

EDUKASI KONSUMSI MAKANAN EKSRTIM DI BLOK B ASRAMA POLISI KRENENG

Arya Jaya Kusuma¹, Putu Herny Susanti²

¹²Program Studi Diploma 3 Perhotelan Konsentrasi Tata Boga, Fakultas Vokasi, Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional

Email : aryajayakusuma4@gmail.com¹, hery.susanti@ipb-intl.ac.id²

ABSTRAK

Konsumsi makanan ekstrem, yang didefinisikan sebagai hidangan tidak lazim atau berbahan baku yang dianggap menjijikan serta tabu, mulai menjadi kebiasaan di kalangan warga Blok B Asrama Polisi Kreneng. Tiga masalah utama yang teridentifikasi antara lain rendahnya pemahaman mengenai keamanan pangan dari bahan baku yang tidak umum tersebut, minimnya pengetahuan tentang risiko kesehatan dan dampak buruk yang dapat ditimbulkan bagi tubuh, serta kurangnya kesadaran akan pentingnya standar higienitas dan sanitasi dalam proses pengolahannya. Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan warga mengenai aspek keamanan pangan, memberikan pemahaman mendalam terkait bahaya konsumsi makanan ekstrem, serta menanamkan prinsip pengolahan makanan yang aman dan higienis sesuai kaidah ilmu tata boga. Metode pelaksanaan dilakukan melalui penyuluhan materi, demonstrasi cara pengolahan yang benar, serta diskusi interaktif guna menggali dan menjawab rasa ingin tahu warga. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta sebesar 85% dalam mengenali risiko bahaya serta cara memilih dan mengolah bahan pangan yang aman. Selain itu, terlihat adanya perubahan sikap warga menjadi lebih berhati-hati dan selektif dalam menentukan jenis makanan yang dikonsumsi. Kegiatan ini memberikan kontribusi nyata bagi masyarakat dengan tersedianya informasi akurat berbasis keilmuan tata boga, terbentuknya pola konsumsi yang lebih aman, serta terpeliharanya derajat kesehatan dan kesejahteraan warga di lingkungan asrama.

Kata Kunci : Edukasi, Keamanan Pangan, Makanan Ekstrem

ABSTRACT

The consumption of extreme foods defined as unusual dishes or those made from ingredients considered repulsive or taboo has begun to become a common practice among residents of Block B of the Kreneng Police Residence . Three main issues identified include a lack of understanding regarding food safety in relation to these non-standard ingredients, a lack of knowledge about the health risks and adverse effects they may have on the body, and a lack of awareness of the importance of hygiene and sanitation standards in the processing of such foods. The aim of this community service activity was to enhance residents' knowledge regarding food safety aspects, provide an in-depth

Article History

Received: Juli 2026

Reviewed: Juli 2026

Published: Juli 2026

Plagiarism Checker No
234.KK.44.893484

Copyright : Author

Publish by : Krepa



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

understanding of the dangers of consuming extreme foods, and instil principles of safe and hygienic food processing in accordance with culinary science guidelines. The methods employed included educational sessions, demonstrations of correct processing techniques, and interactive discussions to explore and address residents' queries. The results of the activity showed an 85% increase in participants' understanding of identifying risks and hazards, as well as how to select and process safe food ingredients. Furthermore, there was a noticeable shift in residents' attitudes, with them becoming more cautious and selective in choosing the types of food they consume. This initiative makes a tangible contribution to the community by providing accurate, science-based information on food science, fostering safer eating habits, and helping to maintain the health and well-being of residents in the hall of residence.

Keywords: Education, Food Safety, Extreme Food

PENDAHULUAN

Perkembangan tren kuliner dalam beberapa tahun terakhir menunjukkan pergeseran yang cukup signifikan, di mana keinginan untuk mencoba hal baru, unik, dan menantang menjadi daya tarik utama bagi sebagian besar masyarakat, termasuk di lingkungan Blok B Asrama Polisi Kreneng. Fenomena ini melahirkan apa yang disebut sebagai makanan ekstrem, yaitu hidangan yang tidak lazim dikonsumsi, atau menggunakan bahan baku yang secara umum dianggap menjijikan, tabu, atau di luar kebiasaan masyarakat setempat. Contohnya meliputi olahan daging ular, kelelawar, jeroan hewan, hingga telur yang sudah berkembang sebagian, jenis yang kian mudah ditemukan dan dikonsumsi, baik dalam bentuk olahan sederhana maupun yang sudah dikemas. Berdasarkan kajian yang dilakukan (Saputra, 2022), meningkatnya akses informasi melalui media sosial dan rasa penasaran yang tinggi menjadi pendorong utama mengapa makanan semacam ini semakin populer, bahkan dijadikan sarana pembuktian keberanian atau gaya hidup tertentu. Di lingkungan Asrama Polisi Kreneng, kondisi sosial yang dinamis, interaksi antarwarga yang tinggi, serta kemudahan mendapatkan bahan pangan dari pasar sekitar membuat kebiasaan ini mudah menyebar dan menjadi rutinitas tanpa disadari dampak yang ditimbulkannya. Sebagai mahasiswa jurusan Tata Boga, kegiatan pengabdian ini hadir memberikan perspektif ilmiah dan teknis terkait keamanan, higienitas, dan risiko yang menyertai konsumsi makanan tersebut, mengingat pengetahuan tentang pengolahan dan standar keamanan pangan sangat diperlukan agar kebiasaan makan tidak berubah menjadi ancaman kesehatan.

Masalah pertama yang paling mendasar dan ditemukan di lokasi kegiatan adalah rendahnya pemahaman warga mengenai aspek keamanan dan kelayakan bahan baku yang digunakan dalam makanan ekstrem tersebut. Sebagian besar warga hanya menilai bahan tersebut berdasarkan ketersediaan, harga murah, atau kebiasaan orang lain, tanpa mengetahui apakah bahan tersebut aman dikonsumsi atau mengandung zat berbahaya. Hal ini sejalan dengan penelitian (Wulandari & Santoso, 2024) yang menyatakan bahwa kurangnya pemahaman

terhadap karakteristik bahan pangan non-konvensional sering kali menjadi penyebab utama kesalahan dalam pemilihan dan pengolahan. Berdasarkan laporan (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2023), banyak bahan yang dianggap tabu atau jarang dikonsumsi sebenarnya mengandung senyawa alami yang beracun, mengandung parasit, atau terkontaminasi lingkungan, namun karena kurangnya informasi, hal ini diabaikan begitu saja. Contoh nyata terlihat pada penggunaan daging ular, di mana warga sering kali mengolahnya hanya dibakar sebentar dengan asumsi sudah aman, padahal kasus yang tercatat pada tahun 2022 menunjukkan konsumsi semacam itu menyebabkan infeksi parasit pada 12 orang di wilayah Bali. Padahal, prinsip dasar ilmu tata boga mengajarkan bahwa setiap bahan pangan memiliki karakteristik, risiko, dan penanganan khusus yang berbeda. Ketidaktahuan ini diperparah oleh anggapan bahwa “selama orang lain memakannya dan tidak sakit, berarti aman”, yang merupakan kesalahan persepsi besar. Padahal, risiko keracunan atau gangguan kesehatan bisa muncul secara bertahap atau dalam jangka panjang, bukan langsung terasa saat itu juga.

Masalah kedua yang teridentifikasi adalah minimnya pengetahuan mengenai risiko kesehatan dan dampak buruk yang dapat ditimbulkan akibat konsumsi makanan ekstrem tersebut. Temuan ini diperkuat oleh penelitian (Sari & Hartono, 2023) yang menyimpulkan bahwa sekitar 70% masyarakat yang mengonsumsi makanan tidak lazim tidak mengetahui risiko penularan penyakit yang dibawa oleh bahan tersebut. Warga di Blok B Asrama Polisi Kreneng umumnya belum menyadari bahwa bahan baku yang dianggap menjijikan atau tabu sering kali menjadi wadah yang sangat baik bagi pertumbuhan bakteri, jamur, virus, dan parasit berbahaya jika tidak diolah dengan cara yang benar. Studi yang dipublikasikan dalam *Jurnal Gizi dan Pangan* oleh (Wulandari & Santoso, 2024) menjelaskan bahwa pengolahan yang tidak tepat, suhu memasak yang tidak memadai, serta kebersihan yang rendah pada bahan pangan semacam ini berisiko tinggi menyebabkan gangguan pencernaan akut, infeksi saluran cerna, hingga penyakit menular seperti demam berdarah atau infeksi cacing. Contohnya, konsumsi kelelawar liar yang diolah setengah matang dilaporkan Kementerian Kesehatan (2023) berpotensi menularkan virus yang tahan terhadap pemanasan biasa. Selain itu, banyak di antara bahan tersebut memiliki kandungan zat kimia alami atau sisa pencemaran lingkungan yang jika terakumulasi dalam tubuh dalam waktu lama dapat merusak fungsi organ vital, memicu peradangan kronis, hingga meningkatkan risiko penyakit degeneratif. Masalah ini diperparah karena makanan ekstrem sering kali dikonsumsi secara berulang-ulang atau dijadikan camilan sehari-hari, bukan sekadar sekali coba saja. Banyak warga yang baru menyadari bahayanya setelah mengalami keluhan kesehatan, padahal pencegahan jauh lebih mudah dan lebih murah dibandingkan pengobatan. Kurangnya sosialisasi dan informasi yang jelas membuat warga terus menerus menempatkan diri dan keluarganya dalam kondisi berisiko tinggi, padahal lingkungan asrama merupakan tempat tinggal berkelompok di mana penularan penyakit akibat makanan bisa terjadi dengan sangat cepat dan luas.

Masalah ketiga yang ditemukan sesuai dengan hasil penelitian Lestari dkk. (2021) yang menyebutkan bahwa faktor kebersihan sering kali menjadi aspek yang paling terabaikan dalam pengolahan makanan tradisional maupun unik. Data (Kementerian Kesehatan RI, 2021) mencatat bahwa sekitar 60% kasus keracunan pangan di masyarakat disebabkan oleh kegagalan dalam menjaga higienitas dan sanitasi pengolahan, bukan semata-mata karena jenis bahannya. Bahan yang sudah berisiko tinggi seperti makanan ekstrem, jika kemudian diolah dengan cara yang kotor dan sembarangan – seperti dilakukan di tempat terbuka

berdebu, menggunakan air kurang bersih, serta peralatan yang tidak terpisah antara bahan mentah dan matang – akan meningkatkan risiko bahaya berkali-kali lipat lebih besar. Warga sering kali menganggap bahwa karena bahan tersebut “khas” atau “tradisional”, maka aturan kebersihan umum tidak berlaku, atau justru menganggap cara pengolahan yang sederhana sebagai ciri khas yang tidak boleh diubah. Pemahaman ini jelas keliru dan bertentangan dengan prinsip dasar keamanan pangan yang telah dibuktikan dalam berbagai kajian sebelumnya.

Berdasarkan tiga masalah tersebut, kegiatan pengabdian ini menjadi sangat mendesak dan perlu dilaksanakan di Blok B Asrama Polisi Kreneng. Pertama, keberadaan makanan ekstrem yang populer namun tanpa pengetahuan memadai menjadikan warga rentan dan tidak terlindungi dari bahaya kesehatan. Kedua, lingkungan asrama yang padat membuat penyebaran penyakit bisa terjadi secara massal, sehingga pencegahan dini sangat diperlukan. Ketiga, peran ilmu tata boga sangat relevan, karena selain mengajarkan cara mengolah agar enak, juga agar aman, higienis, dan tidak membahayakan konsumen. Berdasarkan panduan keamanan pangan SNI ISO 22000:2021 dan peraturan BPOM, setiap warga berhak mendapatkan informasi yang benar dan akurat. Kegiatan ini bertujuan menjembatani kesenjangan pengetahuan, mengubah persepsi yang salah, serta memberikan keterampilan nyata yang bisa langsung diterapkan sehari-hari. Edukasi ini bukan bermaksud melarang kebiasaan makan, melainkan memberikan bekal ilmu agar kebiasaan tersebut tetap bisa dilakukan namun dengan cara yang aman dan bertanggung jawab.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan menggunakan pendekatan kualitatif yang berfokus pada penggalian informasi mendalam, pemetaan kondisi nyata, serta pemahaman menyeluruh mengenai perilaku dan persepsi warga Blok B Asrama Polisi Kreneng terhadap konsumsi makanan ekstrem, yakni hidangan tidak lazim atau berbahan baku yang dianggap menjijikan dan tabu. Pengumpulan data dilakukan melalui teknik observasi partisipatif, di mana pelaksana terlibat langsung mengamati jenis bahan yang digunakan, cara penanganan, proses pengolahan, hingga penyajian makanan tanpa mengubah kebiasaan yang berlangsung. Selain itu, diterapkan pula metode wawancara mendalam dan diskusi kelompok terarah bersama warga maupun penjual untuk mengetahui alasan pemilihan jenis makanan, tingkat pengetahuan akan keamanan pangan, serta persepsi mengenai risiko kesehatan yang mungkin timbul. Menurut (Sari & Hartono, 2023), pendekatan ini sangat tepat karena mampu mengungkap makna di balik perilaku konsumsi dan kesalahpahaman yang berkembang di masyarakat, yang tidak cukup hanya diukur dengan data angka. Materi edukasi disampaikan melalui penyuluhan interaktif dan demonstrasi pengolahan berbasis prinsip ilmu tata boga, dengan penekanan pada penjelasan ilmiah mengapa bahan tertentu berisiko, serta dampak penerapan atau ketiadaan higienitas terhadap keamanan makanan, agar peserta benar-benar memahami alasan di balik setiap informasi yang disampaikan (Pratiwi & Utami, 2022).

Tahap selanjutnya berfokus pada analisis data secara deskriptif kualitatif serta evaluasi mendalam untuk melihat perubahan pemahaman, persepsi, dan sikap warga setelah mengikuti rangkaian kegiatan. Seluruh informasi yang diperoleh dari pengamatan dan wawancara dicatat secara rinci dalam catatan lapangan dan dokumentasi, kemudian dianalisis untuk menemukan pola masalah, akar penyebab, serta dinamika sosial yang terjadi di lingkungan sasaran. Hal ini

sejalan dengan pendapat (Wibowo, 2024), yang menyatakan bahwa indikator utama keberhasilan metode kualitatif dalam edukasi adalah terjadinya perubahan pandangan dan kesadaran mendasar pada diri peserta. Pendekatan ini memungkinkan pelaksana menyesuaikan penjelasan dengan latar belakang pengetahuan masing-masing individu, sehingga solusi yang ditawarkan lebih relevan dan mudah diterima. Melalui metode ini, kegiatan tidak hanya mentransfer ilmu tata boga, tetapi juga mengajak warga melakukan refleksi bersama, sehingga kesadaran akan pentingnya keamanan makanan tumbuh dari dalam diri dan dapat diterapkan secara berkelanjutan dalam kehidupan sehari-hari (Lestari, 2021).

HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Blok B Asrama Polisi Kreneng bertujuan untuk memberikan pemahaman mendalam mengenai konsumsi makanan ekstrem, yang didefinisikan sebagai hidangan tidak lazim atau yang menggunakan bahan baku yang dianggap menjijikan serta tabu oleh masyarakat umum. Berdasarkan hasil pengamatan langsung dan wawancara mendalam yang dilakukan menggunakan pendekatan kualitatif, ditemukan gambaran nyata mengenai jenis makanan yang beredar, cara pengolahannya, serta persepsi warga terhadap makanan tersebut. Makanan-makanan ini mudah ditemukan di lingkungan sekitar asrama dan diolah dengan cara yang sangat sederhana, sering kali hanya dibakar, direbus, atau dijadikan olahan berkuah tanpa melalui proses pembersihan atau penanganan khusus. Keberadaan jenis makanan ini bukan sekadar variasi kuliner, melainkan sudah menjadi kebiasaan yang mendarah daging, di mana bahan-bahan tersebut dipilih karena dianggap murah, mudah didapatkan, serta dipercaya memiliki khasiat tertentu meskipun tidak memiliki dasar ilmiah. Kondisi ini menunjukkan bahwa makanan ekstrem telah menjadi bagian dari pola konsumsi harian warga, sehingga intervensi edukasi menjadi sangat mendesak dilakukan untuk mencegah dampak buruk yang mungkin timbul, mengingat karakteristik bahan yang digunakan memiliki risiko keamanan pangan yang jauh lebih tinggi dibandingkan bahan pangan konvensional (Wulandari & Santoso, 2024).

Berdasarkan masalah pertama yang teridentifikasi dan menjadi fokus pembahasan adalah rendahnya pemahaman warga mengenai aspek keamanan dan kelayakan bahan baku makanan ekstrem tersebut. Sebagian besar warga Blok B Asrama Polisi Kreneng memilih dan mengonsumsi makanan ini semata-mata didasarkan pada rasa ingin tahu, kebiasaan turun-temurun, atau anggapan bahwa bahan yang hidup dan banyak ditemukan di lingkungan sekitar pasti aman dikonsumsi. Padahal, dari sisi ilmu tata boga dan keamanan pangan, banyak dari bahan tersebut mengandung zat beracun alami, parasit, atau kontaminan lingkungan yang berbahaya jika tidak dipilih dan diolah dengan prosedur yang benar. Pengamatan menunjukkan tidak ada standar pemilihan bahan yang jelas; warga cenderung membeli apa saja yang dijual tanpa memeriksa kesegaran, kebersihan, maupun asal-usul bahan tersebut. Hal ini sejalan dengan temuan (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2023) yang menyatakan bahwa kesalahan utama dalam konsumsi pangan non-konvensional terletak pada ketidaktahuan konsumen mengenai bahaya potensial yang terkandung di dalam bahan itu sendiri. Masalah ini diperparah oleh anggapan keliru bahwa rasa enak atau tidak adanya sakit perut sesaat setelah makan menjadi patokan utama keamanan makanan. Padahal, risiko keracunan atau penumpukan zat berbahaya dalam tubuh sering kali baru terasa dampaknya dalam jangka panjang atau saat kondisi tubuh sedang menurun daya tahan tubuhnya.

Masalah kedua yang terungkap dalam kegiatan ini adalah minimnya pengetahuan mengenai risiko kesehatan dan dampak buruk yang ditimbulkan akibat konsumsi makanan ekstrem. Melalui wawancara mendalam, diketahui bahwa hampir seluruh warga belum menyadari bahwa bahan baku yang dianggap menjijikan atau tabu tersebut sering kali menjadi sarang yang sangat baik bagi pertumbuhan mikroorganisme berbahaya seperti bakteri, jamur, virus, dan berbagai jenis cacing parasit. Warga beranggapan bahwa proses pemanasan sederhana sudah cukup mematikan segala kuman, padahal dalam ilmu pengolahan makanan, terdapat jenis patogen tertentu yang tahan panas atau memiliki tahapan siklus hidup yang tidak mudah dimatangkan hanya dengan suhu rendah atau waktu memasak yang singkat. Pada **Gambar 1 Penjual Makanan Ekstrem**, terlihat jelas aktivitas para penjual yang menyajikan berbagai jenis hidangan unik tersebut, mulai dari penggunaan bahan yang jarang dimanfaatkan hingga olahan dengan cara penyajian yang sangat sederhana. Studi yang dilakukan oleh (Kementerian Kesehatan RI, 2021) menjelaskan bahwa konsumsi bahan pangan yang tidak lazim berisiko tinggi menyebabkan gangguan pencernaan akut, infeksi saluran cerna, hingga penularan penyakit zoonosis dari hewan ke manusia. Sayangnya, informasi ini belum pernah tersosialisasikan dengan baik di lingkungan asrama, sehingga warga terus mengulangi kebiasaan berisiko tersebut dengan perasaan aman dan nyaman. Kurangnya akses terhadap informasi ilmiah membuat persepsi masyarakat masih didominasi oleh mitos dan kepercayaan tradisional yang belum tentu benar secara medis maupun pangan.



Gambar 1 Penjual Makanan Ekstrem

Sumber : Dokumentasi Penelitian 2026

Masalah utama ketiga yang menjadi fokus pembahasan adalah rendahnya kesadaran serta penerapan standar higienitas dan sanitasi dalam seluruh rangkaian penanganan makanan ekstrem, mulai dari pencucian, pengolahan, hingga penyajian. Sebagai mahasiswa jurusan Tata Boga, pengamatan mendalam menunjukkan bahwa prinsip dasar kebersihan pangan hampir sepenuhnya diabaikan. Pengolahan sering kali dilakukan di tempat yang terbuka, berdebu, jauh dari sumber air bersih, menggunakan peralatan yang dicampur dengan keperluan rumah tangga lain, serta dilakukan tanpa memperhatikan kebersihan tangan dan pakaian pengolah. Bahan mentah dan matang sering kali disimpan bersamaan atau menggunakan wadah yang sama, sehingga memungkinkan terjadinya kontaminasi silang yang sangat berbahaya. Hal ini sesuai dengan pendapat (Saputra, 2022) yang mengemukakan bahwa

pada pengolahan makanan tradisional atau unik di masyarakat, aspek higienitas sering kali dikorbankan demi mempertahankan rasa, aroma, atau cara penyajian yang dianggap khas. Warga di Blok B Asrama Polisi Kreneng memiliki persepsi bahwa makanan ekstrem memang identik dengan cara pengolahan yang sederhana dan "apa adanya", sehingga penerapan standar kebersihan yang ketat dianggap berlebihan atau justru merusak cita rasa asli makanan tersebut. Padahal, menurut prinsip SNI ISO 22000:2021 (Bandar Standarisasi Nasional, 2021), higienitas dan sanitasi adalah kunci utama keamanan pangan, terlebih untuk bahan yang memang sudah memiliki risiko mikrobiologis tinggi. Kegagalan dalam menjaga kebersihan pada tahap apa pun akan memperbesar risiko bahaya berkali-kali lipat dibandingkan makanan biasa. Ketiga masalah ini saling berkaitan dan membentuk lingkaran masalah yang harus dipecahkan melalui strategi edukasi yang terarah, jelas, dan mudah diterima oleh masyarakat.

Dalam menghadapi ketiga masalah utama tersebut, penerapan strategi pengabdian dilakukan secara bertahap, terstruktur, dan mengacu pada prinsip pendekatan kualitatif yang mengutamakan pemahaman mendalam dan perubahan persepsi. Strategi pertama yang diterapkan adalah penyuluhan interaktif dan edukasi ilmiah yang dikemas dalam bahasa sederhana dan mudah dimengerti, menghindari istilah teknis yang rumit agar pesan dapat tersampaikan dengan baik. Materi disusun berdasarkan kurikulum tata boga yang meliputi pengenalan jenis bahan, potensi bahaya, cara pemilihan yang tepat, hingga prinsip pengolahan aman. Strategi ini bertujuan untuk menjawab masalah rendahnya pemahaman keamanan bahan baku, dengan cara memberikan penjelasan mengapa suatu bahan berisiko dan apa dampak kimia maupun biologisnya bagi tubuh manusia. Strategi kedua berfokus pada peningkatan kesadaran risiko kesehatan melalui pemaparan data kasus dan fakta ilmiah, yang disampaikan dalam sesi diskusi terbuka agar warga dapat menyampaikan pengalaman dan keraguan yang selama ini mereka rasakan. Hal ini penting untuk meluruskan berbagai mitos yang beredar di masyarakat dan menggantinya dengan pengetahuan yang benar. Strategi ketiga adalah demonstrasi langsung penerapan higienitas dan sanitasi, di mana tim pengabdian memperagakan cara mencuci, mengolah, dan menyajikan makanan ekstrem dengan cara yang aman namun tetap tidak mengubah cita rasa atau ciri khasnya. Menurut (Pratiwi & Utami, 2022), kombinasi antara teori dan praktik nyata merupakan metode paling efektif dalam mengubah perilaku masyarakat di bidang pangan, karena memberikan bukti nyata bahwa kebersihan dan keamanan tetap bisa diterapkan tanpa menghilangkan keunikan makanan tersebut.



Gambar 2 Edukasi kepada Pembeli Makanan Ekstrem

Sumber : Dokumentasi Penelitian 2026

Penerapan strategi tersebut berjalan sangat baik dan mendapat sambutan positif dari warga, khususnya dari para penjual makanan ekstrem yang menjadi ujung tombak penyebaran makanan tersebut di lingkungan asrama. Pada **Gambar 2**, terlihat kegiatan edukasi yang difokuskan langsung kepada para pembeli, di mana mereka diajak berdiskusi dan diberikan pemahaman bahwa tanggung jawab keamanan makanan terletak pada kesadaran mereka untuk diri sendiri dan keluarga. Para pembeli sebelumnya tidak menyadari bahwa cara kerja penjual yang sederhana dan apa adanya ternyata mengandung risiko besar bagi kesehatan mereka sendiri. Melalui pendekatan yang persuasif dan edukatif, bukan bersifat melarang atau menyalahkan, tim pengabdian berhasil menyadarkan mereka bahwa menjaga keamanan dan kebersihan adalah bentuk menjagadiri sendiri dan keluarga.

PEMBAHASAN

Hasil dari penerapan strategi yang telah dirancang menunjukkan adanya perubahan yang cukup signifikan pada pemahaman dan persepsi warga Blok B Asrama Polisi Kreneng. Sebelum kegiatan, sebagian besar warga menilai makanan ekstrem hanya dari sisi rasa, harga, dan keunikan semata, namun setelah mendapatkan edukasi, warga mulai mampu mengidentifikasi bahan-bahan yang berisiko, memahami pentingnya memilih bahan yang segar dan bersih, serta menyadari bahaya yang mengintai jika pengolahan dilakukan secara sembarangan. Warga kini mengerti bahwa definisi makanan yang aman bukan hanya yang tidak menyebabkan sakit sesaat, tetapi juga yang bebas dari zat berbahaya, kuman, dan kotoran yang dapat merusak kesehatan dalam jangka panjang. Terjadi pergeseran pola pikir dari yang awalnya "selama orang lain makan dan aman, maka saya pun aman", menjadi "saya harus tahu apa yang saya makan dan bagaimana cara mengolahnya agar aman". Perubahan ini menunjukkan bahwa pengetahuan tata boga yang disampaikan telah diterima dan mulai diterapkan dalam kehidupan nyata, sesuai dengan tujuan kegiatan untuk meningkatkan kualitas penanganan pangan di masyarakat.

Pembahasan lebih lanjut menunjukkan bahwa kontribusi terbesar dari kegiatan ini bagi masyarakat adalah tersedianya dasar pengetahuan ilmiah yang kuat sebagai landasan

pengambilan keputusan dalam konsumsi makanan. Selama ini, masyarakat hanya berpegang pada kebiasaan tanpa mengetahui alasannya, namun setelah kegiatan ini, mereka memiliki alasan yang jelas mengapa harus berhati-hati dan apa manfaat dari menjaga kebersihan. Hal ini sejalan dengan pendapat (Wibowo, 2024) yang menyatakan bahwa indikator keberhasilan utama pengabdian berbasis kualitatif adalah tumbuhnya kesadaran mandiri pada masyarakat sasaran. Kontribusi lain yang sangat nyata adalah perbaikan standar higienitas dan sanitasi di lingkungan pengolahan makanan ekstrem. Warga kini paham bahwa kebersihan tidak mengurangi kelezatan makanan, melainkan justru menambah nilai guna dan keamanan makanan tersebut. Bagi lingkungan Asrama Polisi Kreneng yang merupakan pemukiman padat, perubahan ini sangat krusial karena mencegah risiko wabah penyakit yang bisa menular melalui makanan. Selain itu, kegiatan ini juga berkontribusi dalam pelestarian budaya pangan lokal dengan cara yang lebih cerdas; bukannya melarang konsumsi makanan ekstrem, melainkan menyempurnakan cara pengolahannya agar budaya tersebut tetap bisa diwariskan secara aman dan berkelanjutan. Masyarakat merasa dihargai kebiasaannya, namun juga dibekali ilmu agar kebiasaan tersebut tidak menjadi bumerang bagi kesehatan mereka sendiri.

Ditinjau dari aspek keilmuan tata boga, kegiatan ini membuktikan bahwa ilmu pengolahan makanan memiliki peran sentral dalam pemberdayaan masyarakat. Tata boga bukan hanya sekadar seni mengolah makanan agar enak dan tampil menarik, tetapi juga ilmu yang mempelajari keamanan, kesehatan, dan kelayakan konsumsi suatu produk pangan. Penerapan prinsip pemilihan bahan, penanganan awal, pengolahan panas yang tepat, hingga penyajian higienis yang diajarkan kepada warga adalah inti dari kompetensi jurusan tata boga yang diterapkan langsung untuk menyelesaikan masalah nyata di masyarakat. (Sari & Hartono, 2023) menambahkan bahwa penerapan pendekatan kualitatif dalam edukasi pangan sangat efektif karena mampu menggali akar masalah budaya dan sosial di balik kebiasaan makan, sehingga solusi yang ditawarkan lebih relevan dan mudah diterima. Dalam konteks makanan ekstrem yang penuh dengan persepsi budaya dan kebiasaan, pendekatan ini terbukti lebih berhasil dibandingkan pendekatan yang bersifat mengatur atau melarang. Melalui pemahaman bahwa setiap jenis makanan memiliki karakteristik dan penanganan khusus, warga menjadi lebih menghargai ilmu pengetahuan sebagai sarana perlindungan diri. Peran mahasiswa sebagai fasilitator dan pembawa ilmu pengetahuan menjadi jembatan penting yang menghubungkan teori di bangku kuliah dengan kebutuhan nyata di lapangan, memberikan solusi yang aplikatif dan berkelanjutan.

Secara keseluruhan, hasil dan pembahasan kegiatan ini menunjukkan bahwa ketiga masalah utama yang dihadapi masyarakat dapat dipahami dengan baik dan telah ditemukan jalan penyelesaiannya melalui edukasi yang tepat. Rendahnya pemahaman keamanan bahan, minimnya pengetahuan risiko kesehatan, serta kurangnya kesadaran higienitas telah diubah menjadi pengetahuan, kesadaran, dan keterampilan baru yang dimiliki oleh warga Blok B Asrama Polisi Kreneng. Kontribusi kegiatan ini tidak hanya berhenti pada saat kegiatan berlangsung, tetapi diharapkan menjadi benih perubahan yang terus tumbuh dan diterapkan secara berkelanjutan oleh masyarakat. Perubahan perilaku yang mulai terlihat baik pada pembeli maupun penjual, serta adanya peningkatan kualitas pengolahan makanan ekstrem, membuktikan bahwa transfer ilmu pengetahuan tata boga telah memberikan dampak positif yang nyata. Masyarakat kini tidak lagi mengonsumsi makanan ekstrem hanya didasari rasa

ingin tahu atau kebiasaan semata, melainkan dengan kesadaran penuh akan risiko dan tanggung jawab terhadap kesehatan diri sendiri.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian, disimpulkan bahwa konsumsi makanan ekstrem di Blok B Asrama Polisi Kreneng memiliki tiga masalah utama: rendahnya pemahaman keamanan bahan baku, minimnya pengetahuan risiko kesehatan, serta belum diterapkannya higienitas dan sanitasi yang benar. Melalui edukasi dan demonstrasi berbasis ilmu tata boga, terjadi peningkatan pemahaman dan perubahan sikap warga dalam memilih, mengolah, dan menyajikan makanan secara aman dan bersih. Kegiatan ini memberikan kontribusi nyata berupa pengetahuan dan keterampilan baru demi menjaga kesehatan.

Berdasarkan permasalahan yang ada, disarankan: (1) warga senantiasa memeriksa kelayakan dan asal-usul bahan sebelum dikonsumsi serta memastikan bahwa restoran yang di datangi melaksanakan standar kebersihan dengan baik; (2) masyarakat lebih waspada terhadap dampak kesehatan jangka panjang dan tidak mengonsumsi bahan yang berisiko; serta (3) para penjual dan pengolah makanan secara konsisten menerapkan standar kebersihan dan sanitasi, serta memastikan bahwa bahan yang didapatkan dari distributor adalah bahan yang baik dan belum terkontaminasi agar aman dikonsumsi oleh seluruh warga.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2023). *Laporan Tahunan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya*. Jakarta: BPOM RI.
- Bandar Standarisasi Nasional. (2021). *Sistem Manajemen Keamanan Pangan*. Jakarta: BSN.
- Kementerian Kesehatan RI. (2021). *Pedoman Higienitas dan Sanitasi Pengolahan Makanan di Masyarakat*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Lestari. (2021). Strategi Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Pemahaman dan Perilaku. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara*, 19=20.
- Pratiwi, A., & Utami, S. (2022). Penerapan Metode Partisipatif dan Demonstrasi dalam Edukasi Teknologi Pangan. *Jurnal Tata Boga dan Teknologi Pangan*, 78-86.
- Saputra. (2022). Fenomena Konsumsi Makanan Unik dan Ekstrem di Kalangan Masyarakat Perkotaan. *Jurnal Sosiologi Makanan*, 45-48.
- Sari, R., & Hartono, Y. (2023). Pendekatan Kualitatif dalam Pemetaan Masalah Pangan dan Gizi di Tingkat Komunitas. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 34-42.
- Wibowo. (2024). Evaluasi Kualitatif Dampak Program Edukasi Kesehatan dan Keamanan Pangan. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat*, 89-97.
- Wulandari, R., & Santoso, B. (2024). Risiko Mikrobiologis dan Keamanan Pangan pada Bahan Pangan Non-Konvensional. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 23-32.