) falling into the "Very Good" improvement category. Food safety counseling proved effective in improving the understanding of Kue Baruasa MSME partners and should be followed by sustained field mentoring on the implementation of food safety practices.

Keywords: Counseling; CPPOB; Food Safety; Kue Baruasa; MSME



DOI: <https://doi.org/10.54832/judimas.v4i2.880>

Pendahuluan

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) berbasis pangan tradisional memiliki kedudukan strategis dalam perekonomian masyarakat pedesaan, terutama dalam menyerap tenaga kerja dan menjaga stabilitas ekonomi lokal, sekaligus berfungsi sebagai wahana pelestarian kekayaan kuliner lokal (Aldhiansyah & Nugraha, 2023). Sebagian besar UMKM pangan tradisional dikelola dalam skala rumah tangga oleh perempuan sebagai penggerak ekonomi keluarga, dengan proses produksi yang masih mengandalkan cara-cara konvensional. Tantangan utama yang dihadapi pelaku usaha ini adalah menjaga mutu dan keamanan produk agar mampu bersaing di pasar yang lebih luas, sekaligus memenuhi tuntutan konsumen yang semakin sadar akan pentingnya pangan yang sehat dan aman dikonsumsi.

Desa Tapulaga merupakan salah satu desa di wilayah Kecamatan Soropia, Kabupaten Konawe, Provinsi Sulawesi Tenggara, dengan sebagian masyarakatnya menggantungkan mata pencaharian pada sektor perikanan dan usaha kecil rumah tangga. Salah satu UMKM pangan tradisional rintisan yang berkembang di desa ini adalah “Baruasa Mama Eda”, yang memproduksi Kue Baruasa, panganan tradisional khas Sulawesi Tenggara berbahan dasar tepung beras ketan, kelapa parut, dan gula aren yang disangrai dan dipanggang. Seiring berjalannya waktu, keberadaan usaha ini turut mendorong tumbuhnya beberapa UMKM dan pengrajin Kue Baruasa lain di Desa Tapulaga yang menjalankan usaha serupa. Produk ini merupakan warisan kuliner yang perlu dijaga kualitas dan keamanannya agar dapat terus diterima masyarakat luas dan bersaing dengan produk pangan olahan lainnya.

Keamanan pangan adalah jaminan bahwa makanan aman dikonsumsi dan tidak menimbulkan penyakit atau cedera bagi konsumennya, yang dicapai melalui pengendalian potensi bahaya pada setiap tahap mulai dari pemilihan bahan baku, produksi, pengolahan, penyimpanan, hingga distribusi produk (Undang-Undang RI No 18 Tahun 2012 tentang Pangan). Pada usaha pangan skala rumah tangga, risiko cemaran biologis (mikroorganisme, hama), kimia (penggunaan bahan tambahan pangan yang tidak sesuai takaran, bahan berbahaya seperti boraks dan formalin), maupun fisik (rambut, kerikil, serpihan benda asing, termasuk penggunaan staples pada kemasan) masih sering luput dari perhatian pelaku usaha karena keterbatasan pengetahuan mengenai standar Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB); penyalahgunaan bahan kimia berbahaya pada pangan olahan skala kecil juga masih kerap ditemukan di lapangan (Rahmiati dkk., 2024).



Hasil survei pendahuluan pada mitra UMKM Kue Baruasa di Desa Tapulaga menemukan bahwa pemahaman mitra mengenai prinsip keamanan pangan, higiene sanitasi, dan CPPOB masih menjadi titik lemah utama dalam proses produksi. Secara kasat mata, tim PKM menemukan sejumlah praktik yang berisiko menimbulkan cemaran, antara lain proses produksi yang masih dilakukan tanpa alat pelindung diri (APD) seperti sarung tangan dan masker, serta ditemukannya jejak hewan pengerat (tikus) pada beberapa area produksi. Pengetahuan yang terbatas mengenai kebersihan diri dan alat, pemisahan bahan mentah dan matang, pengendalian suhu penyimpanan, pemilihan bahan baku yang aman, hingga pengendalian cemaran fisik dan kimia berpotensi menurunkan mutu produk dan kepercayaan konsumen, yang pada akhirnya dapat menghambat keberlanjutan dan perluasan pasar usaha.

Berdasarkan permasalahan tersebut, Tim Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Halu Oleo melaksanakan program pemberdayaan UMKM pangan tradisional bagi mitra UMKM Kue Baruasa di Desa Tapulaga meliputi UMKM rintisan Baruasa Mama Eda beserta UMKM/pengrajin Kue Baruasa lain di desa tersebut yang tergabung dalam program ini yang salah satu komponen utamanya adalah penyuluhan keamanan pangan. Artikel ini secara khusus melaporkan pelaksanaan dan hasil kegiatan penyuluhan keamanan pangan tersebut sebagai upaya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra UMKM Kue Baruasa dalam menerapkan prinsip keamanan pangan pada proses produksinya.

Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian ini menggunakan pendekatan penyuluhan dan pendampingan secara langsung. Tahap awal dilakukan koordinasi dengan pemerintah Desa Tapulaga dan Kecamatan Soropia untuk menganalisis situasi, memperoleh dukungan, serta mendapatkan izin pelaksanaan kegiatan. Tahapan pelaksanaan meliputi persiapan surat-surat dan koordinasi pada 25 Juni 2026, serta pelaksanaan penyuluhan keamanan pangan pada tanggal 27 Juni 2026 bertempat di Desa Tapulaga, Kecamatan Soropia, Kabupaten Konawe. Kegiatan ini dihadiri oleh 40 orang mitra, yang terdiri atas pelaku usaha dan pekerja UMKM Baruasa Mama Eda selaku UMKM rintisan, bersama mitra dari beberapa UMKM dan pengrajin Kue Baruasa lain di Desa Tapulaga yang tergabung dalam program pemberdayaan ini, serta evaluasi menggunakan kuesioner pre-test dan post-test.

Materi penyuluhan disampaikan secara tatap muka oleh tim PKM dengan cakupan sebagai berikut. Pertama, lima kunci keamanan pangan, yaitu: menjaga kebersihan diri dan

alat (mencuci tangan minimal 20 detik, menjaga kebersihan dapur dan peralatan, serta menghindari hama seperti lalat dan tikus); memisahkan pangan mentah dan matang untuk mencegah kontaminasi silang, termasuk penggunaan wadah, pisau, dan talenan yang berbeda; memasak dengan benar hingga matang sempurna dan tidak dibiarkan lebih dari dua jam setelah dikeluarkan dari lemari pendingin; menjaga suhu aman penyimpanan pangan pada rentang di bawah 5°C atau di atas 60°C, serta tidak membiarkan makanan matang berada pada suhu ruang lebih dari empat jam; dan menggunakan bahan baku yang aman, meliputi air matang serta bahan pangan segar dan berkualitas yang telah diperiksa kondisi fisiknya.

Kedua, strategi belanja sehat dengan menerapkan prinsip “CEK KLIK” saat membeli bahan baku, yaitu memeriksa kemasan (tidak sobek, bocor, penyok, atau berkarat), label (nama produk, komposisi, berat, dan produsen), izin edar resmi dari BPOM/PIRT, serta tanggal kedaluwarsa produk. Ketiga, teknik penyimpanan bahan pangan yang aman, seperti memisahkan bahan mentah dalam wadah tertutup, menyimpan daging dan ikan dalam wadah tertutup di dalam *freezer*, tidak membekukan kembali daging yang telah dicairkan, serta menyimpan telur dan sayur dalam wadah tertutup di lemari pendingin setelah dicuci terlebih dahulu.

Keempat, teknik pengolahan pangan yang aman, meliputi metode mengukus, merebus, menumis, dan memasak bertekanan, disertai penjelasan mengenai peran suhu tinggi dalam membunuh bakteri dan menghentikan kerja enzim perusak, serta peran suhu rendah dalam memperlambat pertumbuhan bakteri. Khusus untuk bahan baku Kue Baruasa seperti kelapa parut dan tepung yang disangrai atau dikeringkan, disampaikan pula prinsip pengeringan dan pengasapan sebagai teknik pengawetan alami. Kelima, pengendalian cemaran biologis (pangan bebas dari lalat dan kotoran, tekstur dan bau normal), cemaran kimia (larangan penggunaan boraks dan formalin, larangan wadah dari kertas bekas atau koran, penggunaan bahan tambahan pangan sesuai takaran, serta pengendalian tingkat kematangan agar tidak gosong), dan cemaran fisik (bebas dari rambut, kerikil, serpihan kayu, maupun staples pada kemasan, dengan anjuran mengganti staples dengan perekat yang lebih aman).

Keenam, peran pekerja pangan (food worker) dalam menjaga higiene personal, seperti tidak menggaruk kulit atau merapikan rambut saat bekerja, melepas perhiasan saat mengolah adonan, mencuci tangan setelah dari kamar kecil, dan menggunakan penutup rambut (hairnet) jika memungkinkan. Ketujuh, tata cara penyajian dan pengangkutan produk, yaitu penyajian dalam kondisi tertutup dan bersih dengan sirkulasi udara ruangan yang baik, serta penggunaan

wadah pengangkutan yang utuh, tertutup, dan tidak digunakan untuk mengangkut bahan lain seperti pupuk atau sampah.

Selain materi keamanan pangan dan CPPOB (Bagian A) yang menjadi fokus pelaporan artikel ini, pada sesi penyuluhan tanggal 27 Juni 2026 yang sama, tim PKM turut menyampaikan materi legalitas usaha meliputi NPWP, PIRT, dan sertifikasi halal (Bagian B), serta materi kemasan, branding, dan pemasaran digital (Bagian C) kepada seluruh 40 mitra. Ketiga bagian materi tersebut disampaikan secara berurutan dalam satu rangkaian kegiatan penyuluhan dan pendampingan yang sama, sehingga evaluasi pre-test dan post-test turut mengukur capaian pengetahuan mitra pada ketiga bagian tersebut.

Evaluasi ketercapaian penyuluhan diukur melalui kuesioner pre-test dan post-test yang terdiri atas 15 butir soal, yang dikelompokkan ke dalam tiga bagian sesuai kelompok tujuan program pemberdayaan UMKM secara keseluruhan: Bagian A merepresentasikan capaian keamanan pangan dan CPPOB, Bagian B merepresentasikan capaian legalitas usaha (NPWP, PIRT, dan sertifikasi halal), dan Bagian C merepresentasikan capaian kemasan, branding, dan pemasaran digital. Data dianalisis secara deskriptif dengan membandingkan rata-rata skor, persentase capaian, serta kategori peningkatan pengetahuan responden sebelum dan sesudah penyuluhan.

Hasil dan Pembahasan

A. Hasil

1. Gambaran Umum Hasil Pre-Test dan Post-Test

Tabel 1 menyajikan ringkasan statistik deskriptif skor pengetahuan mitra UMKM Kue Baruasa Desa Tapulaga sebelum dan sesudah pelaksanaan seluruh rangkaian penyuluhan dan pendampingan.

Tabel 1. Ringkasan statistik deskriptif hasil pre-test dan post-test ($n = 40$)

No	Statistik	Pre-Test	Post-Test	Selisih
1	Rata-rata skor (maks. 15)	6,48	14,95	+8,48
2	Rata-rata persentase capaian	43,17%	99,67%	+56,50 poin
3	Skor minimum	4	14	-
4	Skor maksimum	8	15	-
5	Jumlah responden lulus ($\geq 9 / 60\%$)	0	40	+40
6	Persentase kelulusan	0%	100 %	+100 poin

Berdasarkan Tabel 1, rata-rata skor pengetahuan mitra meningkat dari 6,48 (43,17%) pada saat pre-test menjadi 14,95 (99,67%) pada saat post-test, atau mengalami peningkatan rata-rata sebesar 8,48 poin (56,50 poin persentase). Ditinjau dari ambang kelulusan (skor ≥ 9 dari 15, atau $\geq 60\%$), tidak ada satu pun responden yang dinyatakan lulus pada pre-test (0%), sedangkan pada post-test seluruh 40 responden (100%) dinyatakan lulus.



Gambar 1. Kegiatan Penyuluhan Keamanan Pangan pada UMKM Kue Baruasa Desa Tapulaga

2. Distribusi Kategori Peningkatan Pengetahuan

Peningkatan pengetahuan tiap responden dikelompokkan ke dalam empat kategori berdasarkan selisih skor pre-test dan post-test, sebagaimana disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Distribusi kategori peningkatan pengetahuan responden ($n = 40$)

No	Statistik	Kriteria (Selisih Skor)	Jumlah	Persentase
1	Sangat Baik	≥ 6	40	100%
2	Baik	4 – 5	0	0%
3	Cukup	2 – 3	0	0%
4	Kurang	0 – 1	0	0%

Seluruh 40 responden (100%) berada pada kategori “Sangat Baik”, yaitu mengalami peningkatan skor sebesar 6 poin atau lebih, tanpa ada satu pun responden yang masuk kategori Baik, Cukup, maupun Kurang. Hal ini menunjukkan bahwa peningkatan pengetahuan terjadi secara merata pada seluruh mitra yang mengikuti penyuluhan.

3. Hasil Analisis Bagian Keamanan Pangan dan CPPOB

Untuk mengidentifikasi capaian pengetahuan pada aspek keamanan pangan secara spesifik, dilakukan analisis terpisah pada tiga bagian instrumen yang masing-masing mewakili kelompok tujuan program pemberdayaan UMKM, sebagaimana dirangkum pada Tabel 3.

Tabel 3. Rata-rata skor pre-test dan post-test per bagian materi (n = 40)

No	Bagian / Aspek (Tujuan Kegiatan)	Pre (maks. 5)	Post (maks. 5)	Selisih	% Pre	% Post
1	A. Keamanan Pangan & Higiene Sanitasi / CPPOB (Tujuan 1–2)	1,88	4,98	+3,10	37,5%	99,5%
2	B. Legalitas Produk: NPWP, PIRT, Halal (Tujuan 3–5)	2,43	5,00	+2,58	48,5%	100%
3	C. Kemasan, Branding & Pemasaran Digital (Tujuan 6–9)	2,18	4,98	+2,80	43,5%	99,5%

Tabel 3 menunjukkan bahwa Bagian A (Keamanan Pangan dan Higiene Sanitasi/CPPOB), yang menjadi fokus utama penyuluhan dalam artikel ini, mencatat peningkatan tertinggi di antara ketiga bagian, yaitu sebesar 3,10 poin (dari 37,5% menjadi 99,5%), melampaui Bagian C (Kemasan, Branding, dan Pemasaran Digital) sebesar 2,80 poin (dari 43,5% menjadi 99,5%) dan Bagian B (Legalitas NPWP, PIRT, dan Halal) sebesar 2,58 poin (dari 48,5% menjadi 100%). Menariknya, Bagian A memiliki rata-rata skor pre-test terendah di antara ketiga bagian, namun mengalami peningkatan (gain score) paling besar, yang mengindikasikan bahwa materi keamanan pangan merupakan area dengan ruang peningkatan pengetahuan paling signifikan bagi mitra UMKM Kue Baruasa.



Gambar 2. Sesi Pendampingan dan Diskusi Keamanan Pangan bersama Mitra UMKM

B. Pembahasan

1. Efektivitas Penyuluhan Keamanan Pangan secara Umum

Peningkatan rata-rata skor dari 43,17% menjadi 99,67%, serta perubahan tingkat kelulusan dari 0% menjadi 100%, mengindikasikan bahwa penyuluhan keamanan pangan yang diberikan kepada mitra UMKM Kue Baruasa di Desa Tapulaga berjalan sangat efektif dalam meningkatkan pengetahuan mitra. Temuan ini sejalan dengan hasil pengabdian pada UMKM pangan olahan di Desa Rejoagung, Jember, yang juga melaporkan peningkatan skor pengetahuan yang signifikan setelah pelatihan CPPOB dan keamanan pangan diberikan



kepada pelaku usaha (Sunati dkk., 2025). Konsistensi pola ini memperkuat argumen bahwa pendekatan penyuluhan langsung disertai media edukatif merupakan metode yang efektif untuk mengubah pengetahuan pelaku UMKM pangan skala rumah tangga dalam waktu relatif singkat.

2. Keamanan Pangan dan CPPOB pada UMKM Kue Baruasa

Rendahnya skor pre-test pada Bagian A (37,5%) mengindikasikan bahwa sebelum kegiatan, pemahaman mitra mengenai praktik keamanan pangan dan sanitasi produksi masih menjadi titik lemah utama, kondisi yang juga banyak ditemukan pada UMKM pangan skala rumah tangga lain. Pratiwi *et al.*, (2024a) dalam pengabdian keamanan pangan bagi pelaku UMKM di Kecamatan Tamansari, Kabupaten Bogor, menemukan pola serupa, yaitu peningkatan pemahaman keamanan pangan yang nyata setelah pelatihan diberikan, meskipun sebagian peserta pada awalnya belum memahami standar kebersihan dan penanganan bahan baku secara memadai. Sementara itu, kegiatan edukasi CPPOB pada UMKM *frozen food* Al-Baroqah di Kabanjahe menunjukkan bahwa pengetahuan yang rendah mengenai CPPOB seringkali berkaitan langsung dengan praktik yang belum sesuai standar, seperti penggunaan alat pelindung diri dan metode pengemasan yang belum higienis (Pratiwi *et al.*, 2024b). Temuan serupa juga dilaporkan pada pelatihan CPPOB bagi pelaku usaha kecil menengah di Desa Cimekar, Kabupaten Bandung, yang menekankan pentingnya penataan alur produksi dan sanitasi peralatan sebagai fondasi keamanan pangan pada usaha skala rumah tangga (Subroto *et al.*, 2023), serta pada sosialisasi CPPOB di UMKM Arjaya Pangan Nusantara, Surabaya, yang menunjukkan peningkatan pemahaman peserta mengenai praktik produksi yang higienis setelah diberikan edukasi langsung (Natasyari & Rosida, 2023). Sejalan dengan itu, gain score tertinggi pada Bagian A dalam kegiatan ini menunjukkan bahwa aspek keamanan pangan memiliki ruang peningkatan pengetahuan paling besar, sehingga tepat menjadi prioritas materi utama dalam pendampingan lanjutan pada UMKM Kue Baruasa mengingat keterkaitannya langsung dengan mutu produk dan keamanan konsumen.

Materi mengenai pengendalian cemaran fisik, seperti larangan penggunaan staples pada kemasan, serta larangan bahan berbahaya seperti boraks dan formalin pada pengendalian cemaran kimia, merupakan aspek yang relatif baru bagi sebagian besar mitra sebelum penyuluhan diberikan. Temuan ini relevan dengan hasil pengujian kandungan rhodamin B dan formalin pada jajanan pasar di Surabaya, yang menegaskan bahwa penyalahgunaan bahan kimia berbahaya masih ditemukan pada pangan olahan skala kecil sehingga edukasi mengenai bahaya bahan tersebut perlu terus digalakkan kepada pelaku UMKM (Rahmiati dkk., 2024).

Demikian pula pemahaman mengenai batas waktu penyimpanan bahan pangan matang pada suhu ruang serta teknik pengeringan dan pengasapan khusus untuk bahan baku Kue Baruasa seperti kelapa parut dan tepung sangrai, yang selama ini dilakukan berdasarkan kebiasaan turun-temurun tanpa dasar pengetahuan mengenai fungsi pengawetannya secara ilmiah. Pendampingan keamanan pangan bagi UMKM kuliner di Semarang juga melaporkan bahwa peningkatan kepercayaan konsumen erat kaitannya dengan konsistensi penerapan sanitasi dan higiene pekerja, bukan sekadar pemahaman konseptual semata (Nugraheni et al., 2025), sehingga pendampingan lanjutan berupa observasi praktik langsung di tempat produksi Kue Baruasa Mama Eda tetap diperlukan.

Cara pembuatan Kue Baruasa yang masih dilakukan secara tradisional turut menjadi konteks penting yang perlu dicermati dalam penerapan CPPOB. Sebagian mitra masih menyangrai kelapa parut menggunakan tungku berbahan bakar kayu dan wajan tanah liat sebagaimana kebiasaan turun-temurun, alih-alih peralatan berbahan food grade yang lebih mudah dikontrol kebersihannya. Praktik ini berpotensi meningkatkan risiko cemaran fisik berupa abu atau serpihan arang, maupun cemaran mikroba apabila kebersihan tungku dan wajan tidak terjaga, sehingga edukasi CPPOB perlu disertai contoh penerapan yang kontekstual dengan cara produksi khas Kue Baruasa tersebut, dan tidak sekadar disampaikan sebagai teori umum keamanan pangan.

3. Keterkaitan dengan Komponen Program Pemberdayaan UMKM Lainnya

Penyuluhan keamanan pangan ini merupakan bagian dari rangkaian program pemberdayaan UMKM pangan tradisional Kue Baruasa di Desa Tapulaga yang lebih luas, yang juga mencakup pendampingan legalitas produk (NPWP, PIRT, dan sertifikat halal) serta penguatan akses pasar berbasis digital. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa Bagian B (Legalitas Produk) mencapai penguasaan sempurna (100%) pada post-test, sejalan dengan temuan pendampingan legalitas usaha pada UMKM Desa Sukoanyar yang melaporkan peningkatan kesadaran mitra terhadap pentingnya NIB dan sertifikasi halal setelah pendampingan (Ahsin et al., 2025), pengabdian legalitas usaha di Desa Selomarto, Wonogiri (Syafi'i et al., 2026), maupun pendampingan pengajuan SPP-IRT pada UKM kerupuk di Semarang yang menunjukkan bahwa pemahaman prosedur perizinan pangan dapat meningkat signifikan melalui pendampingan yang terstruktur (Siqhny dkk., 2025). Bagian C (Kemasan, Branding, dan Pemasaran Digital) juga menunjukkan peningkatan yang baik, sejalan dengan temuan penyuluhan kualitas kemasan pada UMKM di Desa Tukak, Bangka Selatan (Firdaus dkk., 2025), maupun pengabdian pemasaran digital pada pelaku UMKM lainnya (Anwar



dkk., 2023). Sinergi antara ketiga komponen tersebut memperkuat argumen bahwa peningkatan keamanan pangan pada UMKM pangan tradisional perlu diiringi dengan penguatan legalitas dan kemampuan pemasaran agar produk yang lebih aman juga dapat menjangkau pasar yang lebih luas.

4. Keterbatasan Evaluasi

Perlu dicatat bahwa hasil pre-test dan post-test dalam kegiatan ini hanya mengukur perubahan pengetahuan (aspek kognitif) mitra dalam kurun waktu yang relatif singkat, dan belum mengukur perubahan perilaku maupun penerapan praktik keamanan pangan secara nyata di lapangan, seperti kepatuhan terhadap suhu penyimpanan, praktik cuci tangan, maupun kondisi higiene pekerja sehari-hari. Nilai post-test yang hampir seragam pada skor tertinggi juga menyebabkan variasi data pada post-test menjadi sangat kecil, sehingga disarankan agar evaluasi lanjutan dilengkapi dengan pengamatan lapangan atau audit praktik keamanan pangan secara berkala untuk memperkuat validitas kesimpulan mengenai penerapan keamanan pangan pada UMKM Kue Baruasa secara berkelanjutan.

Kesimpulan

Penyuluhan keamanan pangan pada UMKM Kue Baruasa di Desa Tapulaga, Kecamatan Soropia, Kabupaten Konawe terbukti efektif meningkatkan pengetahuan mitra, dengan peningkatan skor pada aspek keamanan pangan dan CPPOB dari 37,5% menjadi 99,5%, capaian tertinggi di antara seluruh komponen program pemberdayaan UMKM. Secara keseluruhan, seluruh 40 responden (100%) mengalami peningkatan pengetahuan pada kategori “Sangat Baik” setelah diberikan penyuluhan. Hasil ini menunjukkan bahwa pendekatan penyuluhan langsung merupakan langkah nyata yang mendukung penguatan kapasitas mitra UMKM Kue Baruasa dalam menerapkan prinsip keamanan pangan. Tindak lanjut program direncanakan berupa pendampingan dan monitoring berkala yang akan dikawal oleh Tim PKM bersama Dinas Kesehatan Kabupaten Konawe, termasuk fasilitasi audit kebersihan dapur produksi dan pengurusan sertifikat PIRT, agar mutu dan keamanan produk Kue Baruasa Desa Tapulaga dapat terjaga secara konsisten.

Ucapan Terima Kasih

Kami mengucapkan terima kasih yang tulus kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam menyukseskan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Ucapan terima kasih yang mendalam kami sampaikan kepada seluruh mitra UMKM Kue Baruasa



(termasuk UMKM rintisan Baruasa Mama Eda) dan warga Desa Tapulaga atas keramahan, antusiasme, dan partisipasi aktif dalam kegiatan penyuluhan keamanan pangan. Dukungan penuh dari Pemerintah Desa Tapulaga, Camat Soropia, serta LPPM Universitas Halu Oleo menjadi pilar penting bagi kelancaran dan keberhasilan kegiatan ini. Semoga sinergi dan kolaborasi yang terjalin dapat terus berlanjut dan memberikan manfaat berkelanjutan bagi Desa Tapulaga serta Universitas Halu Oleo.

Daftar Pustaka

- Ahsin, N., Fauzi, A. R., Cahyani, A., Faizah, A. L., Sunnah, K. D., Husna, T. N., & Sari, W. (2025). Pendampingan UMKM dalam pengurusan legalitas usaha melalui sertifikasi halal dan NIB pada komunitas UMKM Desa Sukoanyar. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Polmanbabel*, 5(2), 361–366. <https://doi.org/10.33504/dulang.v5i02.541>
- Aldhiansyah, I., & Nugraha, R. P. (2023). (n.d.). Analisis kelayakan bisnis UMKM makanan khas Palembang. *RESWARA: Jurnal Riset Ilmu Teknik*, 1(1), 28–36. Retrieved <https://doi.org/10.70716/reswara.v1i1.350>
- Anwar, K., Yunus, M., & Alfin, R. (2023). Digital marketing solusi pemasaran di era digital untuk meningkatkan omset penjualan UMKM. *Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat (JIPEMAS)*, 6(2), 404–414. <https://doi.org/10.33474/jipemas.v6i2.19149>
- Firdaus, R., Siregar, J. L., Sutiono, Abdillah, J., Suhardi, & Nugroho, F. (2025). Penyuluhan kualitas kemasan produk dan keamanan pangan kepada pelaku UMKM dan siswa SMK di Desa Tukak, Kabupaten Bangka Selatan. *Jurnal Riset Mahasiswa (JERKIN)*, 4(2), 14539–14545.
- Natasyari, D. D. S., & Rosida, R. (2023). Sosialisasi penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di UMKM Arjaya Pangan Nusantara, Surabaya. *DIANDRA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 21–26. <https://doi.org/10.33005/diandra.v2i1.13>
- Nugraheni, K. S., Palupiningtyas, D., Corazon, M., Corbafo, L., & Antaragiva, I. A. (2025). Meningkatkan kualitas dan kepercayaan: Pendampingan keamanan pangan untuk UMKM kuliner. *Pandawa: Pusat Publikasi Hasil Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 44–54. <https://doi.org/10.61132/pandawa.v3i2.2373>
- Pratiwi, A., Sumiati, Y., Fatika, R. A., & Artamevia, M. (2024a). Pelatihan keamanan pangan untuk pelaku UMKM Kecamatan Tamansari, Kabupaten Bogor. *Jurnal Abdi Insani*, 11(4), 2331–2340.
- Pratiwi, C., Haryana, N. R., Hanifa, Z. N., Saufani, I. A., & Sandy, Y. D. (2024b). Peningkatan pengetahuan CPPOB untuk menjamin keamanan dan mutu produk frozen food di UMKM Al-Baroqah Kota Kabanjahe. *Abdi: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 6(4), 769–776. <https://doi.org/10.24036/abdi.v6i4.977>
- Rahmiati, R., Tukan, V. Y., & Hariyani, N. (2024). Uji kandungan zat pewarna rhodamin B dan formalin pada jajanan pasar yang beredar di Pasar Kembang Surabaya Jawa Timur. *Journal of Food Safety and Processing Technology (JFSPT)*, 1(2), 56. <https://doi.org/10.30587/jfspt.v1i2.7284>



- Siqhny, Z. D., Wahjuningsih, S. B., & Indudewi, D. (2025). Pendampingan pengajuan SPP-IRT untuk peningkatan keamanan pangan di UKM Kerupuk Semarang. *Jurnal Abdimas Bina Bangsa*, 6(1), 20–27.
- Subroto, E., Andoyo, R., Indiarto, R., & Pangawikan, A. D. (2023). Pelatihan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada pelaku usaha kecil menengah di Desa Cimekar, Kabupaten Bandung. *Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat (JADM)*, 4(1), 11–17.
- Suniati, F. R. T., Asri, N. P., Aurelio, A., Jonatan, R., Subekti, J. A. P., Prasetio, J. E., & Panjaitan, P. J. C. (2025). Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada UMKM Pangan di Desa Rejoagung, Jember. *Journal Community Service Consortium*, 5(2), 103–112.
- Syafi'i, I., Alfi, A. M., Nuronniyah, I., & Ikromi, H. S. (2026). Optimalisasi UMKM pedesaan melalui legalitas usaha dan sertifikasi halal di Desa Selomarto, Giriwoyo, Wonogiri. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (JPKM) TABIKPUN*, 7(1), 37–44. <https://doi.org/10.23960/jpkmt.v7i1.264>
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. (n.d.).