



## Edukasi Teknik Penyimpanan dan Pengemasan Daging Sebagai Keamanan Pangan

Herawati, Bintang Abellia ✉, Miftahul Jannah, Amanda Fauztina Kartika Listiyani, Kayyis Elya Salsabila, Sabrina Ayu Arviana Nur Aida, Muhammad Fernando Vargas

Universitas Brawijaya

Jl. Veteran No.10-11, Ketawanggede, Kec. Lowokwaru, Kota Malang, Jawa Timur 65145, Indonesia  
| [bintangabellia@student.ub.ac.id](mailto:bintangabellia@student.ub.ac.id) ✉ | DOI: <https://doi.org/10.37729/abdimas.v8i4.5574> |

### Abstrak

Sebagian masyarakat belum memahami bagaimana pentingnya pengemasan daging yang baik dengan tujuan keamanan pangan. Tujuan PkM ini memberikan edukasi mengenai teknik penyimpanan dan pengemasan daging kepada anggota pengajian Al Husna agar memahami pentingnya keamanan pangan untuk individu dan lingkungan. Sosialisasi dilakukan melalui serangkaian penyuluhan serta pembelajaran di tingkat masyarakat. Metode sosialisasi yang digunakan meliputi penyampaian materi, demonstrasi, dan pembagian modul informatif mengenai teknik penyimpanan dan pengemasan daging. Evaluasi kegiatan dilihat berdasarkan dari hasil pengerjaan soal pretest-posttest, survei kepuasan masyarakat (SKM), dan kuesioner singkat yang dikerjakan oleh anggota pengajian Al Husna. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta ditunjukkan dengan adanya kenaikan persentase jumlah jawaban benar yang awalnya sebesar 52,90 persen pada pre-test dan pada post-test jawaban benar mengalami peningkatan menjadi 81,07 persen. Kegiatan sosialisasi ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat dalam menyimpan dan mengemas daging dengan lebih aman, yang pada akhirnya berkontribusi pada peningkatan keamanan pangan.

**Kata Kunci:** Edukasi, Keamanan pangan, Pengemasan daging, Kesehatan, Veteriner



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

## 1. Pendahuluan

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang harus terjamin kualitas dan keamanannya. Kualitas pangan sangat penting untuk mendukung kesehatan masyarakat serta menjaga kelestarian lingkungan (Ulilalbab *et al.*, 2023). Makanan bergizi bukan hanya sekedar memenuhi kebutuhan energi harian, tetapi juga menyediakan berbagai zat penting bagi tubuh untuk menjalankan fungsi metabolisme dan aktivitas biokimia lainnya. Kandungan nutrisi yang baik pada makanan sangat menentukan tingkat kesehatan individu (Mamuaja, 2016). Daging sebagai salah satu sumber pangan hewani, memiliki peran signifikan dalam memenuhi kebutuhan gizi manusia. Daging kaya akan protein yang mengandung asam amino esensial lengkap, sehingga mudah dicerna dan diserap oleh tubuh (Irawan *et al.*, 2021).

Konsumsi daging yang memadai sangat penting untuk mencapai keseimbangan gizi, khususnya dalam memenuhi kebutuhan protein hewani. Namun, daging memiliki sifat mudah rusak karena kandungan air dan nutrisinya yang tinggi, yang menjadi media ideal bagi pertumbuhan mikroba (Hidayati, 2021). Kondisi ini menjadikan penanganan dan penyimpanan daging yang tepat sebagai faktor penting untuk menjaga kualitasnya.

Pengabdian masyarakat ini bekerja sama dengan Kelompok Pengajian Al-Husna di Tawangbrak, Tawangsari, kecamatan Garum, kabupaten Blitar. Kelompok pengajian dipilih sebagai mitra dikarenakan tempat berkumpul yang membahas aspek keagamaan dan kehidupan sehari-hari dan banyak dihadiri oleh ibu rumah tangga. Hasil observasi menunjukkan bahwa masyarakat desa Garum sering kali menyimpan daging pada suhu ruang atau dengan metode pendinginan sederhana. Teknik penyimpanan ini menyebabkan daging cepat rusak karena terkontaminasi oleh mikroorganisme yang mengurangi kualitas dan mempercepat pembusukan (Hidayati, 2021). Masyarakat umumnya menggunakan metode tradisional seperti membungkus daging dengan plastik biasa yang tidak optimal dalam menjaga kesegaran. Metode ini tidak dapat mengontrol kadar oksigen dan kelembapan, sehingga mempercepat proses oksidasi dan pertumbuhan mikroba pada daging (Mamuaja, 2016). Berdasarkan wawancara yang telah dilakukan, masyarakat desa Garum kurang memahami teknik penyimpanan dan pengemasan daging yang tepat serta pentingnya konsumsi protein hewani dalam pola makan sehari-hari. Akibatnya, potensi ekonomis dari produk daging tidak dimanfaatkan secara optimal, dan tingkat konsumsi protein yang kurang juga berdampak pada status gizi masyarakat (Irawan *et al.*, 2021).

Masalah-masalah ini menunjukkan adanya kebutuhan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam mengelola produk ternak, khususnya terkait teknik penyimpanan dan pengemasan daging. Kajian terdahulu menunjukkan bahwa teknik penyimpanan yang tepat, seperti penggunaan freezer dan vacuum packing, dapat memperpanjang masa simpan daging tanpa mengurangi kandungan gizi pentingnya (Hidayati, 2021). Selain itu, penelitian oleh Permata *et al.* (2015) menegaskan bahwa edukasi dan pelatihan dalam pengelolaan produk ternak dapat meningkatkan keterampilan masyarakat, sehingga berdampak langsung pada peningkatan kualitas produk yang dihasilkan. Oleh karena itu, melalui kegiatan edukasi dan pelatihan teknik penyimpanan dan pengemasan daging yang lebih baik, diharapkan dapat meningkatkan pemahaman masyarakat desa Garum tentang pentingnya pengelolaan daging yang tepat. Pengetahuan masyarakat mengenai teknik penyimpanan daging ini juga memiliki peran penting terkait dengan SDGs (*Sustainable Development Goals*) pada poin ketahanan pangan (Sutopo *et al.*, 2014). Kegiatan ini bertujuan untuk membantu masyarakat memahami metode penyimpanan dan pengemasan modern serta pentingnya keseimbangan gizi dari produk hewani, sehingga kualitas produk daging yang dihasilkan dapat lebih baik, risiko kesehatan dapat diminimalkan, dan pendapatan masyarakat dapat meningkat.

## 2. Metode

---

Persiapan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di desa Garum, Blitar ini dilakukan dengan dua metode, yaitu langsung dan tidak langsung. Metode langsung melibatkan wawancara dengan ketua pengajian Al-Husna untuk memperoleh informasi mengenai desa Garum. Sementara itu, metode tidak langsung dilakukan dengan survei melalui internet serta studi literatur yang relevan untuk menambah wawasan mengenai permasalahan yang dihadapi mitra. Pelaksanaan KKN dimulai dengan membaca doa bersama dan memberikan sambutan untuk membuka kegiatan. Sebelum materi disampaikan, peserta mengerjakan *pre-test* yang terdiri dari 15 soal pilihan ganda.

Tujuan *pre-test* ini adalah untuk mengetahui pemahaman awal peserta mengenai teknik penyimpanan dan pengemasan daging. Materi kemudian disampaikan menggunakan Power Point dapat dilihat pada [Gambar 1](#), demonstrasi alat *vacuum*, dan pemutaran video tentang cara pengaplikasian berbagai metode penyimpanan daging. Setiap peserta diberikan modul yang berisi panduan lengkap tentang penyimpanan daging, termasuk suhu yang tepat, teknik pengemasan, dan tips menjaga kebersihan saat menangani daging. Diakhir kegiatan dilakukan sesi tanya jawab diadakan untuk memastikan pemahaman peserta, sehingga peserta mendapatkan kesempatan mengajukan pertanyaan terkait teknik penyimpanan dan pengemasan. Setelah penyampaian materi, peserta mengisi *post-test* yang juga terdiri dari 15 soal pilihan ganda untuk mengukur sejauh mana pemahaman mitra terhadap materi yang telah disampaikan. Monitoring dilakukan dengan mengamati interaksi peserta selama sesi diskusi tanya jawab dan saat pengerjaan *pre-test* dan *post-test*. Setelah program KKN selesai, evaluasi dilakukan dengan mengamati hasil *post-test* dan diskusi. Umpan balik juga diperoleh melalui kuesioner yang diberikan kepada peserta, yaitu ibu-ibu kelompok pengajian Al-Husna, untuk mendapatkan penilaian terkait pelaksanaan program dan materi yang disampaikan.

## 3. Hasil dan Pembahasan

---

Kegiatan sosialisasi dengan tema edukasi mengenai teknik penyimpanan dan pengemasan daging berfokus pada pentingnya menjaga kualitas dan keamanan pangan. Melalui kegiatan ini, masyarakat diajarkan cara menyimpan dan mengemas daging dengan benar untuk mencegah kontaminasi. Sebelum kegiatan sosialisasi mitra kegiatan diberikan *pre-test* untuk mengetahui pemahaman awal tentang penyimpanan dan pengemasan daging untuk keamanan pangan, sementara itu setelah kegiatan diberikan evaluasi kegiatan berupa *post-test* untuk mengetahui dan mengukur pemahaman dari total 31 peserta pengajian Al-Husna Blitar terhadap materi yang telah disampaikan. Soal *pre-test* dan *post-test* yang diberikan hal sama dengan tujuan untuk mengetahui peningkatan pemahaman peserta kegiatan.

### 3.1. Sosialisasi dan Demonstrasi Tentang Pengemasan Daging Menggunakan *Vacuum Pack*

Pada kegiatan pertama dilakukan sosialisasi dan juga demonstrasi penggunaan alat *vacuum pack* dan juga pemaparan materi menggunakan Power Point mengenai pengemasan daging menggunakan *vacuum pack* yang bertujuan untuk menjaga keamanan dan kualitas daging. Daging segar yang disimpan dalam kondisi *vacuum* karena dapat menghambat pertumbuhan mikro organisme sehingga daging memiliki umur simpan beberapa minggu dalam lemari es (Anwar *et al.*, 2023). Ibu-ibu dapat menerapkan teknik penggunaan alat *vacuum sealer* untuk pengemasan daging. Pada materi edukasi terkait pengemasan daging menggunakan *vacuum pack*, terdapat dua soal (no. 10 dan 11) pada *pre-test* dan *post-test* untuk mengetahui pemahaman peserta terkait materi yang disampaikan. Apabila dibandingkan, persentase peserta menjawab soal benar terkait materi ini saat *pre-test* 62,90% dan 90,32% saat *post-test* sehingga mengalami peningkatan 27,42%. Jumlah peserta yang menjawab soal nomor 10 dan 11 saat *pre-test* secara benar berturut-turut yaitu 21 dan 18 sedangkan saat *post-test* sebanyak 31 dan 25. Peningkatan paling banyak terdapat pada soal nomor 7 yaitu 35,48% dari 51,61% menjadi 87,09%. Selanjutnya, diikuti soal nomor 10 yang mengalami peningkatan sebanyak 32,26% dari 67,74% menjadi 100%. Peningkatan paling sedikit terjadi pada soal nomor 11, yaitu sebesar 22,58% dari 58,06% menjadi 80,64%.



**Gambar 1.** Sosialisasi dan Demonstrasi Pengemasan Daging Menggunakan *Vacuum Pack* dan *Artificial Drying*

### 3.2. Sosialisasi Edukasi Pengawetan Daging Menggunakan *Artificial Drying*

Pada kegiatan kedua dilakukan sosialisasi mengenai pengawetan daging menggunakan *artificial drying*. Kegiatan diisi dengan memaparkan dari metode *artificial drying*, kemudian disajikan video demonstrasi teknik pengawetan daging menggunakan metode tersebut. Keunggulan dari metode ini yaitu kebersihan daging terjaga, suhu, mematikan bakteri yang mengontaminasi pada daging, menurunkan kandungan air pada daging, dan waktu pengeringan dapat dikontrol (Patriani *et al.*, 2020). Dengan keunggulan dari metode ini, ibu-ibu dapat menerapkan teknik pengawetan daging menggunakan metode *artificial drying* pada kehidupan sehari-hari (Gambar 1).

Pada materi edukasi terkait pengawetan daging menggunakan *artificial drying*, terdapat tiga soal (no. 7, 8, dan 9) untuk mengetahui pemahaman peserta terkait materi yang disampaikan.



Apabila dibandingkan, persentase peserta menjawab soal benar terkait materi ini saat *pretest* 54,83% dan 74,19% saat *posttest* sehingga mengalami peningkatan 19,36%. Jumlah peserta yang menjawab soal nomor 7, 8, dan 9 saat *pretest* secara benar berturut-turut yaitu 16, 22, dan 13 sedangkan saat *posttest* sebanyak 27, 26, dan 16. Peningkatan paling banyak terdapat pada soal nomor 7 yaitu 35,48% dari 51,61% menjadi 87,09%. Selanjutnya, diikuti soal nomor 8 yang mengalami peningkatan sebanyak 12,93% dari 70,96% menjadi 83,89%. Peningkatan paling sedikit terjadi pada soal nomor 9, yaitu sebesar 9,68% dari 41,93% menjadi 51,61%.

### 3.3. Sosialisasi Edukasi Pembuatan Sambal Daging dan Penggunaan Kemasan *Reusable Ziplock BPA-Free*

Pada kegiatan ketiga dilakukan sosialisasi mengenai pembuatan sambal daging dan penggunaan kemasan *reusable ziplock BPA-Free* (Gambar 2). Acara presentasi materi menggunakan Power Point, kemudian disajikan video demonstrasi tata cara pembuatan sambal daging dan penggunaan kemasan *reusable ziplock BPA-free*. Sehingga ibu-ibu dapat menerapkan pembuatan sambal daging dalam penggunaan kemasan *reusable ziplock BPA-Free*. Pada materi edukasi terkait pembuatan sambal daging dalam penggunaan kemasan *reusable ziplock BPA-Free*, terdapat tiga soal untuk mengetahui pemahaman peserta terkait materi yang disampaikan. Apabila dibandingkan, persentase peserta menjawab soal benar terkait materi ini saat *pre-test* 55,91% dan 74,19% saat *posttest* sehingga mengalami peningkatan 18,28%. Peningkatan paling banyak terdapat pada soal kedua yaitu 41,93% dari 45,16% menjadi 87,09%. Selanjutnya, diikuti soal ketiga 12,90% dari 83,87% menjadi 96,77%. Peningkatan paling sedikit terjadi pada soal pertama, yaitu sebesar 3,22% dari 38,70% menjadi 41,93%. Hal ini menunjukkan bahwa peserta telah memahami bahwa penggunaan plastik Bisphenol-A berbahaya bagi tubuh dan tidak layak digunakan untuk membungkus makanan (Aulia & Mita, 2023).



**Gambar 2.** Sosialisasi Edukasi Pembuatan Sambal Daging dan Penggunaan Kemasan *Reusable Ziplock BPA-Free* dan Plastik PP (*Polypropylene*)

### 3.4. Sosialisasi Edukasi Pengemasan Daging Menggunakan Plastik PP (*Polypropylene*)

Pada kegiatan ke-4 dilakukan sosialisasi mengenai pentingnya pengemasan daging untuk menjaga keamanan dan kualitas daging, informasi mengenai plastik PP (*polypropylene*), keunggulan plastik PP (*polypropylene*) untuk kemasan daging, dan teknik pengemasan daging menggunakan plastik PP (*polypropylene*).

Kegiatan pemaparan materi disampaikan oleh tim pengabdian dan menyajikan video tentang demonstrasi teknik pengemasan daging menggunakan plastik PP (*polypropylene*) sehingga ibu-ibu dapat menerapkan teknik penerapan daging menggunakan plastik PP dalam kehidupan sehari-hari. Plastik PP tahan terhadap gas organik, sehingga daging dapat bertahan pada suhu tinggi  $93^{\circ}$ - $121^{\circ}\text{C}$  dan suhu rendah  $-46^{\circ}\text{C}$  hingga  $-5^{\circ}\text{C}$  tanpa mengalami perubahan yang disimpan lama dalam plastik ini dapat teroksidasi (Yanti, 2008). Pada materi edukasi terkait pengemasan daging menggunakan plastik PP (*polypropylene*), terdapat tiga soal (no. 4, 5, dan 6) untuk mengetahui pemahaman peserta terkait materi yang disampaikan. Apabila dibandingkan, persentase peserta menjawab soal benar terkait materi ini saat *pre-test* 48,38% dan 79,56% saat *post-test* sehingga mengalami peningkatan 31,18%. Jumlah peserta yang menjawab soal nomor 4, 5, dan 6 saat *pre-test* secara benar berturut-turut yaitu 19, 6, dan 20 sedangkan saat *posttest* sebanyak 28, 20, 26. Peningkatan paling banyak terdapat pada soal nomor 5 yaitu 45,17% dari 19,35% menjadi 64,52%. Selanjutnya, diikuti soal nomor 4 yang mengalami peningkatan sebanyak 29,03% dari 61,29% menjadi 90,32%. Peningkatan paling sedikit terjadi pada soal nomor 6, yaitu sebesar 19,35% dari 64,52% menjadi 83,87%.

### 3.5. Sosialisasi Edukasi Terkait Penyimpanan Daging Menggunakan Cairan Infusa Daun Salam

Pada kegiatan ke-5 dilakukan sosialisasi mengenai teknik penyimpanan daging menggunakan infusa daun salam, memutar video demonstrasi tentang pembuatan cairan infusa daun salam (Gambar 3). Peserta kegiatan dapat menerapkan teknik penyimpanan daging menggunakan cairan infusa daun salam. Daun salam (*Syzygium polyanthum*) berfungsi sebagai anti mikroba karena mengandung gugus OH yang dapat melunturkan lemak (Suada *et al.*, 2018).

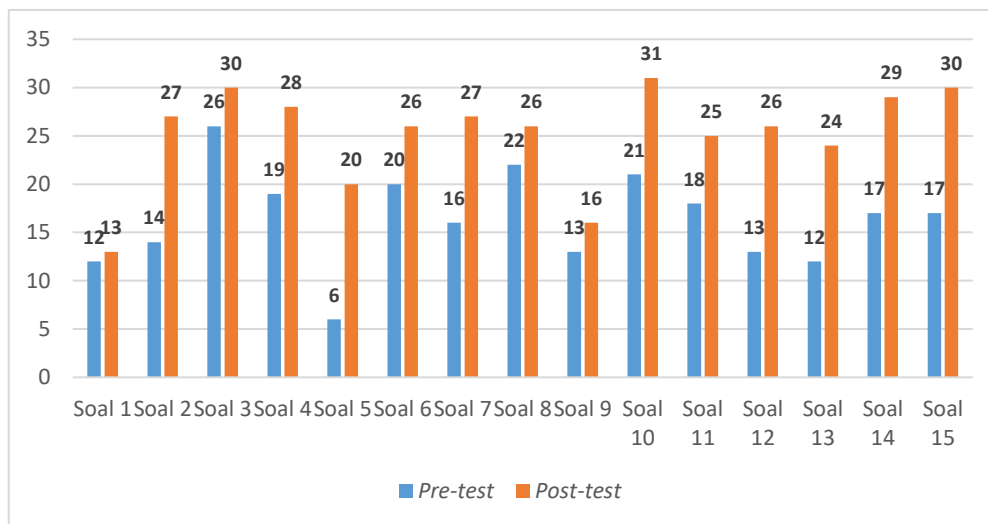
Pada materi edukasi terkait penyimpanan daging menggunakan infusa daun salam, terdapat dua soal (no. 12 dan 13) untuk mengetahui pemahaman peserta terkait materi yang disampaikan. Apabila dibandingkan, persentase peserta menjawab soal benar terkait materi ini saat *pre-test* 46,77% dan 85,48% saat *post-test* sehingga mengalami peningkatan 38,71%. Jumlah peserta yang menjawab soal nomor 12 dan 13 saat *pretest* secara benar berturut-turut yaitu 13 dan 12 sedangkan saat *post-test* sebanyak 26 dan 24. Peningkatan paling banyak terdapat pada soal nomor 12 yaitu 41,94% dari 41,93% menjadi 83,87%. Selanjutnya, diikuti soal nomor 13 yang mengalami peningkatan sebanyak 38,71% dari 38,70% menjadi 77,41%.



**Gambar 3.** Sosialisasi Edukasi Penyimpanan Daging Menggunakan Cairan Infusa Daun Salam dan Serbuk Serai

### 3.6. Sosialisasi Edukasi Pengawetan Daging Menggunakan Serbuk Serai

Pada kegiatan ke-6 dilakukan sosialisasi mengenai pengawetan daging menggunakan serbuk serai (Gambar 3). Penggunaan daun serai sebagai pengawet alami dapat memperpanjang umur simpan makanan secara alami dan aman (Reku *et al.*, 2023). Peserta yang terdiri dari ibu-ibu pengajian ini dapat menerapkan teknik pengawetan daging menggunakan serbuk serai. Pada materi pengawetan daging menggunakan serbuk serai terdapat 2 soal yaitu nomor 14 dan 15 untuk mengetahui pemahaman peserta terkait materi yang disampaikan. Apabila dibandingkan persentase peserta menjawab soal benar terkait materi ini saat *pre-test* 54,83% dan 96,77% saat *post-test* sehingga mengalami peningkatan 38,71%. Jumlah peserta yang menjawab soal nomor 14 dan 15 saat *pre-test* secara benar berturut-turut yaitu 17 dan 17 sedangkan saat *post-test* sebanyak 29 dan 30. Peningkatan paling banyak terdapat pada soal nomor 15 yaitu 41,94% dari 54,83% menjadi 96,77%. Selanjutnya, diikuti soal nomor 14 yang mengalami peningkatan sebanyak 38,71% dari 54,83% menjadi 93,54%. Kemudian dilakukan evaluasi keberhasilan kegiatan setelah semua rangkaian acara selesai dilaksanakan. Evaluasi keberhasilan dilakukan dengan membagikan kuesioner kepada para peserta Kelompok Pengajian Al-Husna. Hasil *pre-test* dan *post-test* kegiatan sosialisasi ini dapat disajikan pada Gambar 4.



Gambar 4. Hasil *Pre-test* dan *Post-test* Kegiatan Sosialisasi

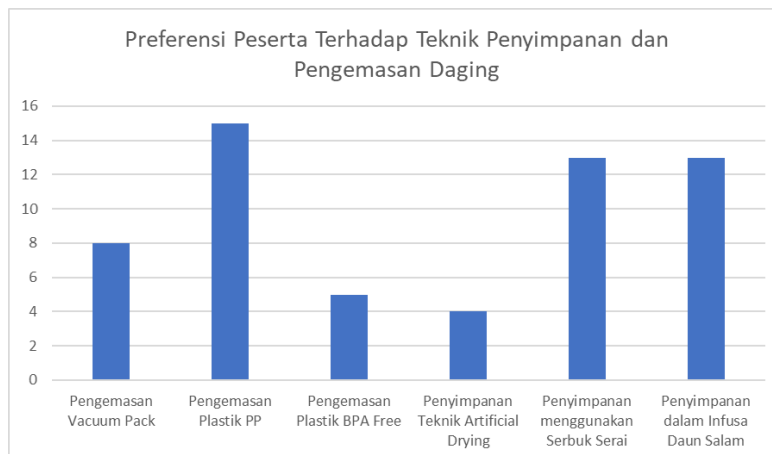
Pada Gambar 4 terdapat peningkatan sebesar 28,17% dari *pre-test* sebanyak 52,90% peserta menjawab benar dan saat *post-test* meningkat menjadi 81,07%. Peningkatan paling banyak terdapat pada soal nomor 8 terkait materi penyimpanan menggunakan metode *artificial drying*, yaitu sebanyak 45,16% diikuti dengan soal nomor 2, 12, dan 15 yaitu sebanyak 41,93%. Sedangkan, peningkatan paling sedikit terjadi pada soal nomor 1, yaitu tentang materi pengemasan sambal daging menggunakan *reusable plastic BPA-Free*, yaitu sebanyak 3,22%. Kemudian dilakukan evaluasi keberhasilan kegiatan setelah semua rangkaian acara selesai dilaksanakan. Evaluasi keberhasilan dilakukan dengan membagikan kuesioner kepada para peserta Kelompok Pengajian Al-Husna yang dapat dilihat pada Tabel 1.

**Tabel 1.** Hasil Jawaban Kuesioner Ibu-Ibu Pengajian Al-Husna

| Pertanyaan   | Poin* |   |   |    |    | Persentase (%)   |
|--|-------|---|---|----|----|--|
|  | 1     | 2 | 3 | 4  | 5  |  |
| Apakah Anda merasa puas dengan materi dan metode penyimpanan dan pengemasan daging yang telah disampaikan?           | 0     | 0 | 2 | 7  | 22 | Poin 5: 71%<br>Poin 4: 22,6%<br>Poin 3: 6,4%<br>Poin 2: 0%<br>Poin 1: 0%   |
| Apakah anda merasa materi dan metode Penyimpanan dan pengemasan daging mudah dipahami?                               | 0     | 0 | 1 | 14 | 16 | Poin 5: 51,6%<br>Poin 4: 45,2%<br>Poin 3: 3,2%<br>Poin 2: 0%<br>Poin 1: 0% |
| Apakah Anda merasa demonstrasi teknik penyimpanan dan pengemasan daging yang telah disampaikan bermanfaat bagi Anda? | 0     | 0 | 0 | 7  | 24 | Poin 5: 77,4%<br>Poin 4: 22,6 %<br>Poin 3: 0%<br>Poin 2: 0%<br>Poin 1: 0%  |

Keterangan: Poin 5: sangat puas, sangat mudah, sangat bermanfaat, Poin 4: puas, mudah, bermanfaat, Poin 3: cukup puas, cukup mudah, cukup bermanfaat, Poin 2: kurang puas, kurang mudah, kurang bermanfaat, Poin 1: tidak

Pertanyaan pertama didapatkan hasil sebanyak 71% atau 22 peserta menyatakan sangat puas, 22,5% atau 7 peserta menyatakan puas, dan 6,5% atau 2 peserta menyatakan cukup puas, sehingga dapat disimpulkan bahwa sebagian besar peserta menyatakan sangat puas dengan materi dan metode penyimpanan dan pengemasan daging yang telah disampaikan. Pertanyaan kedua didapatkan hasil sebanyak 51,6% atau 16 peserta menyatakan bahwa materi yang disampaikan sangat mudah dipahami, 45,2% atau 14 peserta menyatakan bahwa materi yang disampaikan mudah dipahami, dan 3,2% atau 1 peserta menyatakan bahwa materi yang disampaikan cukup mudah untuk dipahami. Jadi dapat dilihat berdasarkan tabel di atas bahwa sebagian besar peserta menyatakan bahwa penyampaian materi dan metode penyimpanan dan pengemasan daging sangat mudah untuk dipahami ([Gambar 5](#)).



**Gambar 5.** Hasil Jawaban Preferensi Peserta



Pertanyaan ketiga didapatkan hasil sebanyak 77,4% atau 24 peserta menyatakan bahwa demonstrasi teknik penyimpanan dan pengemasan daging yang telah disampaikan sangat bermanfaat dan 22,6% atau 7 peserta menyatakan bahwa demonstrasi teknik penyimpanan dan pengemasan daging yang telah disampaikan bermanfaat. Jadi dapat dilihat berdasarkan [Tabel 1](#) bahwa sebagian besar peserta menyatakan bahwa demonstrasi teknik penyimpanan dan pengemasan daging yang telah disampaikan sangat bermanfaat. Pernyataan keempat didapatkan hasil sebanyak 100% atau 31 pesertamenyatakan bahwa tertarik untuk mencoba teknik penyimpanan dan pengemasan daging yang telah disampaikan.

Pernyataan kelima disediakan pilihan bahwa teknik manakah yang akan dipilih peserta untuk menyimpan dan mengemas daging, peserta diberikan kesempatan untuk memilih teknik menyimpan dan mengemas daging lebih dari satu. Hasil tertinggi terdapat pada pengemasan menggunakan plastik PP (*polypropylene*) (16,1%), yaitu sebanyak 15 peserta. Selanjutnya, terdapat kesamaan jumlah peserta yang memilih metode penyimpanan menggunakan serbuk daun serai dengan metode infusa daun salam sebanyak 13 peserta (41,9%). Kemudian, sebanyak 25,8% atau 8 peserta memilih teknik pengemasan vacuum pack, sebanyak 16,1% atau 5 peserta memilih pengemasan plastic BPA-Free, dan terakhir sebanyak 12,9% atau 4 peserta memilih metode penyimpanan menggunakan teknik artificial drying. Jadi dapat dilihat berdasarkan diagram batang di atas bahwa sebagian besar peserta lebih banyak memilih pengemasan daging menggunakan plastik PP (*polypropylene*). Pertanyaan keenam didapatkan hasil sebanyak 93,5% atau 29 peserta menyatakan bahwa sudah mulai merasakan manfaat kesehatan dari teknik penyimpanan dan pengemasan daging yang baik dan benar dan 6,5% atau 2 peserta menyatakan bahwa belum merasakan manfaat kesehatan dari teknik penyimpanan dan pengemasan daging yang baik dan benar.

Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa sosialisasi mengenai penyimpanan dan pengemasan daging memiliki dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan dan praktik masyarakat terkait keamanan pangan yang relevan dengan kajian ([Nurhasanah et al., 2022](#)), bahwa sosialisasi masyarakat tentang keamanan kemasan yang dipilih dan diaplikasikan pada bahan pangan dan makanan memiliki kemampuan untuk melindungi bahan yang dikemas dari kerusakan, baik kerusakan fisik (seperti pengaruh mekanik, dan cahaya), kimiawi (permeasi gas, kelembaban udara/uap air), dan mikrobiologis (bakteri, kapang). Peningkatan pemahaman ini mencerminkan keberhasilan penyuluhan dalam memberikan informasi yang relevan dan mudah dipahami oleh masyarakat. Secara keseluruhan, sosialisasi ini menggarisbawahi pentingnya pendidikan publik dalam menciptakan kebiasaan yang lebih aman terkait penyimpanan dan pengemasan daging yang pada akhirnya berkontribusi pada peningkatan keamanan pangan di masyarakat. Namun, diperlukan penelitian lebih lanjut untuk mengevaluasi efektivitas jangka panjang dari program sosialisasi ini dan untuk mengeksplorasi metode yang lebih efektif dalam menyampaikan informasi.

## 4. Kesimpulan

---

Pada kegiatan edukasi teknik penyimpanan dan pengemasan daging untuk keamanan pangan yang dilakukan di pengajian Al-Husna menunjukkan hasil yang positif dimana terdapat peningkatan signifikan dalam pemahaman peserta mengenai praktik terkait keamanan pangan yang dapat terlihat dari kenaikan persentase jawaban benar dari *pre-test* sebesar 52,90% menjadi 81,07% pada *post-test*. Melalui sosialisasi yang dilakukan, masyarakat lebih memahami pentingnya menyimpan daging menggunakan teknik penyimpanan dan pengemasan yang aman, serta menjaga kebersihan saat menangani daging mentah. Kegiatan ini menunjukkan bahwa edukasi yang intensif dan tepat sasaran dapat menjadi langkah preventif yang signifikan dalam meningkatkan keamanan pangan dan menjaga kesehatan masyarakat. Selanjutnya diharapkan metode yang telah disampaikan dapat diterapkan secara berkelanjutan agar dapat memperkuat kesadaran masyarakat tentang pentingnya keamanan pangan dan kemudian lebih banyak melibatkan masyarakat luar agar masyarakat luar dapat mendapatkan pengetahuan yang serupa.

## Acknowledgement

---

Terimakasih kepada Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Brawijaya, Malang yang telah memberikan dukungan pada kegiatan ini. Ucapan terima kasih disampaikan kepada Badan Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (BPPM) yang telah menaungi kegiatan pengabdian masyarakat untuk mengembangkan riset- riset berkualitas di bidang keilmuan veteriner dan berperan penting dalam meningkatkan kontribusi dalam pengembangan ilmu pengetahuan dan pelayanan kepada masyarakat. Terima kasih kepada seluruh mitra yang terlibat dalam kegiatan program Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini.

## Daftar Pustaka

---

- Akbar, F., Darmiati, Arfan, F., Putri, A. A. Z. (2021). Pelatihan dan Pendampingan Kader Posyandu Lansia Di Kecamatan Wonomulyo. *Jurnal Abdidas*, 2(2), 392-397. <https://doi.org/10.31004/abdidas.v2i2.282>
- Anwar, R.W., Bahari, D.I., Hasbiadi., Rahim, A., dan Adelina, F. (2023). Strategi Pengemasan Berbasis Smart Packaging (Vacuum Sealer) Sebagai Upaya Menciptakan Brand Beras Organik di Kabupaten Kolaka. *Jurnal Ilmiah*, 21(2): 301- 308.
- Aulia, G. dan Mita, S. R. (2023). Review Artikel: Pengaruh Bisphenol-A (BPA) dalam Kemasan Pangan Terhadap Kesehatan. *Farmaka*, 21(1): 43-49. <https://doi.org/10.24198/farmaka.v21i1.41469>
- Hidayati, L. (2021). *Teknik Pengolahan Hidangan Kontinental*. Malang: Cerdas Ulet Kreatif Publisher.
- Irawan, D., Indraswati, D., & Prihastini, L. (2021). *Mikrobiologi Pada Daging Ayam Broiler Sehat Dan Daging Ayam Broiler Glonggongan : Insan Cendekia Mandiri*.

- Mubarroq, F. A. A., Putra, K. P., Rayanti, R. E. (2022). Fungsi Kognitif Dan Aktivitas Fisik Pada Lansia Petani. *Jurnal Keperawatan Jiwa*, 10(1), 17-22. <https://doi.org/10.26714/jkj.10.1.2022.17-22>
- Mamuaja, C., (2016). *Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan*. Manado : Unsrat Press.
- Nurhasanah, S., Huda, S., Sukri, N., Windarningsih, F. (2022). Peningkatan Pengetahuan Pengemasan Berstandar Food Grade Melalui Sosialisasi Bahan Pengemas Daging Bagi Masyarakat. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(2), 894-901. <https://doi.org/10.31764/jmm.v6i2.6825>
- Nurwantoro, V. B., Legowo, A. M., & Purnomoadi, A. (2012). Pengolahan Daging Dengan Sistem Marinasi Untuk Meningkatkan Keamanan Pangan Dan Nilai Tambah. *J. Wartazoa*, 2(22), 72-78.
- Permata, F. S., Wardhana, A. W., Pratiwi, H., & Mahendra, A. P. W. (2015). Veterinary Anatomy And Histology Approach For High School Biology Lesson Of Brawijaya Smart School (Bss) As Initial Veterinary Education. *Proceeding Of The 5th Congress Of Asian Association Of Veterinary Anatomists*, Pp. 16-17.
- Patriani, P., Hafid, H., Mirwandhono, E. (2020). *Teknologi Pengolahan Daging*. Sumatera: CV Anugerah Pangeran Jaya Press.
- Reku, B.U., Ina, Y.T., Hambakodu, M., Basriwijaya, K.M.Z. (2023). Pengaruh Konsentrasi Serbuk Serai (*Cymbopogon Citratus*) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimiawi dan Organoleptik Dendeng Sapi. *J. Peternak. SABANA* 2, 42-50.
- Suada, I. K., Purnama, D. I. D. & Agustina, K. K. (2018). Infusa Daun Salam Mempertahankan Kualitas dan Daya Tahan Daging Sapi Bali. *Buletin Veteriner Udayana* : 100-109
- Sutopo, A., Arthati, D.F., dan Rahmi, A. (2014). *Kajian Indikator Sustainable Development Goals (SDGs)*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Ulilalbab, A., Nurdyansyah, F., Aulia, L. P., Fitriyah, H., Nasution, A. S., Wardana, A. A., Rosiana, N. M., Nugroho, K. P. A., Ningtyas, R., Fajarwaty, T., Suprihartini, C., Sihombing, M., Maa'idah, U. N., Yuliawati, Yudhayanti, D., Umiyati, R., & Olivia, Z. (2023). *Keamanan Pangan*. Banten: Sada Kurnia Pustaka.
- Wulandari, E. (2020). Pemanfaatan Powerpoint Interaktif Sebagai Media Pembelajaran Dalam Hybrid Learning. *Jurnal Pendidikan Dan Ilmu Sosial*, 1(2), 26-33. <https://doi.org/10.55784/jupeis.Vol1.Iss2.34>
- Yanti, H., Hidayati, & Elfawati. (2008). Kualitas Daging Sapi Dengan Kemasan Plastik PE (Polyethylene) dan PP (Polypropylene) di Pasar Arengka Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*, 5(1): 22-27.