

PEMBERDAYAAN KELOMPOK WANITA TANI DALAM PENERAPAN KEAMANAN PANGAN PADA PROSES PRODUKSI OLAHAN JAGUNG DI DESA KERSIKAN PASURUAN

***¹Aditya Prana Iswara, ²Sonny Kristianto, ³Fitri Dianitasari, ⁴Ni Kadek Briggita Brillianti,
⁵Rizqy Tasnima Fadhilah¹, ⁶Khoirin Maghfiroh,
⁷Sendy Ayu Mitra Uktutias**

^{1, 3, 4, 5)} Departemen Magister Manajemen Bencana, Sekolah Pascasarjana, Universitas Airlangga

^{2.)} Magister Ilmu Forensik, Sekolah Pascasarjana, Universitas Airlangga

⁶ Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Yudharta Pasuruan

⁷⁾Doktoral Pengembangan Sumber Daya Manusia Sekolah Pascasarjana, Universitas Airlangga,

*Email: aditya.prana@pasca.unair.ac.id

ABSTRAK

Keamanan pangan sangat penting diterapkan dalam proses pengolahan pangan secara sederhana maupun modern (proses industri). Standart pemenuhan keamanan dalam proses produksi pangan olahan untuk memastikan produk makanan yang dikonsumsi layak, aman, serta dapat berdampak baik bagi tubuh. Keamanan pangan dapat diterapkan pada proses hulu ke hilir selama proses pengolahan hingga menjadi produk siap konsumsi. Produk pangan lokal berupa Jagung merupakan komoditas desa Kersikan Gondang Wetan Pasuruan. Kader kelompok Wanita Tani mengolah Jagung menjadi berbagai produk olahan. Untuk menjamin keamanan produk pangan olahan Jagung, diperlukan penerapan keamanan pangan dalam proses produksi. Tujuan kegiatan adalah untuk pemberdayaan Kelompok Wanita Tani (KWT) Permata dalam penerapan keamanan pangan pada proses produksi olahan Jagung di desa Kersikan Gondang Wetan Pasuruan. Kegiatan pengabdian Masyarakat yang dilakukan di desa Kersikan memiliki beberapa tahapan, yaitu FGD (*Focus Group Discussion*), pelatihan penerapan keamanan pangan pada proses produksi olahan Jagung, pendampingan dan evaluasi. Hasil kegiatan berupa peningkatan pemahaman kader terhadap proses keamanan pangan sebesar 95%, pemahaman terhadap pengolahan produk secara berturut – turut meningkat sebesar 80% *tortilla chips*, dodol sebesar 70% dan the rambut Jagung sebesar 60%. Pemahaman kader terhadap proses pengemasan meningkat sebesar 90%. Kemudian keterampilan menjalankan SOP sederhana keamanan pangan meningkat sebesar 85%. Kesimpulan kegiatan berupa peningkatan pengetahuan dan keterampilan kelompok Wanita tani dalam penerapan keamanan pangan proses produksi olahan Jagung, serta kemampuan kader dalam menerapkan SOP.

Kata Kunci : Kelompok Wanita Tani, Keamanan Pangan, Olahan Jagung, Kersikan.

ABSTRACT

*Food safety is crucial for both traditional and modern (industrial) food processing. Safety standards are met in processed food production to ensure that the food products consumed are suitable, safe, and beneficial for the body. Food safety can be applied from upstream to downstream, from processing to production, until the product is ready for consumption. Corn is a local food product, a staple of Kersikan Gondang Wetan Pasuruan village. Members of the Women Farmers Group process corn into various products. To ensure the safety of processed corn products, food safety practices are essential in the production process. The objective of this activity is to empower the Permata Women Farmers Group (WFG) to implement food safety practices in the corn production process in Kersikan village, Gondang Wetan Pasuruan. The Community Service activities carried out in Kersikan village have several stages, namely FGD (*Focus Group Discussion*), training on the application of food safety in the corn processing production process, mentoring and evaluation. The results of the activity included a 95% increase in cadre understanding of food safety processes, an 80% increase in understanding of product processing for *tortilla chips*, a 70% increase in dodol, and a 60% increase in corn silk tea. Cadre understanding of packaging processes increased by 90%. Furthermore, skills in implementing simple food safety SOP*

increased by 85%. The conclusion of the activity is an increase in the knowledge and skills of the women farmer group in the application of food safety in the corn processing production process, as well as the ability of cadres in implementing SOP.

Keywords: Women Farmers Group, Food Safety, Corn Processing, Kersikan.

PENDAHULUAN

Keamanan pangan merupakan bagian yang sangat penting untuk diterapkan dalam proses pengolahan pangan dalam skala rumah tangga maupun industri. Sistem yang terdapat dalam keamanan pangan dapat menjamin kemanan bagi masyarakat. Regulasi sistem keamanan pangan telah diatur dalam Undang – Undang nomor 18 tahun 2012, tentang pangan. Sistem keamanan pangan yang telah dijelaskan dalam undang – undang tersebut adalah tentang kewajiban negara dalam menyediakan pangan yang terjangkau, aman dan bergizi baik pada setiap individu secara merata di seluruh wilayah Indonesia dengan memanfaatkan kearifan lokal daerah. Sistem keamanan pangan mengatur bahwa makanan aman adalah makanan yang terbebas dari berbagai zat berbahaya secara fisik, kimiawi dan biologis, serta proses kontaminasi dapat secara alami (berasal dari asal bahan pangan) atau secara buatan (berasal dari proses pangan). Kemanan pangan dapat dipengaruhi oleh faktor ekonomi, sosial, lingkungan, sistem dan distribusi pangan. Regulasi sistem keamanan pangan dapat melindungan masyarakat dari dampak negatif akibat konsumsi pangan yang tidak aman (Wahingan et al., 2021). Penerapan keamanan pangan pada proses produksi olahan bahan lokal dapat meningkatkan masa simpan produk tersebut. Berbagai cara dapat dilakukan untuk meningkatkan masa simpan bahan pangan, salah satunya melalui prinsip pemanasan yang tepat dalam proses pengolahan. Proses pengolahan yang tepat dapat mereduksi pertumbuhan mikroorganisme dalam produk pangan sehingga masa simpan produk lebih panjang. Proses pengolaha meliputi kondisi bahan baku sebelum pengolahan, pencucian, pengadukan, pemanasan dengan bebrbagai metode, pemotongan, serta pengadukan atau yang sejenis kemudian penyimpanan dan distribusi. Banyak tahapan dalam proses pengolahan pangan skala rumahan. Sebagian besar penerapan keamanan pangan yang diterapkan dalam skala rumahan belum dapat distandarisasi namun konsistensi penerapannya dapat memperkecil peluang kontaminasi dalam proses pengolahan (Muoneke et al., 2021; Amorim et al., 2023).

Beberapa bagian yang sering menjadi sumber kontaminan dalam proses pengolahan pangan skala rumahan adalah baju pengolah bahan pangan, permukaan meja, lantai, pegangan peralatan masak, pegangan kulkas, talenan, permukaan alat yang secara langsung berinteraksi dengan bahan pangan, lap piring, spons, wastafel dan tempat sampah. Kegiatan cuci tangan setelah melakukan tahap pengolahan tertentu dan menuju tahap pengolahan berikutnya menjadi kunci utama dalam keberhasilan pencegahan kontaminasi silang. Selain itu, penggunaan sarung tangan diperbolehkan namun harus memahami bahwa sarung tangan perlu dilepas pasang ketika melakukan proses tertentu, misal memegang perlatalan dapur yang menjadi sumber kontaminan, kemudian dipasang kembali ketika bersentuhan secara langsung dengan bahan pangan. Peralatan dapur yang menjadi sumber utama kontaminan adalah spons, lap piring, talenan dan pisau dapur. Spons perlu dilakukan penggantian secara berkala, demikian juga lap piring. Sedangkan talenan dan pisau dapur perlu ada labeling dan pemisahan untuk setiap proses pengolahan bahan pangan, misal pembeda antara pangan hewani dan nabati mentah, setengah

jadi, dan produk siap konsumsi (Byrd-Bredbenner et al., 2013). Pengolahan produk lokal Jagung yang telah dilakukan oleh kelompok wanita tani, yang prosesnya melalui berbagai tahapan penting untuk menerapkan prinsip keamanan pangan sederhana skala dapur rumah. Penerapan prinsip keamanan pangan dalam pengolahan melalui kegiatan cuci tangan dan penggunaan sarung tangan dengan teknik lepas pasang dapat mencegah resiko kontaminasi silang. Beberapa tahapan dalam proses pengolahan Jagung seperti pemanasan melalui pengadukan pada dodol, penggorengan pada *tortilla chips*, dan pengovenan pada teh rambut Jagung yang dilakukan secara optimal dapat meningkatkan masa simpan, selain itu proses tersebut bagian dari upaya penerapan keamanan pangan (Rahma & Supriatiningrum, 2021; Utomo et al., 2024).

Kader kelompok Wanita tani (KWT) Permata desa Kersikan Gondang Wetan Pasuruan telah memproduksi produk olahan Jagung yang merupakan komoditas desa. Tanaman Jagung diolah menjadi berbagai produk olahan dengan prinsip *less waste* untuk meminimalisir limbah hasil olahan. Terdapat peningkatan nilai jual Jagung hasil olahan dibandingkan dengan Jagung hasil pertanian yang dijual dalam bentuk segar atau mentah. Jagung hasil olahan memiliki masa simpan yang lebih Panjang. Pada proses pengolahan Jagung, sangat penting untuk menerapkan prinsip keamanan pangan agar masa simpan produk olahan Jagung lebih panjang (Utomo et al., 2024; Ariyamuthu et al., 2022). Keberhasilan penerapan keamanan pangan pada berbagai proses pengolahan Jagung dipengaruhi oleh pengetahuan dan keterampilan para kader kelompok Wanita tani desa Kersikan dalam mengaplikasikannya ketika proses produksi. Kegiatan pengabdian Masyarakat yang dilakukan di desa Kersikan Gondang Wetan Pasuruan pada kader kelompok wanita tani (KWT) Permata bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan pendampingan, sehingga kader memiliki keterampilan dalam penerapan keamanan pangan pada proses produksi olahan Jagung.

METODE

Kegiatan pengabdian Masyarakat yang dilakukan di desa Kersikan Gondang Wetan Pasuruan pada kader kelompok wanita tani (KWT) Permata, dilaksanakan dengan berbagai tahapan sebagai berikut:

a) FGD (*Focus Group Discussion*)

Tujuan kegiatan FGD adalah untuk menjelaskan proses pelaksanaan termasuk manfaat program kegiatan pengabdian Masyarakat dalam jangka panjang pada mitra kelompok wanita tani (KWT) Permata desa Kersikan. Proses pelaksanaan kegiatan meliputi deskripsi, tujuan dan manfaat program dalam jangka Panjang bagi mitra mapupun produk olahan yang telah dihasilkan setelah kegiatan. Manfaat program dalam jangka Panjang dapat meningkatkan olahan pangan lokal yang aman sehingga dapat menjamin keamanan konsumen, serta produk memiliki potensi pasar dalam skala yang lebih luas. Kegiatan FGD melibatkan mitra kelompok wanita tani (KWT) Permata desa Kersikan, pendamping dari dinas pertanian kecamatan Gondang Wetan, dan perangkat desa Kersikan Gondang Wetan Pasuruan.

b) Pelatihan

Tujuan kegiatan pelatihan adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman kader kelompok wanita tani pada penerapan keamanan pangan dalam proses produksi olahan Jagung di desa Kersikan Gondang Wetan Pasuruan. Pada kegiatan ini mitra kelompok wanita tani desa Kersikan beserta pendamping dari dinas pertanian kecamatan Gondang Wetan terlibat secara langsung dalam pelatihan keamanan pangan olahan Jagung. Kegiatan diawali dengan pengisian kuisioner pra kegiatan untuk menggali pengetahuan awal dan keterampilan kelompok wanita tani dalam penerapan keamanan pangan selama proses produksi olahan Jagung. Selanjutnya mitra diberikan pelatihan penerapan keamanan pangan pada proses produksi dodol Jagung, *tortilla chips* dan teh rambut Jagung.

c) Pendampingan

Tujuan kegiatan pendampingan adalah untuk meningkatkan keterampilan kelompok wanita tani dalam penerapan keamanan pangan proses produksi olahan Jagung. Mitra kelompok wanita tani dan pendamping dari dinas pertanian Gondang Wetan terlibat secara langsung dalam kegiatan. Hasil kegiatan ini adalah mitra dapat menerapkan SOP sederhana keamanan pangan skala produksi rumah tangga dalam proses pengolahan Jagung menjadi produk, dodol, teh dan *tortilla chips* yang didampingi oleh tim kegiatan pengabdian masyarakat.

d) Evaluasi

Tujuan kegiatan evaluasi adalah untuk mengetahui dampak kegiatan pelatihan dan pendampingan yang telah dilakukan pada mitra, yang berupa pengetahuan dan keterampilan kelompok wanita tani desa Kersikan untuk menghasilkan produk olahan Jagung melalui penerapan prinsip keamanan pangan sederhana. Mitra kelompok wanita tani (KWT) Permata terlibat secara langsung dalam tahap kegiatan ini. Para mitra kelompok wanita tani melakukan pengisian kuisioner pasca kegiatan. Pengisian kuisioner tersebut bertujuan untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan keterampilan kelompok wanita tani desa Kersikan secara kuantitatif. Indikator peningkatan pengetahuan berdasarkan data pembanding nilai kuisioner pra dan pasca kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian Masyarakat di desa Kersikan Gondang Wetan Pasuruan dilakukan dalam beberapa tahap. Adapun tahapan kegiatan sebagai berikut:

a. FGD (*Focus Group Discussion*)

Pada kegiatan FGD, kader kelompok wanita tani (KWT) Permata, ketua PKK Desa Kersikan dan pendamping dari dinas pertanian Gondang Wetan Pasuruan hadir secara langsung dalam kegiatan ini.



Gambar 1. FGD kegiatan penerapan keamanan pangan pada mitra kelompok wanita tani (KWT) Permata desa Kersikan Gondang Wetan Pasuruan

Sumber: dokumentasi tim

Kegiatan ini diawali dengan penjelasan program kegiatan pengabdian Masyarakat secara umum yang akan dilakukan oleh tim pada mitra kelompok wanita tani desa Kersikan. Pada kegiatan ini mitra kelompok wanita tani juga diberikan kit yang di dalamnya berisi penjelasan program secara umum, jadwal kegiatan dan dampak jangka Panjang kegiatan penerapan keamanan pangan bagi produk yang dihasilkan dan bagi mitra kelompok wanita tani desa Kersikan.

b. Pelatihan

Pelatihan penerapan keamanan pangan proses produksi olahan Jagung melalui demonstrasi. Tim menjelaskan SOP sederhana penerapan keamanan pangan dalam proses pengolahan Jagung. Kemudian mitra melakukan praktik secara langsung dengan dibimbing tim kegiatan pengabdian Masyarakat. Pada kegiatan ini (gambar 2), sarung tangan digunakan oleh mitra dalam proses pengolahan Jagung, terutama Ketika berdekatan dengan produk olahan. Sebelum tahap kegiatan ini, tim memberikan pelatihan cuci tangan yang benar dan secara berkala, kemudian mitra mempraktikkannya secara langsung. Setelah kegiatan cuci tangan, mitra menggunakan sarung tangan dan dilepas secara berkala pada setiap tahap proses pengolahan Jagung.



Gambar 2. Pelatihan penerapan keamanan pada proses produksi olahan Jagung
Sumber: dokumentasi tim

Penerapan keamanan pangan secara sederhana pada proses produksi pangan olahan skala rumah tangga dilakukan melalui beberapa tahap. Tahap pertama adalah pembersihan ruang pengolahan, seperti dapur jika proses produksi dilakukan di tempat tersebut. Pembersihan peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan secara benar dan keringkan di tempat yang bersih dan terbebas dari sumber kontaminan, selanjutnya penggunaan peralatan dalam kondisi kering. Semua bahan baku yang digunakan diletakkan di tempat yang terbebas dari sumber kontaminan. Pemisahan peralatan dalam proses pengolahan untuk bahan mentah, setengah jadi dan produk jadi. Pengolah makanan melakukan cuci tangan secara berkala terutama ketika akan berinteraksi secara langsung dengan bahan olahan. Penggunaan sarung tangan dan melepaskan secara berkala selama proses pengolahan pangan untuk mencegah kontaminasi silang. Pada proses pelatihan keamanan pangan, bahan pelapis yang bersentuhan secara langsung dengan makanan merupakan jenis bahan *food grade* yang aman untuk makanan (Ariyamuthu et al., 2022;Byrd-Bredbenner et al., 2013;Amorim et al., 2023).

c. Pendampingan

pada kegiatan pendampingan, mitra kelompok wanita tani melakukan pengolahan Jagung menjadi produk *tortilla chips*, dodol dan teh rambut Jagung secara mandiri dengan menerapkan prinsip keamanan pangan. Tim pengabdian Masyarakat bersama pendamping

dari dinas pertanian secara bersama mendampingi mitra dalam kegiatan pengolahan Jagung. Penerapan SOP sederhana dalam proses pengolahan pangan dimulai dari kebersihan tim pengolah, tempat pengolahan, alat pengolahan, proses pengolahan hingga pengemasan berbagai produk olahan Jagung. Produk hasil olahan Jagung yang telah masak ditunggu hingga dingin serta diletakkan di tempat yang terbebas dari potensi kontaminasi. Selanjutnya produk yang telah dingin dikemas dengan pengemas yang sesuai dengan karakteristik masing – masing produk olahan. Bahan pengemas yang digunakan juga terbuat dari komponen *food grade* sehingga dapat berkontribusi dalam menjaga keamanan produk pangan.



Gambar 3. Produk olahan Jagung hasil kegiatan pendampingan tim pengabdian Masyarakat pada mitra kelompok wanita tani (KWT) Permata desa Kersikan
Sumber : dokumentasi tim

Hasil kegiatan pendampingan (gambar 3), dihasilkan tiga produk olahan yang diproses dengan menerapkan SOP sederhana. Mitra mengolah produk lokal Jagung berupa *tortilla chips* dalam prosesnya membutuhkan proses pemanasan berupa penggorengan. Proses penggorengan dapat mempengaruhi tekstur dan rasa produk olahan, selain itu bagian dari proses sterilisasi. Pemanasan dan pendinginan pasca penggorengan secara optimal dapat meningkatkan masa simpan produk tersebut. pada pengolahan dodol Jagung terdapat bagian terpenting yang menentukan higienitas produk olahan secara langsung, yaitu proses pengadukan dodol di atas kompor. Api yang digunakan kecil sehingga menyebabkan suhu hangat yang berpotensi kontaminasi, sehingga kebersihan alat dan tim pengolah (rutinitas cuci tangan dan penggunaan sarung tangan) sangat penting untuk meningkatkan masa simpan dodol Jagung. Produk olahan jagung berupa limbah rambut Jagung, dalam proses pengolahan terdapat proses pengovenan, yang penting untuk diperhatikan dalam proses ini adalah kebersihan rambut Jagung sebelum pengovenan dan suhu optimal yang digunakan dalam pengovenan, kedua hal tersebut menentukan kualitas produk yang berupa tekstur dan masa simpan teh rambut Jagung kering menjadi lebih Panjang. Selain proses pemanasan, tahapan yang terpenting adalah persiapan bahan baku berupa pencucian dan pemipilan, selain itu juga terdapat tahap pengulenan dan

pencetakan terutama pada produk *tortilla chips*. Pada tahapan tersebut, penggunaan dan pemisahan peralatan untuk bahan mentah sebelum pencucian, pasca pencucian dan proses pengolahan, perlu untuk dipisahkan untuk mencegah resiko kontaminasi silang. Pada akhir proses produksi terdapat tahapan pengemasan. Pada tahapan ini, penggunaan peralatan, bahan dan proses pengemasan diperlukan penerapan keamanan pangan untuk mencegah kontaminasi produk dalam kemasan. Selanjutnya penyimpanan dilakukan di tempat yang terbebas dari potensi kontaminasi dengan intensitas Cahaya dan suhu yang sesuai dengan karakteristik masing – masing produk, serta yang perlu dihindari adalah suhu yang menyebabkan kelembaban tertentu dapat mempengaruhi masa simpan produk olahan (Sinaga et al., 2022; Ok et al., 2025; Utomo et al., 2024; Ning et al., 2022; Alamri et al., 2021).

d. Evaluasi

Pada kegiatan evaluasi, mitra kelompok wanita tani mengisi kuisioner pasca kegiatan penerapan keamanan pangan pada proses produksi olahan Jagung. Produk olahan Jagung yang telah dibuat melalui penerapan SOP sederhana keamanan pangan adalah *tortilla chips*, dodol dan teh rambut Jagung. Adapun hasil kegiatan pengabdian Masyarakat dalam penerapan keamanan pangan olahan Jagung disajikan dalam tabel 1.

Tabel 1. Pengetahuan Dan Keterampilan Mitra Kelompok Wanita Tani (KWT) Permata Dalam Penerapan Keamanan Pangan Pada Produk Olahan Jagung

No.	Parameter	Sebelum kegiatan	Setelah kegiatan
1	Pemahaman peran keamanan pangan dalam diversifikasi Jagung menjadi produk olahan	60%	95%
2	Pengetahuan manfaat keamanan pangan dalam diversifikasi Jagung menjadi produk olahan	55%	90%
3	Pemahaman penerapan keamanan pangan dalam Proses pembuatan Dodol Jagung	25%	70%
4	Pemahaman penerapan keamanan pangan dalam proses pembuatan <i>tortilla chips</i>	35%	80%
5	Pemahaman penerapan keamanan pangan dalam proses pembuatan Teh Rambut Jagung	20%	60%
6	Pemahaman penerapan keamanan pangan dalam proses pengemasan produk olahan jagung	40%	90%
7	Pemahaman aturan keamanan pangan dalam proses produksi olahan Jagung	30%	80%
8	Keterampilan penerapan keamanan pangan dalam membuat olahan pangan jagung	40%	85%
9	Keterampilan dalam menghasilkan produk olahan Jagung berbasis SOP sederhana keamanan pangan	35%	85%
10	Keterampilan dalam menilai kualitas produk olahan pangan jagung berbasis keamanan pangan	25%	75%

11	Keinginan mendaftarkan produk olahan Jagung untuk mendapat izin resmi	40%	95%
----	---	-----	-----

Sumber: Hasil *Post-test & Pre-test* Kegiatan Pelatihan Bersama Mitra

Hasil kegiatan yang telah dilakukan pada tabel 1, menunjukkan bahwa SOP keamanan pangan sederhana secara umum telah diterapkan dalam proses pengolahan Jagung namun para kader sebagian besar belum mengetahui dan memahami makna penerapan keamanan pangan yang telah dilakukan sebelum kegiatan pelatihan dan pendampingan. Berdasarkan hasil tersebut (tabel 1) diketahui bahwa terdapat peningkatan pengetahuan dan pemahaman kader dalam penerapan keamanan pangan produk olahan Jagung berupa *tortilla chips*, dodol dan teh rambut Jagung. Tingkat pemahaman mitra dalam penerapan ketiga produk olahan Jagung berbeda. Produk *tortilla chips* memiliki respon pemahaman lebih tinggi dibandingkan kedua produk lain, hal ini disebabkan kemudahan dalam pengolahan produk dan kejelasan tahapan dalam penentuan titik kritis keamanan pangan. Pada produk olahan dodol Jagung memiliki respon pemahaman terbaik kedua, hal ini disebabkan produk tersebut berbentuk pasta dan proses pemasakan membutuhkan waktu cukup panjang sehingga dalam penerapannya diperlukan waktu lebih Panjang. Kemudian yang ketiga, produk teh rambut Jagung memiliki respon terrendah hal ini disebabkan bahan bakunya bagian dari limbah, teksturnya rapuh dan mudah mengalami perubahan warna, sehingga faktor menjadi bagian dari kendala penerapan keamanan pangan (Chaoniruthisai et al., 2018; Karaman & Tekin Altug, 2024; Astill et al., 2025).

KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan pengabdian Masyarakat yang dilakukan di desa Kersikan pada mitra kelompok wanita tani (KWT) Permata, sebagai berikut:

1. Penerapan keamanan pangan melalui SOP sederhana dalam proses produksi olahan Jagung, telah menghasilkan tiga produk berupa *tortilla chips*, dodol dan teh rambut Jagung yang proses produksinya dengan menerapkan prinsip keamanan pangan pada produk industri rumahan.
2. Kegiatan pengabdian Masyarakat yang telah dilakukan dapat berpengaruh terhadap pengetahuan dan keterampilan mitra dalam penerapan keamanan pangan pada proses produksi olahan Jagung di desa Kersikan Gondang Wetan Pasuruan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Para penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada mitra Kelompok Wanita Tani "Permata" Desa Kersikan, Pasuruan dan Tim dari Universitas Yudharta, Pasuruan yang membantu terlaksananya program pengabdian kepada Masyarakat. Selain itu, penulis mengucapkan terima kasih yang mendalam kepada Lembaga Pengabdian Masyarakat Berkelanjutan dan Sekolah Pascasarjana, Universitas Airlangga atas dukungan pendanaan melalui Program Pengabdian kepada Masyarakat Tahun 2025 Skema Program Kemitraan Masyarakat dengan nomor kontrak 1591/B/UN3.SPS/PM.01.01/2025.

DAFTAR PUSTAKA

- Alamri, M. S., Qasem, A. A. A., Mohamed, A. A., Hussain, S., Ibraheem, M. A., Shamlan, G., Alqah, H. A., & Qasha, A. S. (2021). Food packaging's materials: A food safety perspective. *Saudi Journal of Biological Sciences*, 28(8), 4490–4499. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.sjbs.2021.04.047>
- Amorim, A., Silva, V. L., & Sobral, P. J. do A. (2023). Food Processing: An overview on links between safety, security, supply chains, and NOVA classification. *Cleaner and Circular Bioeconomy*, 5, 100047. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.clcb.2023.100047>
- Ariyamuthu, R., Rupa Albert, V., & Je, S. (2022). An Overview of Food Preservation Using Conventional and Modern Methods. *Journal of Food and Nutrition Sciences*, 10(3), 70. <https://doi.org/10.11648/j.jfns.20221003.13>
- Astill, G., Yeh, D. A., Clements, D., Wall, G., Thornsby, S., Newbold, E., Minor, T., Callahan, C., & Bihm, E. A. (2025). Motivations and Barriers to Implementing Produce Food Safety Practices. *Journal of Food Protection*, 88(8), 100562. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.jfp.2025.100562>
- Byrd-Bredbenner, C., Berning, J., Martin-Biggers, J., & Quick, V. (2013). Food safety in home kitchens: A synthesis of the literature. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 10(9), 4060–4085. <https://doi.org/10.3390/ijerph10094060>
- Chaoniruthisai, P., Punnakitikashem, P., & Rajchamaha, K. (2018). Challenges and difficulties in the implementation of a food safety management system in Thailand: A survey of BRC certified food productions. *Food Control*, 93, 274–282. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2018.06.004>
- Karaman, A. D., & Tekin Altug. (2024). Food Safety Issues in Traditional Foods. In *Futuristic Trends in Agriculture Engineering & Food Sciences* (7th ed., Vol. 3). IIP Series.
- Muoneke, C. J., Nwachukwu, A. A., & Okoye, A. I. (2021). Food Poisoning from Local Food Processing Methods: A Review. *European Journal of Nutrition & Food Safety*, 35–44. <https://doi.org/10.9734/ejnfs/2021/v13i530417>
- Ning, H., Qiu, H., Miao, J., Qu, Y., & Lai, K. (2022). Effects of frying and baking processing conditions changes on biogenic amines and volatile components in Jumbo squid (*Dosidicus gigas*). *Applied Food Research*, 2(1), 100114. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.afres.2022.100114>
- Ok, E., Aria, J., Jose, D., & Diego, C. (2025). *Impact of Heat Processing (Boiling, Roasting, Frying) on Nutrient Retention*. <https://www.researchgate.net/publication/387728284>
- Rahma, A., & Supriatiningrum, D. N. (2021). Food Safety Education by Evaluating Good Manufacturing Practices for The Home Industry of Processed Palm Fruit in Hendrosari Gresik. *Journal Universitas Muhammadiyah Gresik Engoneering, SOcial Science, and Health International Conference (UMGESHIC)*, 2.
- Sinaga, J., A.S. Afifah, P.E. Susilowati, I. Oktaviani, K. Maghfiroh, W.R.E. Tumanggor, A. Mahmud, A.H. Nasution, Wa Ode S. Budiaty, S.M. Indirawati, Tasnim, & R.I. Nirtha NNPS. (2022). *Higiene, Sanitasi, dan Keselamatan Kerja*. Yayasan Kita Menulis.
- Utomo, D., Maghfiroh, K., & Nuswardhani, S. K. (2024). Pendampingan Diversifikasi Pangan Olahan Jagung Berbasis “Less Waste” pada Kelompok Wanita Tani di Desa Kersikan Pasuruan. *GUYUB: Journal of Community Engagement*, 5(4), 995–1009. <https://doi.org/10.33650/guyub.v5i4.9523>
- Wahingan, A. S., Y. Simbala, & V. Y. Gosal. (2021). Strategi Mewujudkan Keamanan Pangan dalam Upaya Perlindungan Konsumen. *LexEtSocietatis*, IX(3), 41–66.