



PEMERINTAH KABUPATEN TANGERANG
DINAS KOPERASI DAN USAHA MIKRO

GEDUNG USAHA - USAHA DAERAH LT.3

Jl. Atik Soewardi No. 1 Tigaraksa, Tangerang - Banten 15720

Telp. (021) 5991078 Fax. (021) 5991078

Laman : <https://diskum.tangerangkab.go.id>, Pos-el : koperasi@tangerangkab.go.id

Tangerang, 11 Mei 2026

Nomor : B/500.3.2.2/ 1160 IV/DISKUM/2026
Sifat : Biasa
Lampiran : -
Hal : Permohonan Narasumber

Kepada Yth.
Dekan Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA
Jl. Limau II Kramat Pela, Kebayoran Baru-Jakarta Selatan
di
Tempat

Dalam rangka pelaksanaan Program Pemberdayaan UMKM, Sub Kegiatan Peningkatan Pemahaman dan Pengetahuan UMKM serta Kapasitas dan Kompetensi SDM UMKM dan Kewirausahaan melalui Pendidikan dan Pelatihan Tahun Anggaran 2026. Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kabupaten Tangerang akan menyelenggarakan kegiatan Pelatihan Higiene Sanitasi Tempat Produksi bagi pengusaha mikro di Bidang Kuliner pada:

Hari/Tanggal : Rabu, 13 Mei 2026
Waktu : 08:00 WIB s.d Selesai
Tempat : Sapphire Sky Hotel & Conference
Alamat : Jl. BSD Boulevard Utara SC II No. 2, BSD City, Lengkong Kulon, Pagedangan, Tangerang, Banten 15331

Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan pelaku usaha mengenai standar higiene dan sanitasi, serta mendorong penerapan praktik produksi pangan yang aman dan layak konsumsi. Selain itu, untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan sehingga mampu menumbuhkan kepercayaan konsumen, serta mendukung keberlanjutan usaha dan memperluas akses pasar bagi pengusaha mikro.

Sehubungan dengan hal tersebut, kami mohon kepada Dekan Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA berkenan mengirimkan 2 (dua) Narasumber untuk mendukung kegiatan dimaksud. Untuk informasi lebih lanjut dapat menghubungi Sdr. Sugito, No Telp. 0852 1495 7274.

Demikian disampaikan, atas perkenan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.



KEPALA DINAS KOPERASI DAN USAHA MIKRO
KABUPATEN TANGERANG

Dra. Hj. RD ANNA RATNA MAEMUNAH, M.Si.
Kepala Dinas Koperasi dan Usaha Mikro
NIP. 197406121993122001



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN

Jl. Limau II, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan 12130
Telp./Fax. (021) 7256157, <http://fikes.uhamka.ac.id>, <http://uhamka.ac.id>

SURAT TUGAS

NOMOR: 797 /F.03.02/2026

Pimpinan Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA memberi tugas kepada :

Nama : **Leni Sri Rahayu, SKM., MPH**

Tugas : Sebagai Narasumber Pelatihan Higiene Sanitasi Tempat Produksi bagi pengusaha mikro di Bidang Kuliner, yang diselenggarakan oleh Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kabupaten Tangerang

Hari/Tanggal : Rabu, 13 Mei 2026

Waktu : Pukul 08.00 WIB - selesai

Tempat : Sapphire Sky Hotel & Conference
Jl. BSD Boulevard Utara SC II No. 2, BSD City, Lengkong Kulon,
Kota Pagedangan, Tangerang, Banten 15331

Demikian surat tugas ini diberikan untuk dilaksanakan dengan sebaik-baiknya sebagai amanah dan ibadah kepada Allah Subhanahu Wata'ala. Setelah melaksanakan tugas agar memberikan laporan kepada pemberi tugas.

Jakarta, 25 Zulkaidah 1447 H
12 Mei 2026 M

Dekan,



Ony Linda, M.Kes
NIDN : 0330107403

Tembusan:

- Yth. 1. Wakil Dekan I
2. Wakil Dekan II u.p Kasubag Keuangan
Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan UHAMKA



PEMERINTAH KABUPATEN TANGERANG
DINAS KOPERASI DAN USAHA MIKRO

GEDUNG USAHA - USAHA DAERAH LT.3

Jl. Atik Soewardi No. 1 Tigaraksa, Tangerang - Banten 15720

Telp. (021) 5991078 Fax. (021) 5991078

Laman : <https://diskum.tangerangkab.go.id>, Pos-el : koperasi@tangerangkab.go.id

Tangerang, 11 Mei 2026

Nomor : B/500.3.2.2/ 1160 IV/DISKUM/2026
Sifat : Biasa
Lampiran : -
Hal : Permohonan Narasumber

Kepada Yth.
Dekan Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA
Jl. Limau II Kramat Pela, Kebayoran Baru-Jakarta Selatan
di
Tempat

Dalam rangka pelaksanaan Program Pemberdayaan UMKM, Sub Kegiatan Peningkatan Pemahaman dan Pengetahuan UMKM serta Kapasitas dan Kompetensi SDM UMKM dan Kewirausahaan melalui Pendidikan dan Pelatihan Tahun Anggaran 2026. Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kabupaten Tangerang akan menyelenggarakan kegiatan Pelatihan Higiene Sanitasi Tempat Produksi bagi pengusaha mikro di Bidang Kuliner pada:

Hari/Tanggal : Rabu, 13 Mei 2026
Waktu : 08:00 WIB s.d Selesai
Tempat : Sapphire Sky Hotel & Conference
Alamat : Jl. BSD Boulevard Utara SC II No. 2, BSD City, Lengkong Kulon, Pagedangan, Tangerang, Banten 15331

Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan pelaku usaha mengenai standar higiene dan sanitasi, serta mendorong penerapan praktik produksi pangan yang aman dan layak konsumsi. Selain itu, untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan sehingga mampu menumbuhkan kepercayaan konsumen, serta mendukung keberlanjutan usaha dan memperluas akses pasar bagi pengusaha mikro.

Sehubungan dengan hal tersebut, kami mohon kepada Dekan Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA berkenan mengirimkan 2 (dua) Narasumber untuk mendukung kegiatan dimaksud. Untuk informasi lebih lanjut dapat menghubungi Sdr. Sugito, No Telp. 0852 1495 7274.

Demikian disampaikan, atas perkenan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.



KEPALA DINAS KOPERASI DAN USAHA MIKRO
KABUPATEN TANGERANG

Dra. Hj. RD ANNA RATNA MAEMUNAH, M.Si.
Kepala Dinas Utama Muda (IV/c)
NIP. 197406121993122001



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN

Jl. Limau II, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan 12130
Telp./Fax. (021) 7256157, <http://fikes.uhamka.ac.id>, <http://uhamka.ac.id>

SURAT TUGAS

NOMOR: 797 /F.03.02/2026

Pimpinan Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA memberi tugas kepada :

Nama : **Leni Sri Rahayu, SKM., MPH**

Tugas : Sebagai Narasumber Pelatihan Higiene Sanitasi Tempat Produksi bagi pengusaha mikro di Bidang Kuliner, yang diselenggarakan oleh Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kabupaten Tangerang

Hari/Tanggal : Rabu, 13 Mei 2026

Waktu : Pukul 08.00 WIB - selesai

Tempat : Sapphire Sky Hotel & Conference
Jl. BSD Boulevard Utara SC II No. 2, BSD City, Lengkong Kulon,
Kota Pagedangan, Tangerang, Banten 15331

Demikian surat tugas ini diberikan untuk dilaksanakan dengan sebaik-baiknya sebagai amanah dan ibadah kepada Allah Subhanahu Wata'ala. Setelah melaksanakan tugas agar memberikan laporan kepada pemberi tugas.

Jakarta, 25 Zulkaidah 1447 H
12 Mei 2026 M

Dekan,



Ony Linda, M.Kes
NIDN : 0330107403

Tembusan:

- Yth. 1. Wakil Dekan I
2. Wakil Dekan II u.p Kasubag Keuangan
Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan UHAMKA



Inovasi Kuliner Sehat UMKM untuk Gizi Seimbang

Pelatihan Higiene Sanitasi Tempat Produksi UMKM Bid Kuliner
Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kab. Tangerang - 2026

Leni Sri Rahayu, MPH



ENTRANCE

Outline



Peran UMKM Bidang Kuliner



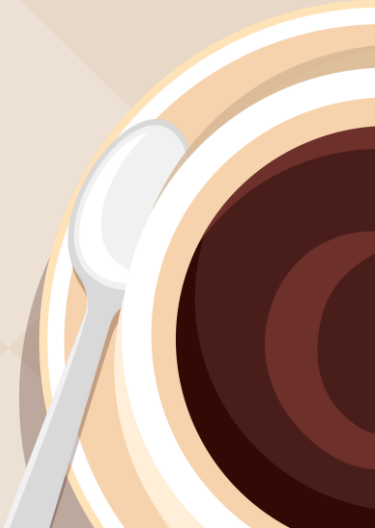
Memahami Prinsip Gizi Seimbang



Mengembangkan Inovasi Kuliner Sehat



Meningkatkan Daya Tarik Produk Kuliner Sehat

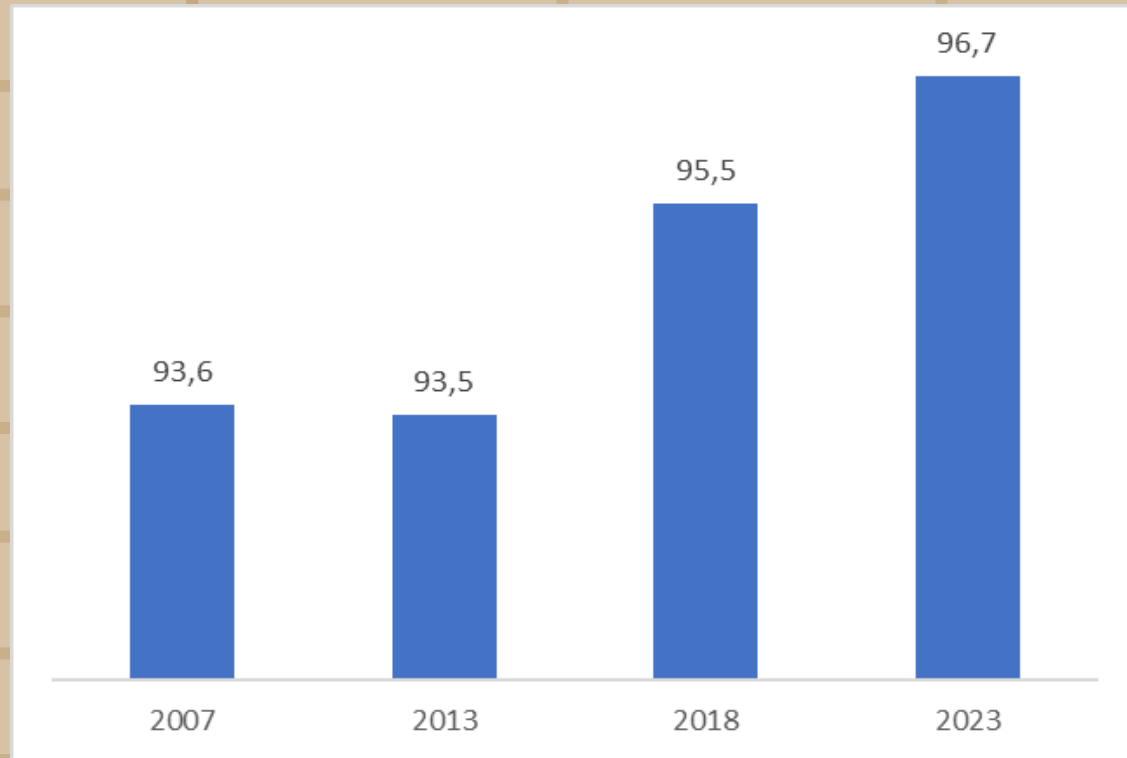


Meningkatkan
kreativitas
kuliner sehat
yang lezat, aman,
dan bergizi



Konsep gizi
seimbang dalam
pengembangan
menu modern

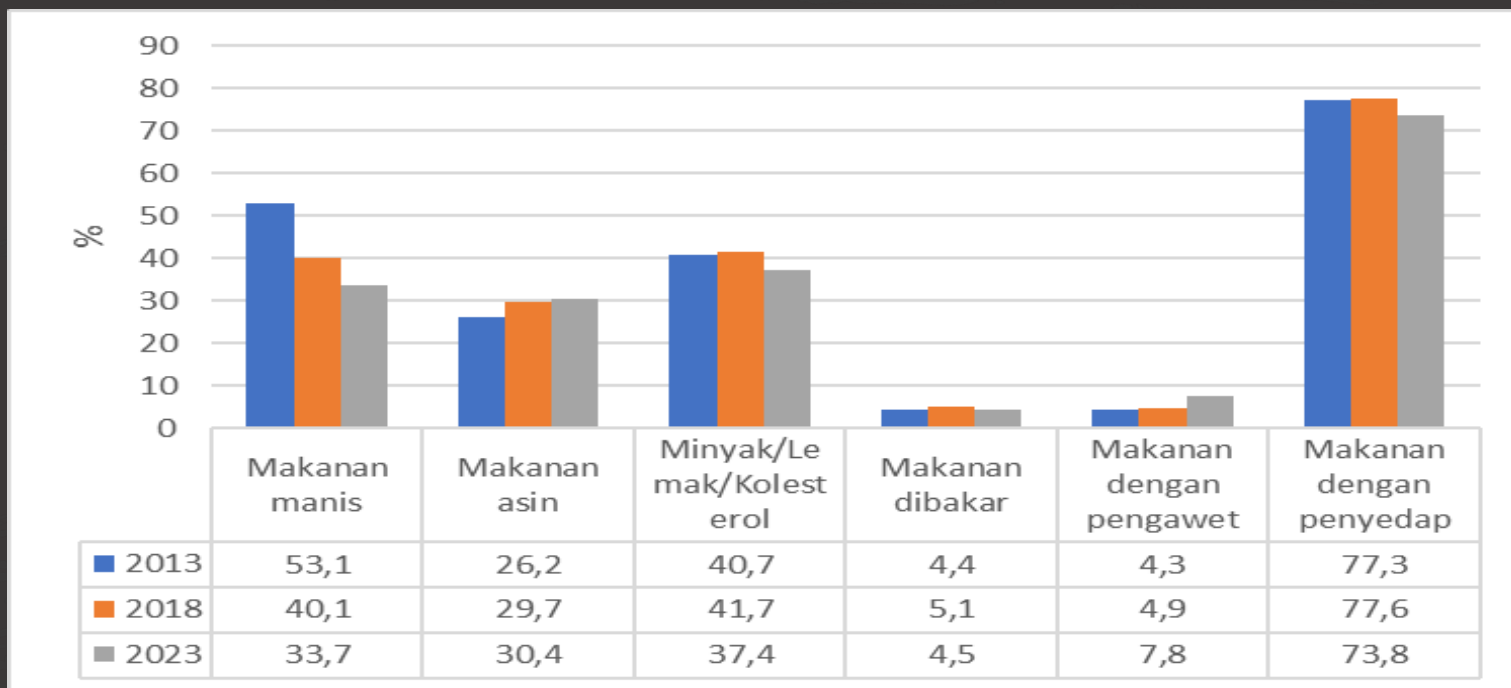
Proporsi Kurang Makan Buah dan Sayur Penduduk Indonesia



Riskesdas 2013, Riskesdas 2018, SKI 2023



Proporsi Konsumsi Makanan Berisiko (>1x/hari)



Riskedas 2013, Riskedas 2018, SKI 2023



Konsekuensi pola makan yang tidak sehat

TRIPLE BURDEN MALNUTRITION

Tiga bentuk masalah gizi yang terjadi secara bersamaan dalam individu, rumah tangga, dan masyarakat akibat perubahan pola makan, penyakit infeksi, dan ketimpangan sosial ekonomi.

1. UNDERNUTRITION (GIZI KURANG)

Asupan gizi tidak cukup dalam waktu lama sehingga menyebabkan gangguan pertumbuhan dan perkembangan.



Stunting (pendek)



Wasting (kurus)



Underweight (berat badan kurang)

2. OVERNUTRITION (GIZI LEBIH)

Asupan gizi berlebih terutama tinggi energi, lemak, gula, dan garam dengan kurangnya aktivitas fisik.



Overweight (berat badan berlebih)



Obesitas



Penyakit tidak menular (diabetes, hipertensi, jantung, stroke, dll)

3. MICRONUTRIENT DEFICIENCIES (DEFISIENSI MIKRONUTRIEN)

Kekurangan vitamin dan mineral penting yang dapat terjadi pada semua kelompok usia, termasuk yang bergizi lebih.



Gangguan penglihatan (defisiensi vitamin A)



Anemia (defisiensi zat besi)



Daya tahan tubuh menurun (defisiensi zinc, vitamin A, vitamin C, dll)



Gangguan kognitif dan perkembangan

TERJADI SECARA BERSAMAAN



Triple Burden Malnutrition saling berkaitan dan dapat terjadi dalam satu individu, rumah tangga, dan masyarakat secara bersamaan.



Peran UMKM Kuliner



Peran UMKM kuliner dalam penerapan pola konsumsi seimbang di Masyarakat

- ☐ UMKM penyedia makanan
- ☐ Agen perubahan yang mendekatkan pola makan sehat ke konsumen harian

4 Pilar Gizi Seimbang

- Konsumsi makanan beragam
- Aktivitas fisik teratur
- Perilaku hidup bersih
- Memantau berat badan ideal



Gizi Seimbang



Gizi seimbang adalah :
Susunan makanan sehari-hari yang mengandung zat-zat gizi dalam jenis dan jumlah yang sesuai dengan kebutuhan tubuh, dengan memperhatikan prinsip keanekaragaman atau variasi makanan, aktivitas fisik, kebersihan, dan berat badan ideal.



Jenis dan Fungsi Zat Gizi

Triguna Makanan

Sumber Energi

- Karbohidrat, Lemak dan Protein
- Nasi, roti, mie, kentang, ayam, ikan, telur, dll

Pembangun

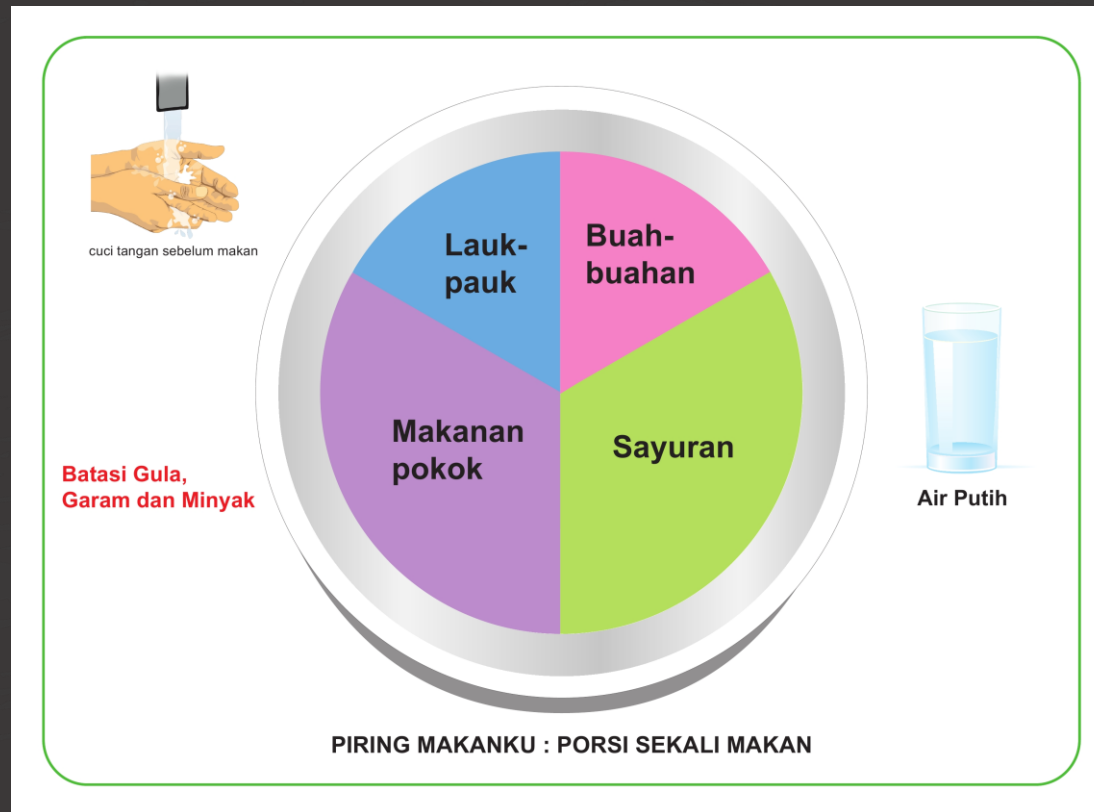
- Protein
- Ayam, ikan, tempe, tahu, kacang2an, dll

Pengatur

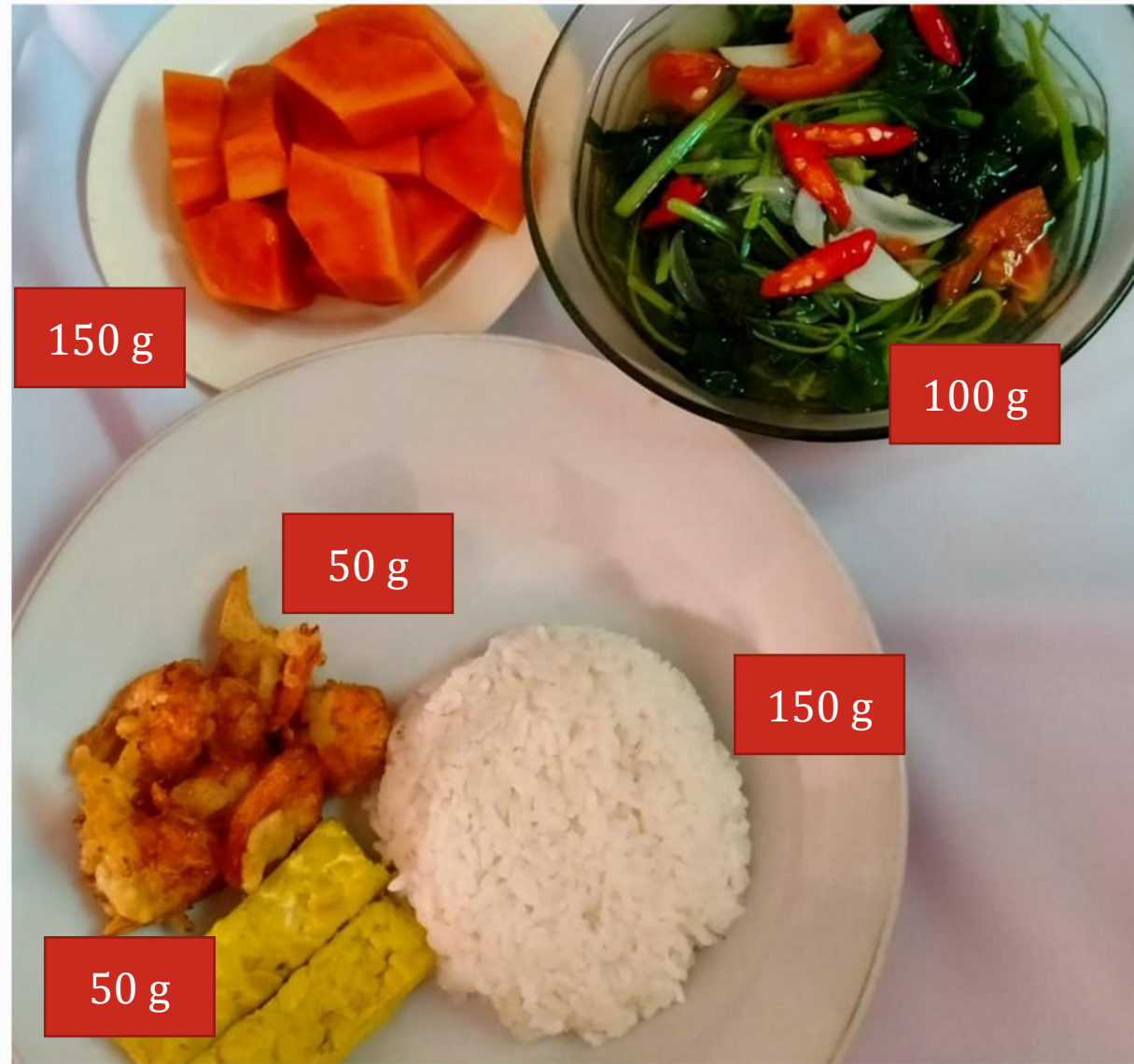
- Vitamin dan Mineral
- Sayur dan buah



Isi Piringku



Contoh : Menu utama



Energi : 520 kkal

Protein : 19 gram

Lemak : 10 gram

Karbohidrat : 84 gram

Vitamin A : 232 ug

Vitamin C : 136 mg

Vitamin E : 3,2 mg

Inovasi Kuliner Sehat

Inovasi kuliner memiliki peran krusial dalam mewujudkan gizi seimbang dengan menjembatani kebutuhan nutrisi tubuh dan preferensi rasa modern.

- Kelezatan
- peningkatan nilai gizi
- keamanan pangan
- daya tarik produk

**Meningkatkan
kesehatan
masyarakat**



Prinsip Kuliner Sehat

- **Mengurangi gula, garam, dan lemak berlebih (GGL)**
 - **Gula:** Maksimal 4 sendok makan per orang/hari.
 - **Garam:** Maksimal 1 sendok teh per orang/hari.
 - **Lemak/Minyak:** Maksimal 5 sendok makan per orang/hari
- **Menggunakan bahan segar dan lokal**
- **Mempertahankan cita rasa tanpa mengurangi nilai gizi**
- **Memperhatikan keamanan pangan**



Menjaga Bahan Makanan Tahan Lama



Keamanan Pangan - Sanitasi dan higiene



- ☐ Personal
- ☐ Bahan makanan
- ☐ Peralatan masak



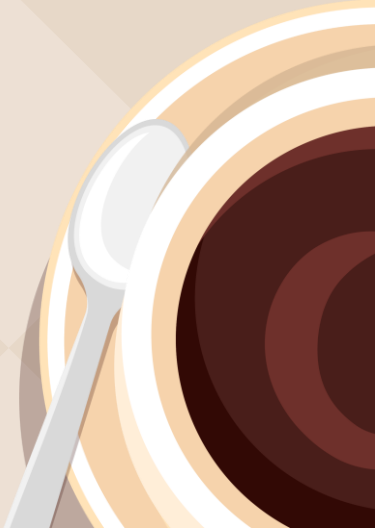
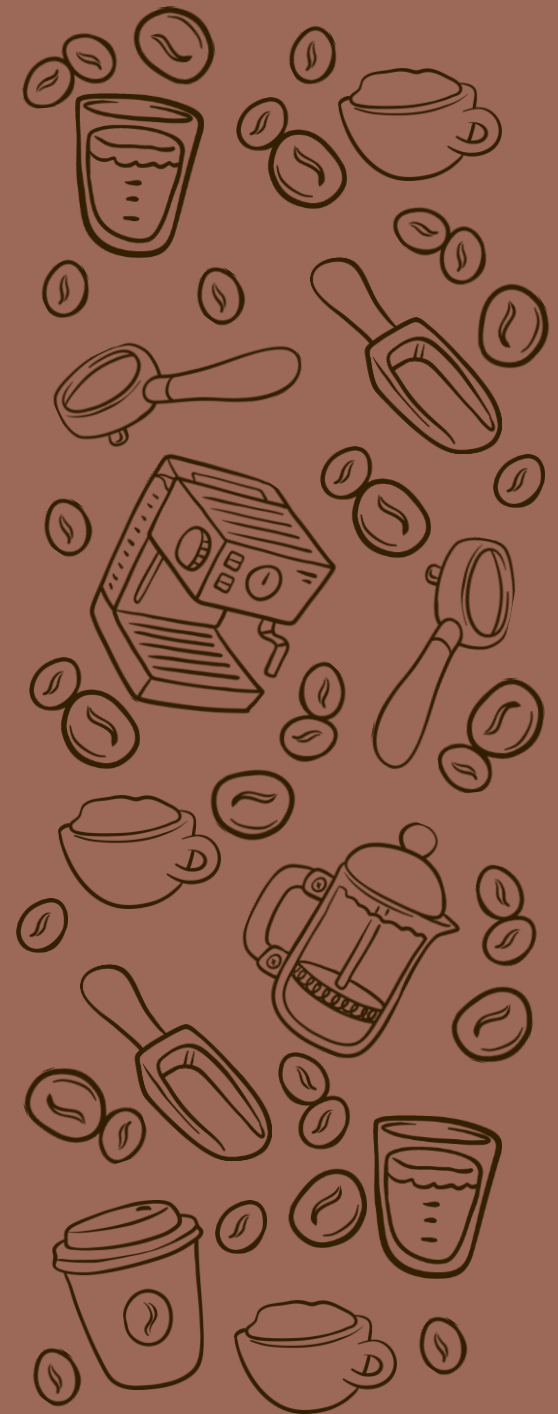
Pengolahan Bahan Makanan

- Proses untuk memperoleh makanan yang baik, bergizi, bersih, dan berkualitas.
- Melalui pengolahan pangan, bahan mentah diolah menjadi bahan jadi atau setengah jadi untuk memperpanjang masa simpannya serta agar mudah diolah menjadi bahan jadi yang siap dikonsumsi
- Makanan diolah untuk mendapatkan cita rasa, aroma, dan hasil yang terbaik.



Proses Pengolahan Makanan → kandungan gizi makanan

Proses pengolahan makanan yang tepat akan dapat mempertahankan nilai gizi makanan



Pengemasan

Proses pembungkusan, pewadahan atau pengepakan makanan dengan menggunakan bahan tertentu sehingga makanan yang didalamnya bisa ***tertampung dan terlindungi, siap untuk ditransportasikan, didistribusikan, disimpan, dijual dan dikonsumsi.***



TUJUAN PENGEMASAN

**Perlindungan dari
bahaya fisik**



Contoh : Bubble wrap,
bantalan udara

**Perlindungan dari kondisi
iklim mikro luar kemasan**



Contoh : Plastik
wrapping

Estetika



Contoh : Kotak
makanan dengan
bentuk unik dan
menarik

Tujuan Pengemasan

Menentukan porsi yang sesuai untuk penjualan dan/atau konsumsi



Contoh : kemasan dengan sekat porsi

Pemberian informasi, karena kemasan dapat diberikan label yang mencantumkan berbagai informasi, termasuk barcode



Contoh : label pada kemasan makanan

Kemudahan transportasi, terutama untuk makanan yang bersifat curah.



Contoh : kemasan kaca/botol untuk makanan berupa cairan

PENGEMASAN YANG BAIK

01

Melindungi isi



02

Mudah dibawa,
dibuka dan ditutup

03

Bentuk dan ukuran
menarik

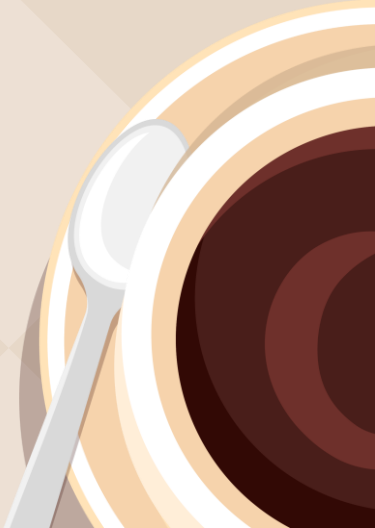


04

Labeling jelas dan
lengkap

05

Kemasan ramah
lingkungan



SIFAT KEMASAN

Kedap air

Kedap udara

Kuat dan tidak mudah bocor

Relatif tahan panas

Mudah dikerjakan secara massal

Harga relatif murah

Tidak mengandung racun dan menyebabkan terjadinya reaksi kimia



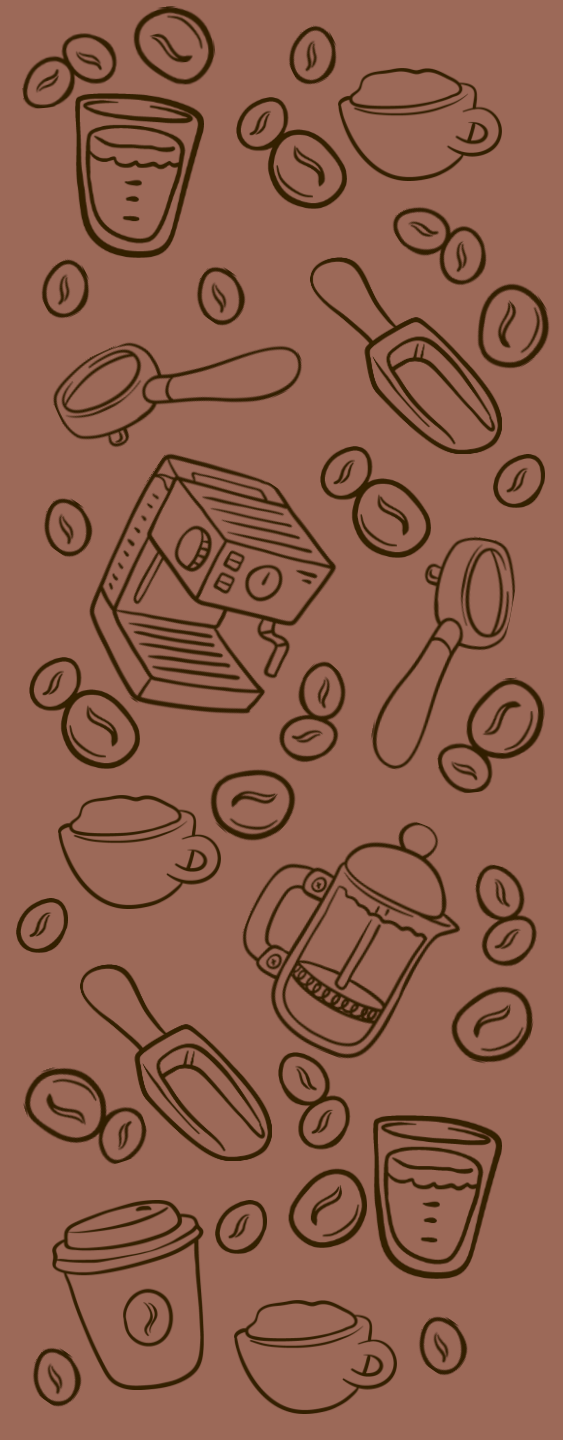
PELABELAN KEMASAN PRODUK

Pelabelan produk makanan akan sangat penting untuk memberikan identitas dan informasi yang tepat tentang produk makanan

Label mencantumkan informasi tentang :

1. Nama produk;
2. Komposisi;
3. Berat/isi bersih;
4. Nama dan alamat produsen;
5. Nomer pendaftaran/izin produksi/izin edar;
6. Tanggal/bulan/tahun kadaluarsa.



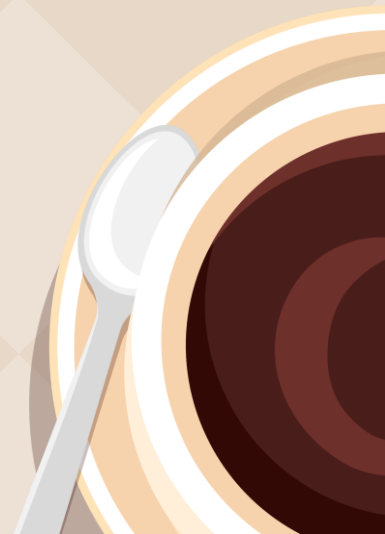


Peluang dan Tantangan

Tren gaya hidup sehat meningkat
Persaingan usaha kuliner
Harga bahan baku sehat
Edukasi konsumen tentang gizi

Strategi Penyajian dan Branding

Penyajian menarik dan modern
Penggunaan media sosial untuk promosi
Label informasi gizi sederhana
Kemasan ramah lingkungan



- Mengikuti tren camilan sehat
- Memiliki tampilan lebih modern dan colorful
- Mengikuti tren camilan sehat
- Memiliki tampilan lebih modern dan colorful
- Mengikuti tren camilan sehat
- Memiliki tampilan lebih modern dan colorful



Inovasi menu



Gohyong Nutri (tahu, tempe, bayam, wortel) -
Camilan Favorit dengan Kebaikan Sayur -
Mengikuti trend & colorfull



TEBAK KANDUNGAN GIZI DALAM MAKANAN! ??

Perhatikan gambar makanan berikut!

Tebak kandungan **gizi utama** yang paling banyak terdapat di dalamnya!

PILIHAN JAWABAN

A



PROTEIN
(Pembentuk jaringan tubuh)

B



KARBOHIDRAT
(Sumber energi)

C



LEMAK SEHAT
(Sumber energi cadangan)

D



VITAMIN & MINERAL
(Pengatur fungsi tubuh)

E



KALSIUM
(Untuk tulang dan gigi)

F



AIR
(Menjaga keseimbangan tubuh)

1

AYAM PANGGANG



Gizi utama:

2

NASI PUTIH



Gizi utama:

3

ALPUKAT



Gizi utama:

4

WORTEL



Gizi utama:

5

SEGELAS SUSU



Gizi utama:

6

KACANG HIJAU



Gizi utama:

7

TELUR REBUS



Gizi utama:

8

ROTI GANDUM



Gizi utama:

9

IKAN TUNA



Gizi utama:

10

SEMANGKA



Gizi utama:

Yuk, jadi detektif gizi pintar dan pilih jawaban yang paling tepat!



TAHUKAH KAMU?

Tubuh kita membutuhkan berbagai zat gizi setiap hari agar dapat tumbuh, beraktivitas, dan terhindar dari penyakit.

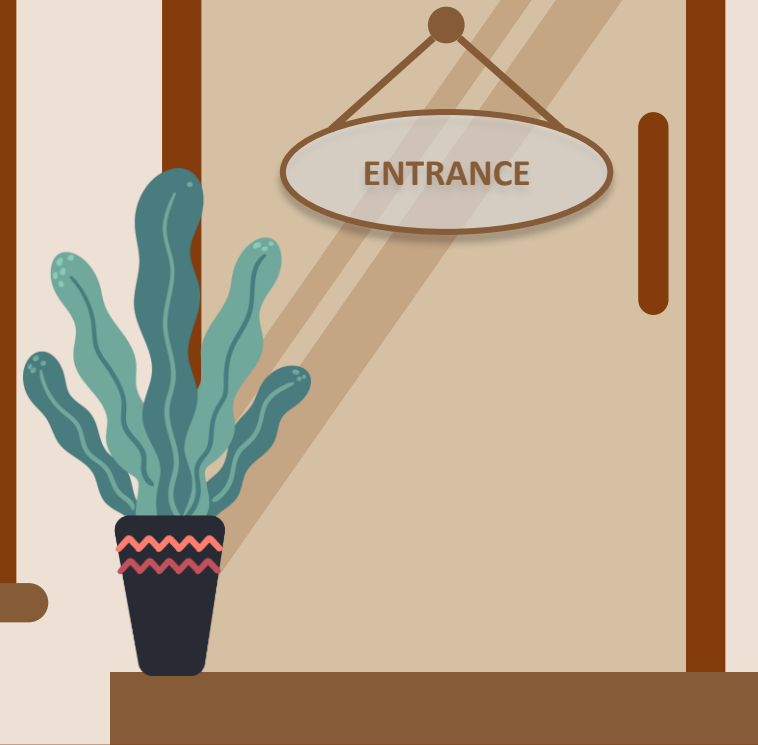


**MAKANAN BERGIZI
TUBUH SEHAT, PRESTASI HEBAT!**

Modifikasi kecil pada makanan bisa membuat gizinya jauh lebih baik”

Dari dapur UMKM, lahir edukasi gizi untuk masyarakat yang lebih sehat

Inovasi kuliner sehat dapat menjadi langkah sederhana untuk meningkatkan kesadaran gizi masyarakat



Terima kasih
😊





Inovasi Kuliner Sehat UMKM untuk Gizi Seimbang

Pelatihan Higiene Sanitasi Tempat Produksi UMKM Bid Kuliner
Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kab. Tangerang - 2026

Leni Sri Rahayu, MPH



ENTRANCE

Outline



Peran UMKM Bidang Kuliner



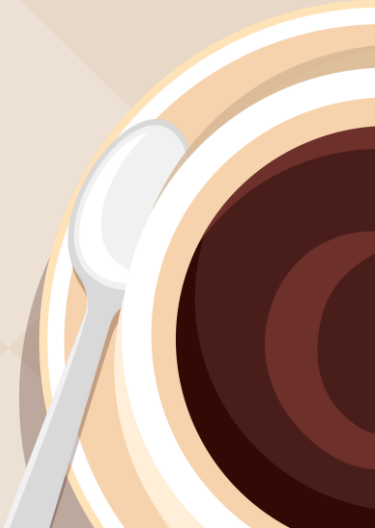
Memahami Prinsip Gizi Seimbang



Mengembangkan Inovasi Kuliner Sehat



Meningkatkan Daya Tarik Produk Kuliner Sehat

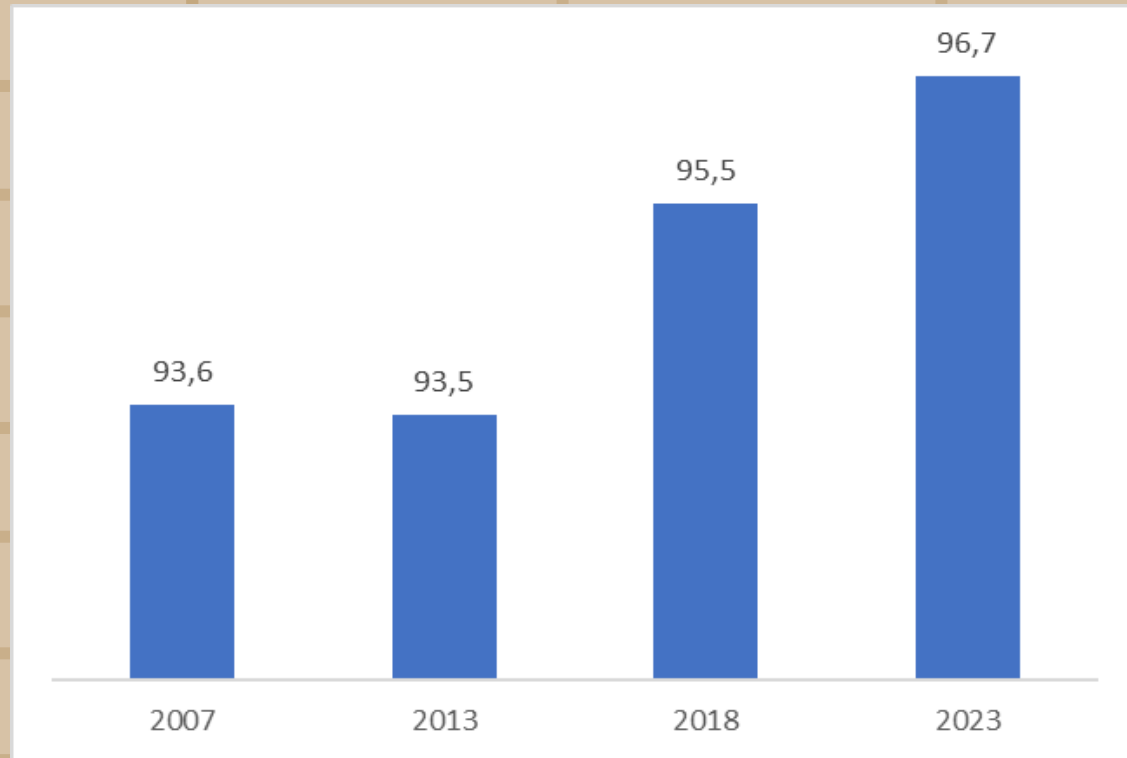


Meningkatkan
kreativitas
kuliner sehat
yang lezat, aman,
dan bergizi



Konsep gizi
seimbang dalam
pengembangan
menu modern

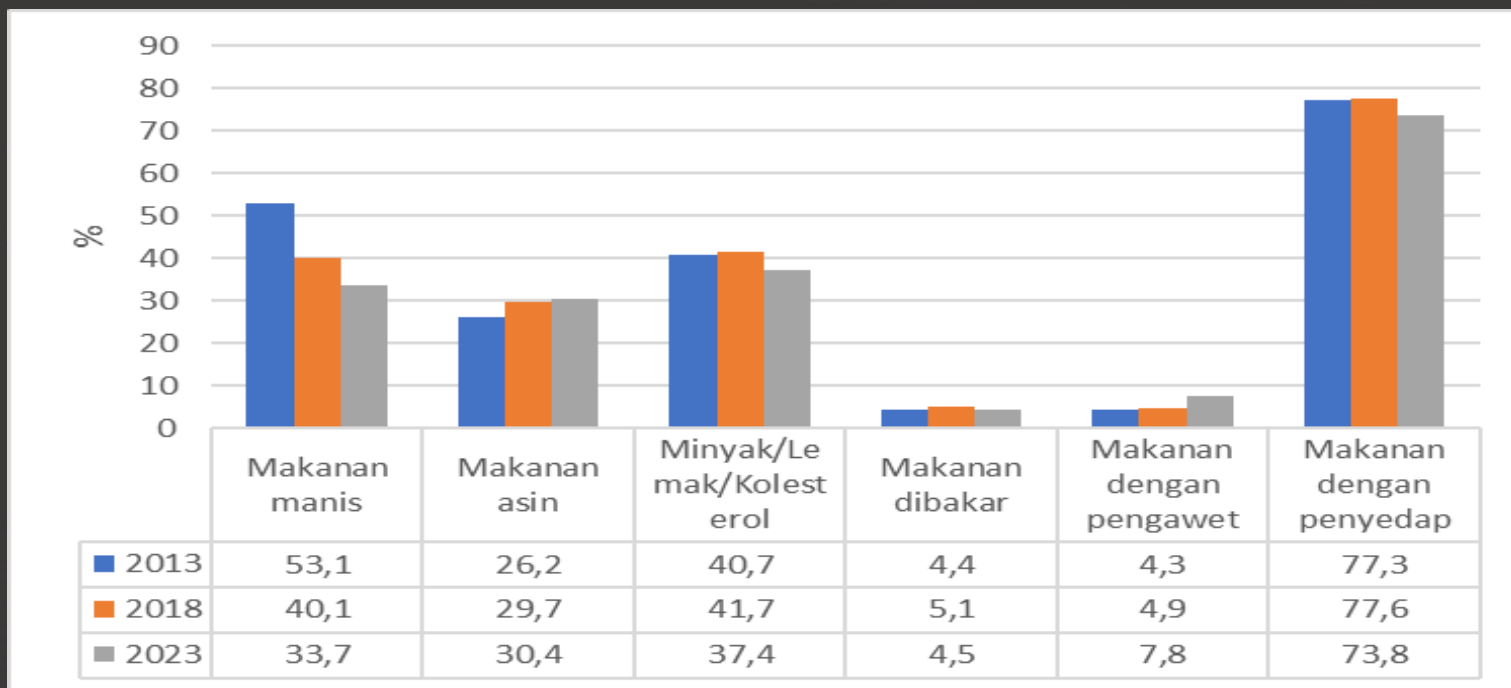
Proporsi Kurang Makan Buah dan Sayur Penduduk Indonesia



Riskesdas 2013, Riskesdas 2018, SKI 2023



Proporsi Konsumsi Makanan Berisiko (>1x/hari)



Riskedas 2013, Riskedas 2018, SKI 2023



Konsekuensi pola makan yang tidak sehat

TRIPLE BURDEN MALNUTRITION

Tiga bentuk masalah gizi yang terjadi secara bersamaan dalam individu, rumah tangga, dan masyarakat akibat perubahan pola makan, penyakit infeksi, dan ketimpangan sosial ekonomi.

1. UNDERNUTRITION (GIZI KURANG)

Asupan gizi tidak cukup dalam waktu lama sehingga menyebabkan gangguan pertumbuhan dan perkembangan.



Stunting (pendek)



Wasting (kurus)



Underweight (berat badan kurang)

2. OVERNUTRITION (GIZI LEBIH)

Asupan gizi berlebih terutama tinggi energi, lemak, gula, dan garam dengan kurangnya aktivitas fisik.



Overweight (berat badan berlebih)



Obesitas



Penyakit tidak menular (diabetes, hipertensi, jantung, stroke, dll)

3. MICRONUTRIENT DEFICIENCIES (DEFISIENSI MIKRONUTRIEN)

Kekurangan vitamin dan mineral penting yang dapat terjadi pada semua kelompok usia, termasuk yang bergizi lebih.



Gangguan penglihatan (defisiensi vitamin A)



Anemia (defisiensi zat besi)



Daya tahan tubuh menurun (defisiensi zinc, vitamin A, vitamin C, dll)



Gangguan kognitif dan perkembangan

TERJADI SECARA BERSAMAAN



Triple Burden Malnutrition saling berkaitan dan dapat terjadi dalam satu individu, rumah tangga, dan masyarakat secara bersamaan.



Peran UMKM Kuliner



Peran UMKM kuliner dalam penerapan pola konsumsi seimbang di Masyarakat

- ☐ UMKM penyedia makanan
- ☐ Agen perubahan yang mendekatkan pola makan sehat ke konsumen harian

4 Pilar Gizi Seimbang

- Konsumsi makanan beragam
- Aktivitas fisik teratur
- Perilaku hidup bersih
- Memantau berat badan ideal



Gizi Seimbang



Gizi seimbang adalah :
Susunan makanan sehari-hari yang mengandung zat-zat gizi dalam jenis dan jumlah yang sesuai dengan kebutuhan tubuh, dengan memperhatikan prinsip keanekaragaman atau variasi makanan, aktivitas fisik, kebersihan, dan berat badan ideal.



Jenis dan Fungsi Zat Gizi

Triguna Makanan

Sumber Energi

- Karbohidrat, Lemak dan Protein
- Nasi, roti, mie, kentang, ayam, ikan, telur, dll

Pembangun

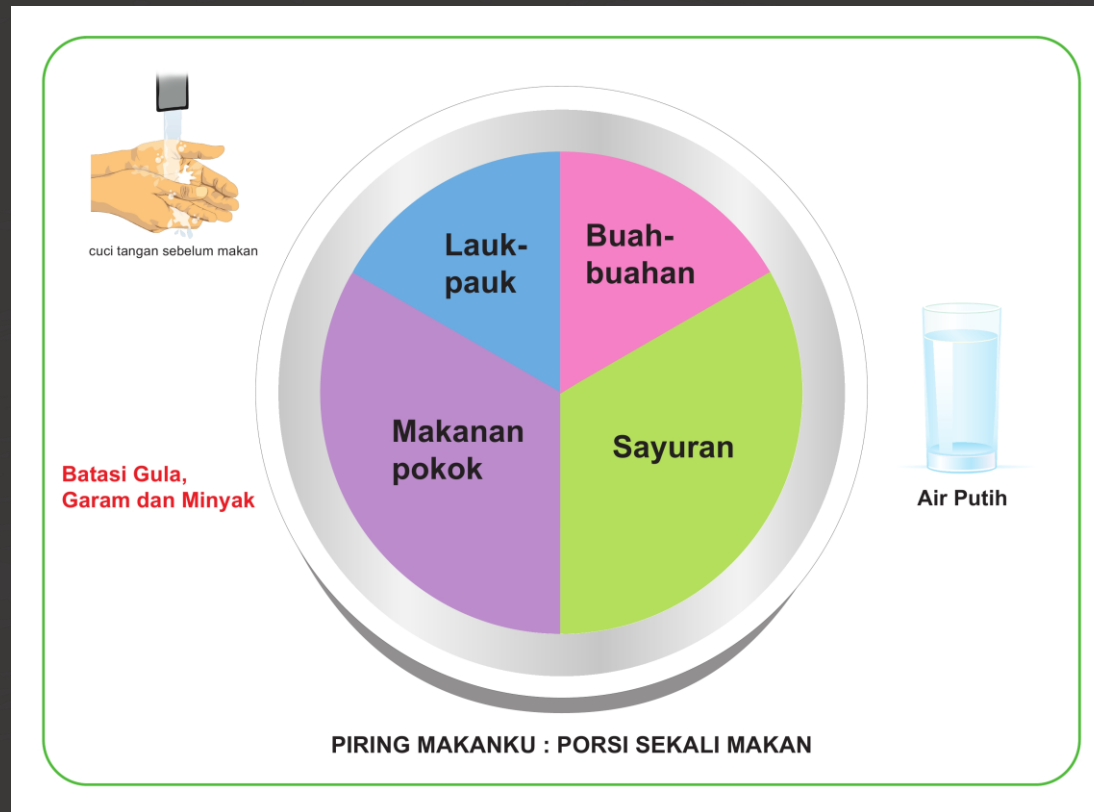
- Protein
- Ayam, ikan, tempe, tahu, kacang2an, dll

Pengatur

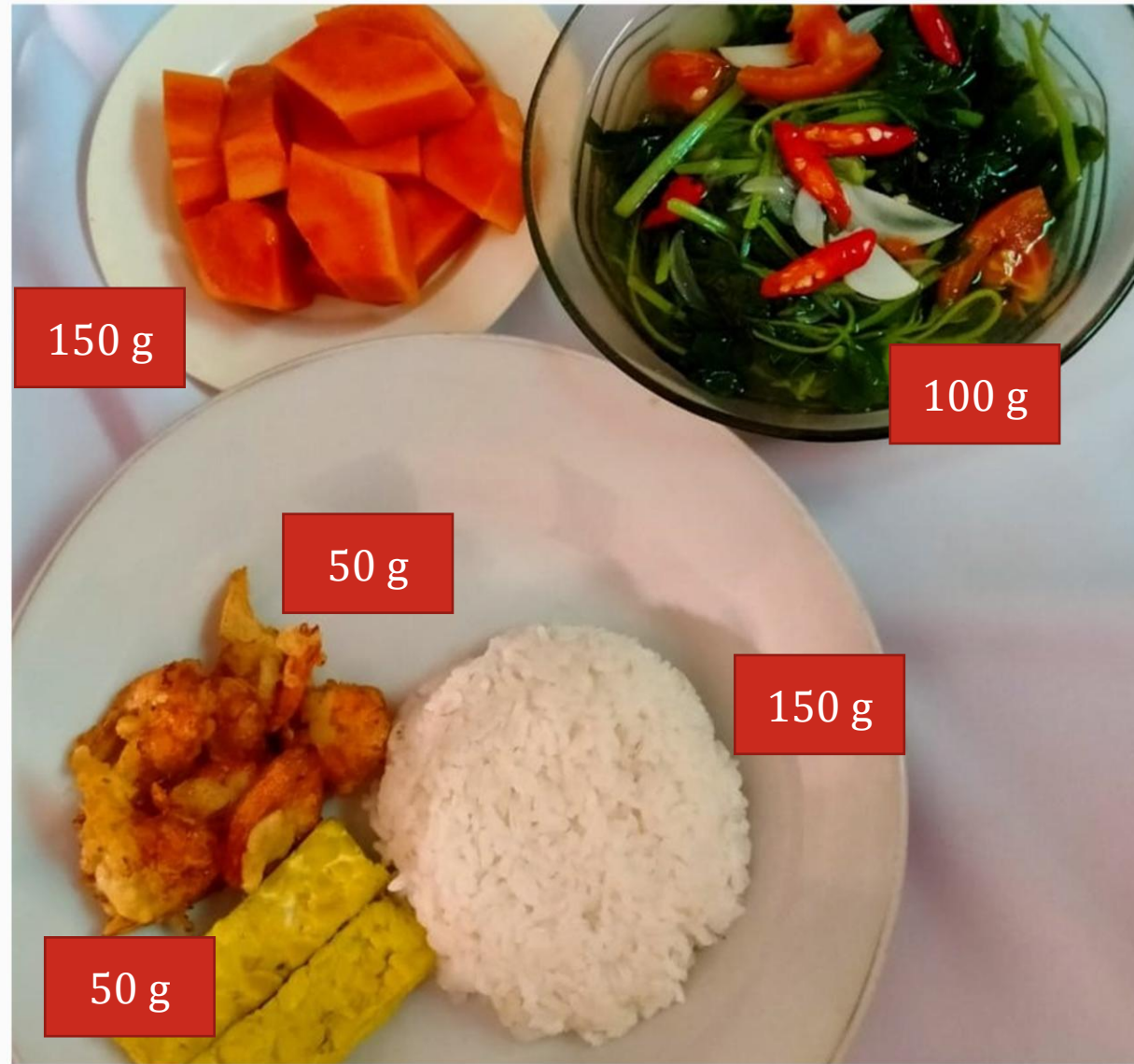
- Vitamin dan Mineral
- Sayur dan buah



Isi Piringku



Contoh : Menu utama



Energi : 520 kkal

Protein : 19 gram

Lemak : 10 gram

Karbohidrat : 84 gram

Vitamin A : 232 ug

Vitamin C : 136 mg

Vitamin E : 3,2 mg

Inovasi Kuliner Sehat

Inovasi kuliner memiliki peran krusial dalam mewujudkan gizi seimbang dengan menjembatani kebutuhan nutrisi tubuh dan preferensi rasa modern.

- Kelezatan
- peningkatan nilai gizi
- keamanan pangan
- daya tarik produk

**Meningkatkan
kesehatan
masyarakat**



Prinsip Kuliner Sehat

- **Mengurangi gula, garam, dan lemak berlebih (GGL)**
 - **Gula:** Maksimal 4 sendok makan per orang/hari.
 - **Garam:** Maksimal 1 sendok teh per orang/hari.
 - **Lemak/Minyak:** Maksimal 5 sendok makan per orang/hari
- **Menggunakan bahan segar dan lokal**
- **Mempertahankan cita rasa tanpa mengurangi nilai gizi**
- **Memperhatikan keamanan pangan**



Menjaga Bahan Makanan Tahan Lama



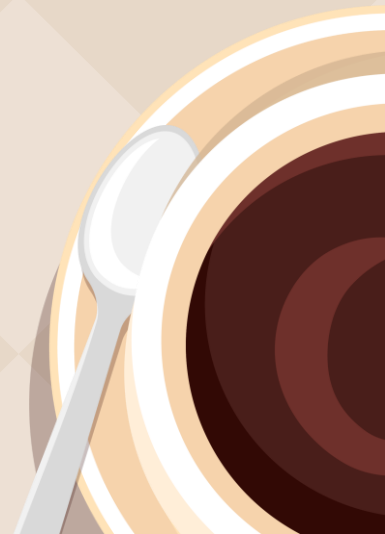
Pengolahan Bahan Makanan

- Proses untuk memperoleh makanan yang baik, bergizi, bersih, dan berkualitas.
- Melalui pengolahan pangan, bahan mentah diolah menjadi bahan jadi atau setengah jadi untuk memperpanjang masa simpannya serta agar mudah diolah menjadi bahan jadi yang siap dikonsumsi
- Makanan diolah untuk mendapatkan cita rasa, aroma, dan hasil yang terbaik.



A dense, repeating pattern of coffee-related icons in a light brown color on a darker brown background. The icons include coffee beans, a glass of coffee, a cup of coffee, a coffee grinder, a coffee scoop, a coffee filter, a coffee machine, a coffee pot, a coffee cup, a coffee canister, and a coffee bag.

Proses pengolahan makanan yang tepat akan dapat mempertahankan nilai gizi makanan



Pengemasan

Proses pembungkusan, pewadahan atau pengepakan makanan dengan menggunakan bahan tertentu sehingga makanan yang didalamnya bisa ***tertampung dan terlindungi, siap untuk ditransportasikan, didistribusikan, disimpan, dijual dan dikonsumsi.***



TUJUAN PENGEMASAN

**Perlindungan dari
bahaya fisik**



Contoh : Bubble wrap,
bantalan udara

**Perlindungan dari kondisi
iklim mikro luar kemasan**



Contoh : Plastik
wrapping

Estetika



Contoh : Kotak
makanan dengan
bentuk unik dan
menarik

Tujuan Pengemasan

Menentukan porsi yang sesuai untuk penjualan dan/atau konsumsi



Contoh : kemasan dengan sekat porsi

Pemberian informasi, karena kemasan dapat diberikan label yang mencantumkan berbagai informasi, termasuk barcode



Contoh : label pada kemasan makanan

Kemudahan transportasi, terutama untuk makanan yang bersifat curah.



Contoh : kemasan kaca/botol untuk makanan berupa cairan

PENGEMASAN YANG BAIK

01

Melindungi isi



02

Mudah dibawa,
dibuka dan ditutup



03

Bentuk dan ukuran
menarik

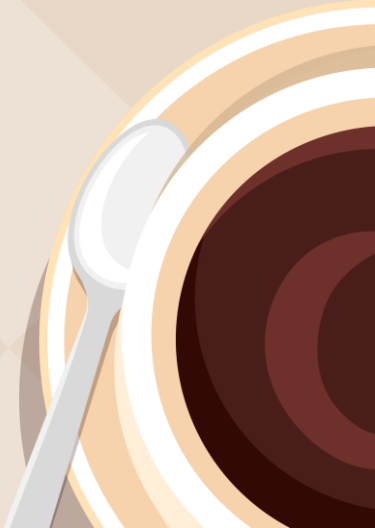
04

Labeling jelas dan
lengkap



05

Kemasan ramah
lingkungan



SIFAT KEMASAN

Kedap air

Kedap udara

Kuat dan tidak mudah bocor

Relatif tahan panas

Mudah dikerjakan secara massal

Harga relatif murah

Tidak mengandung racun dan menyebabkan terjadinya reaksi kimia



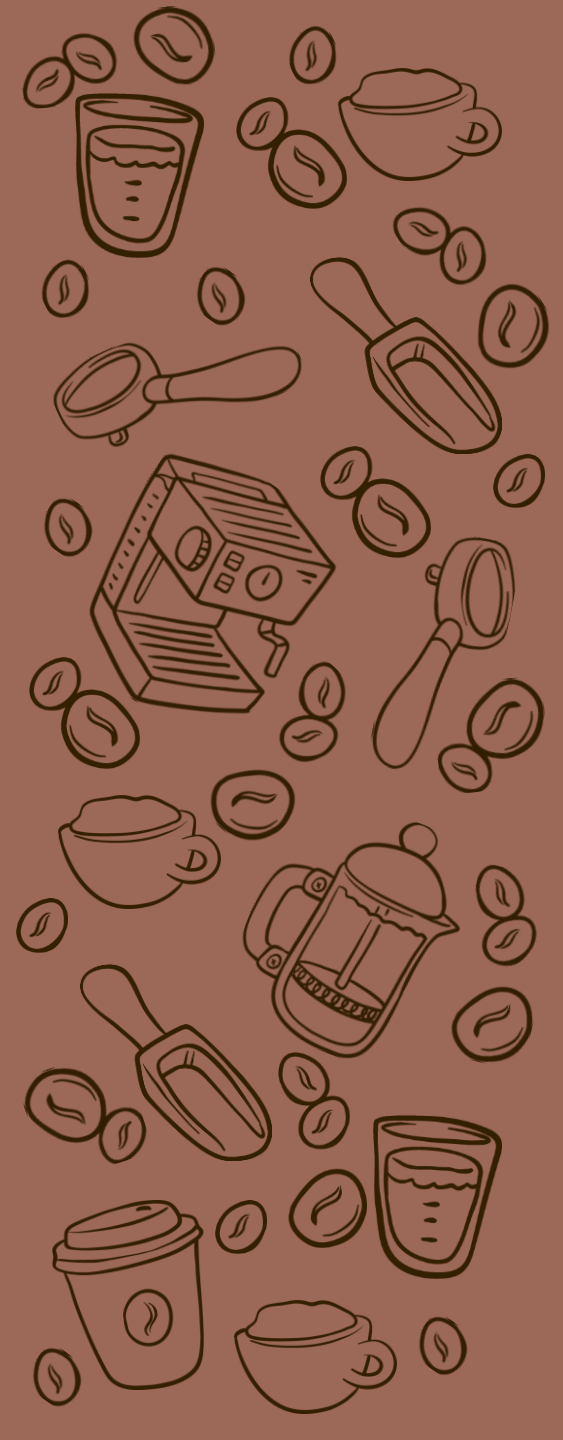
PELABELAN KEMASAN PRODUK

Pelabelan produk makanan akan sangat penting untuk memberikan identitas dan informasi yang tepat tentang produk makanan

Label mencantumkan informasi tentang :

1. Nama produk;
2. Komposisi;
3. Berat/isi bersih;
4. Nama dan alamat produsen;
5. Nomer pendaftaran/izin produksi/izin edar;
6. Tanggal/bulan/tahun kadaluarsa.



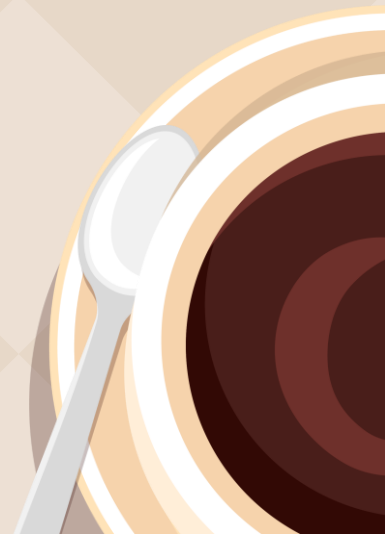


Peluang dan Tantangan

Tren gaya hidup sehat meningkat
Persaingan usaha kuliner
Harga bahan baku sehat
Edukasi konsumen tentang gizi

Strategi Penyajian dan Branding

Penyajian menarik dan modern
Penggunaan media sosial untuk promosi
Label informasi gizi sederhana
Kemasan ramah lingkungan



- Mengikuti tren camilan sehat
- Memiliki tampilan lebih modern dan colorful
- Mengikuti tren camilan sehat
- Memiliki tampilan lebih modern dan colorful
- Mengikuti tren camilan sehat
- Memiliki tampilan lebih modern dan colorful



Inovasi menu



Gohyong Nutri (tahu, tempe, bayam, wortel) -
Camilan Favorit dengan Kebaikan Sayur -
Mengikuti trend & colorfull



TEBAK KANDUNGAN GIZI DALAM MAKANAN! ??

Perhatikan gambar makanan berikut!

Tebak kandungan **gizi utama** yang paling banyak terdapat di dalamnya!

PILIHAN JAWABAN

A



PROTEIN
(Pembentuk jaringan tubuh)

B



KARBOHIDRAT
(Sumber energi)

C



LEMAK SEHAT
(Sumber energi cadangan)

D



VITAMIN & MINERAL
(Pengatur fungsi tubuh)

E



KALSIUM
(Untuk tulang dan gigi)

F



AIR
(Menjaga keseimbangan tubuh)

1

AYAM PANGGANG



Gizi utama:

2

NASI PUTIH



Gizi utama:

3

ALPUKAT



Gizi utama:

4

WORTEL



Gizi utama:

5

SEGELAS SUSU



Gizi utama:

6

KACANG HIJAU



Gizi utama:

7

TELUR REBUS



Gizi utama:

8

ROTI GANDUM



Gizi utama:

9

IKAN TUNA



Gizi utama:

10

SEMANGKA



Gizi utama:

Yuk, jadi detektif gizi pintar dan pilih jawaban yang paling tepat!

TAHUKAH KAMU?

Tubuh kita membutuhkan berbagai zat gizi setiap hari agar dapat tumbuh, beraktivitas, dan terhindar dari penyakit.

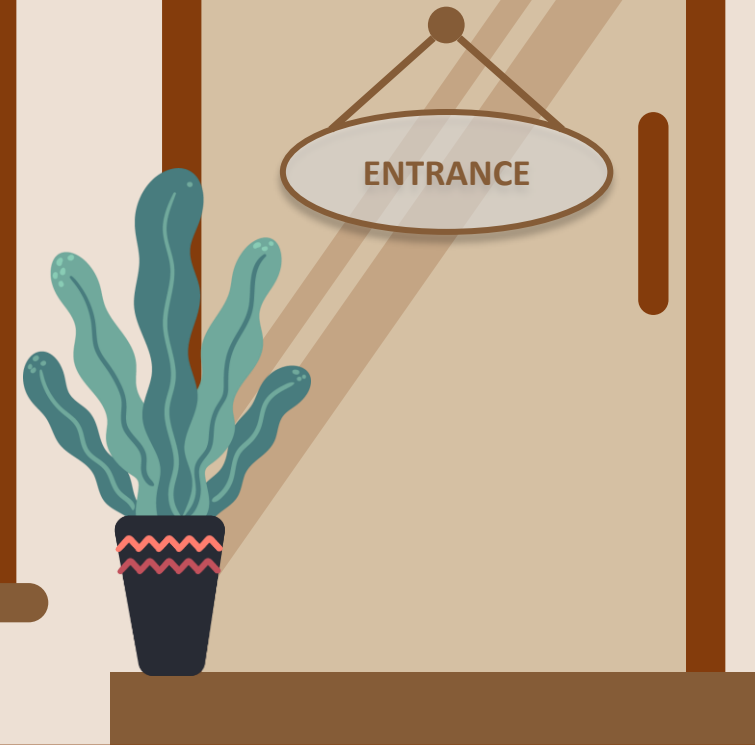


**MAKANAN BERGIZI
TUBUH SEHAT, PRESTASI HEBAT!**

Modifikasi kecil pada makanan bisa membuat gizinya jauh lebih baik”

Dari dapur UMKM, lahir edukasi gizi untuk masyarakat yang lebih sehat

Inovasi kuliner sehat dapat menjadi langkah sederhana untuk meningkatkan kesadaran gizi masyarakat



Terima kasih
😊



