



Tim Penggerak PKK  
Provinsi Jawa Tengah



**DINAS  
KETAHANAN  
PANGAN**  
PROVINSI JAWA TENGAH

**STOP  
BOROS  
PANGAN**



# PANDUAN OPERASIONAL PENCEGAHAN PEMBOROSAN PANGAN



# PRAKATA

## KETUA TIM PENGGERAK PKK PROVINSI JAWA TENGAH

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga Panduan Operasional Penyelamatan Pangan ini dapat disusun dan diterbitkan sebagai pedoman praktis bagi seluruh Tim Penggerak PKK dan kader di Jawa Tengah.

Pangan merupakan kebutuhan dasar yang sangat krusial, namun di tengah upaya memperkuat ketahanan pangan kita dihadapkan pada realitas yang cukup memprihatinkan dengan tingginya angka *food loss and food waste*. *Food Waste* (sampah pangan) di rumah tangga merupakan penyumbang sampah terbesar. Setiap pangan yang terbuang memiliki nilai ekonomi, sosial, dan lingkungan yang besar.

PKK Provinsi Jawa Tengah memiliki peran strategis dalam penanganan *Food Loss and Food Waste*, terutama sebagai penggerak di dalam rumah tangga. PKK berperan dalam mengedukasi dan mengubah perilaku masyarakat hingga unit terkecil yaitu keluarga agar bijak dalam berbelanja, mengolah dan mengkonsumsi makanan. Budaya makan secukupnya dan tidak menyisakan makanan harus digalakan terus- menerus oleh TP PKK di semua tingkatan.

Kami berharap panduan ini tidak hanya menjadi dokumen administratif tetapi dapat menjadi rujukan pelaksanaan kegiatan pencegahan pemborosan pangan bagi pengurus dan kader PKK, sehingga lebih sistematis, terarah, terukur dan massif/meluas untuk mewujudkan perubahan perilaku yang nyata dalam keluarga dan masyarakat di Jawa Tengah. Mari kita jadikan Jawa Tengah pelopor gerakan Selamatkan Pangan demi masa depan generasi, bumi dan lingkungan yang Lestari. Selanjutnya saya sampaikan terima kasih kepada Pokja III dan Dinas Ketahanan Pangan Provinsi Jawa Tengah serta para penulis yang sudah membantu terbitnya panduan ini.

**Ketua Tim Penggerak PKK Provinsi Jawa Tengah**

**Ny. Hj. Nawal Nur Arafah Yasin**



# TIM PENYUSUN

Pengarah

Kepala Dinas Ketahanan Pangan Provinsi Jawa Tengah

Ir. Dyah Lukisari, M.Si

Penanggung Jawab

Kepala Bidang Kerawanan Pangan dan Gizi

Herdini Nur Airianik, STP, M.Si

Koordinator

Subkoordinator Penyelamatan Pangan

Urip Ariani Setyorahayu, SPi

Tim Penyusun

1. Silvia Hanung (Ketua Bidang Ketahanan Pangan Keluarga-PKK Provinsi Jawa Tengah)
2. Erni Boedyo (Ketua Kelompok Kerja 3-PKK Provinsi Jawa Tengah)
3. Aji Gumilang Listyawan, S.K.M
4. Diah Indriyani Novitasari, S.KM
5. Try Handoyo Ramadhan, S.I.Kom.



# DAFTAR SINGKATAN

B2SA : Beragam, Bergizi Seimbang, dan Aman

BPOM : Badan Pengawas Obat dan Makanan

CSR : *Corporate Social Responsibility* (Tanggung Jawab Sosial Perusahaan)

Dawis : Dasa Wisma

FIFO : *First In First Out* (Metode penggunaan bahan berdasarkan urutan masuk)

FLW : *Food Loss and Waste* (Susut dan Sisa Pangan)

KETAPANG-MAS : Ketahanan Pangan Berbasis Masyarakat Menuju Indonesia Emas

MD : Makanan Dalam Negeri (Kode izin edar BPOM)

ML : Makanan Luar Negeri (Kode izin edar BPOM)

OPD : Organisasi Perangkat Daerah

PD : Pangan Dalam Negeri

PL : Pangan Luar Negeri

PDUK : Pangan Dalam Usaha Kecil

PIRT : Produk Industri Rumah Tangga

PKK : Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga

RPJMN : Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional

RT : Rukun Tetangga

RW : Rukun Warga

SDGs/TPB : *Sustainable Development Goals* / Tujuan Pembangunan Berkelanjutan

SIPSN : Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional

ToT : *Training of Trainers* (Pelatihan bagi Pelatih)



# DAFTAR ISI

|                                                |     |
|------------------------------------------------|-----|
| Prakata Ketua TP PKK Provinsi Jawa Tengah..... | i   |
| Tim Penyusun .....                             | ii  |
| Daftar Singkatan .....                         | iii |
| Daftar Isi.....                                | iv  |
| Bab 1. Pendahuluan.....                        | 1   |
| 1.1 Latar Belakang.....                        | 1   |
| 1.2 Tujuan.....                                | 3   |
| 1.3 Sasaran.....                               | 3   |
| 1.4 Output.....                                | 3   |
| 1.5 Pengertian.....                            | 4   |
| Bab 2. Pelaksanaan Kegiatan.....               | 5   |
| 2.1 Kebijakan Penyelamatan Pangan.....         | 5   |
| 2.2 Kolaborasi Para Pihak.....                 | 6   |
| 2.3 Pencegahan Pemborosan Pangan.....          | 10  |
| 2.4 Berbagi Pangan Berlebih.....               | 13  |
| Bab 3. Penanganan Keamanan Pangan.....         | 15  |
| 3.1 Jenis Pangan.....                          | 17  |
| 3.2 Kategori Risiko.....                       | 20  |
| 3.3 Penanganan dan Penyelamatan Pangan.....    | 21  |
| Bab 4. Pemantauan dan Evaluasi.....            | 26  |
| Bab 5. Penutup.....                            | 28  |
| Lampiran.....                                  | 29  |
| Daftar Pustaka .....                           | 30  |

# BAB 1

# PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

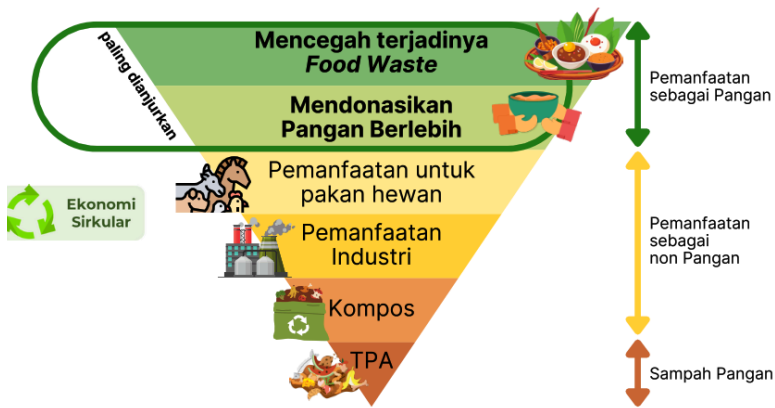
Dalam rangka mendukung target Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (TPB/SDGs) poin 12.3, yaitu mengurangi separuh limbah pangan per kapita global di tingkat ritel dan konsumen, serta mengurangi kehilangan pangan di sepanjang rantai produksi dan pasokan pada tahun 2030, Pemerintah Indonesia menetapkan kebijakan pengurangan *food loss* dan *food waste* dalam RPJMN 2025-2029, dengan fokus utamanya mengurangi pemborosan pangan dan menyelamatkan pangan berlebih layak konsumsi.

Pemborosan pangan mencakup seluruh bentuk kehilangan dan pembuangan pangan yang masih bernilai gizi dan layak konsumsi, baik yang terjadi di tahap produksi, distribusi maupun konsumsi, yang mencakup:

- Susut pangan (*Food Loss*), penurunan kuantitas pangan yang terjadi pada proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas, mengemas kembali, dan atau mengubah bentuk pangan
- Sisa pangan (Pangan berlebih layak konsumsi yang disebut juga *food waste*, makanan dan minuman aman yang berpotensi terbuang di tahap distribusi dan konsumsi.



Gambar 1. Sisa Pangan



**Gambar 2. Hierarki Upaya Penyelamatan Pangan**

Fakta global menunjukkan sepertiga makanan terbuang setiap tahun. Di Indonesia, kehilangan pangan menyumbang energi sebesar 618-989 kkal/kapita/hari, cukup untuk memberi makan hampir separuh populasi nasional. Data nasional menunjukkan limbah pangan mencapai 115-184 kg/kapita/tahun. Di Jawa Tengah, limbah konsumsi rumah tangga dan pasar menjadi kontributor utama. Di Jawa Tengah, data SIPSN Kementerian Lingkungan Hidup tahun 2024 menunjukkan bahwa timbulan sampah tahunan mencapai 3.648.833,55 juta ton dengan komposisi sampah makanan sebesar 38,88% atau setara dengan 1.418.666,48 juta ton sampah makanan.

Tantangan utama di Jawa Tengah untuk pengelolaan susut pangan dan pangan berlebih layak konsumsi meliputi rendahnya kesadaran, budaya dan perilaku masyarakat yang seringkali belanja berlebihan; kebiasaan mengambil makanan dalam jumlah banyak; rantai pasok dan sistem pangan; SOP usaha pangan sektor komersial serta minimnya intervensi edukatif kepada masyarakat dan dukungan regulasi.

Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) yang merupakan garda terdepan dalam membangun kesejahteraan keluarga, telah meluncurkan Gerakan Cerdas Gizi, melalui Edukasi Keluarga untuk menerapkan pola makan B2SA serta Kampanye Stop Boros Pangan untuk pembangunan pangan yang bijak dan berkelanjutan utamanya di tingkat rumah tangga..

## 1.2. Tujuan

- a. Tujuan program penyelamatan pangan
  - Mencegah terjadinya sisa pangan di tingkat rumah tangga
  - Terselamatkan dan tersalurkannnya pangan berlebih kepada penerima manfaat
- b. Tujuan penyusunan panduan operasional
  - Sebagai panduan bagi para pihak dalam pelaksanaan penyelamatan pangan mencakup penyediaan, penanganan, dan penyaluran pangan berlebih; dan
  - Sebagai panduan untuk menjaga keamanan pangan yang akan disediakan, ditangani dan disalurkan
  - Meningkatkan peran PKK dalam mendukung upaya penyelamatan pangan.

## 1.3. Sasaran

Sasaran panduan operasional penyelamatan pangan, yaitu:

- a. Keluarga
- b. Dasa Wisma
- c. PKK RT/RW
- d. PKK Kelurahan/Desa
- e. PKK Kecamatan
- f. PKK Kabupaten/Kota
- g. PKK Provinsi

## 1.4. Output

Keluaran yang diharapkan dari kegiatan ini:

- a. meningkatnya kesadaran dan peran para pihak dalam mendukung upaya penyelamatan pangan;
- b. terselamatkan dan tersalurkan pangan berlebih kepada penerima manfaat

Dengan demikian dapat turut serta mengurangi timbulan sampah pangan.



## 1.5. Pengertian

- a. Pangan berlebih adalah pangan yang masih dalam kondisi baik dan aman, namun berpotensi untuk terbuang atau dimusnahkan jika tidak dimanfaatkan, tetapi tidak termasuk *left over food* (pangan sisa) di tingkat retail, perhotelan, restoran, katering, industri pangan, toko makanan dan/atau pusat perbelanjaan.
- b. Penerima manfaat adalah masyarakat atau kelompok masyarakat yang termasuk dalam kelompok rentan rawan pangan, anak-anak, lansia, panti asuhan dan/atau masyarakat lain yang membutuhkan
- c. Donasi pangan adalah pangan yang disumbangkan bersumber dari penyedia/donatur untuk disalurkan kepada penerima manfaat
- d. Penyedia/donatur adalah asosiasi atau pelaku usaha di tingkat retail, perhotelan, restoran, katering, industri pangan, toko makanan dan/atau pusat perbelanjaan yang menyediakan/mendonasikan pangan berlebih yang masih layak dikonsumsi namun berpotensi untuk terbuang
- e. Ritel adalah tempat penjualan pangan langsung kepada konsumen dengan secara eceran antara lain minimarket, supermarket, *departemen store*, *hypermart*, grosir yang berbentuk perkulakan, toko, kios dan los.
- f. Pangan segar adalah pangan yang belum mengalami pengolahan dan digunakan sebagai bahan baku olahan pangan atau pangan yang mengalami pengolahan minimal seperti pemotongan, pengeringan, blansir, pembekuan dan lain-lain sesuai peraturan perundang-undangan.
- g. Pangan olahan adalah makanan/minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan pangan tambahan pangan.
- h. Pangan siap saji adalah makanan dan atau minuman yang sudah diolah dan siap untuk langsung disajikan di tempat usaha, atau di luar tempat usaha dan dasar pesanan.



# BAB 2

# PELAKSANAAN

# KEGIATAN

## 2.1 Kebijakan Penyelamatan Pangan

Kebijakan penyelamatan pangan Provinsi Jawa Tengah meliputi langkah-langkah pencegahan pemborosan pangan dan berbagi pangan berlebih. Kebijakan tersebut didukung antara lain oleh Tim Penggerak PKK sebagai ujung tombak perubahan mindset di masyarakat.

Peran PKK diwujudkan dalam edukasi pengelolaan pangan rumah tangga, kampanye belanja bijak, pengolahan sisa pangan menjadi pangan olahan bernilai guna, pemanfaatan pekarangan untuk pangan keluarga, serta gerakan berbagi pangan berlebih secara terorganisir di lingkungan masyarakat. Melalui kegiatan tersebut, PKK menjadi motor penggerak perubahan perilaku masyarakat menuju pola konsumsi yang lebih bijak, hemat dan berkelanjutan.

Gerakan PKK mendorong lahirnya keluarga yang tidak hanya mengonsumsi tetapi juga memproduksi dan mengelola pangan secara mandiri. Melalui program **“Ketahanan Pangan Berbasis Masyarakat Menuju Indonesia Emas (KETAPANG-MAS)”**, diantaranya dengan Gerakan Keluarga Cerdas Gizi, yang mengedukasi keluarga untuk menerapkan pola makan *Beragam Bergizi Seimbang dan Aman (B2SA)* serta **Kampanye “Stop Boros Pangan”** yang menjadi bagian penting dalam membangun budaya pangan yang bijak dan berkelanjutan.



## 2.2 Kolaborasi Para Pihak

Pelaksanaan kebijakan dan kegiatan penyelamatan pangan oleh TP PKK Provinsi Jawa Tengah dilaksanakan secara kolaboratif dan terintegrasi dengan berbagai pemangku kepentingan lintas sektor. Kolaborasi ini bertujuan untuk memperkuat efektivitas program, memperluas jangkauan intervensi, serta memastikan keberlanjutan Gerakan Penyelamatan Pangan di tingkat rumah tangga dan komunitas



**Gambar 3. Ilustrasi Kolaborasi Para Pihak dalam Gerakan Penyelamatan Pangan**

### a. Perangkat Wilayah

#### 1). Dasa Wisma (Dawis)

- Melakukan edukasi langsung kepada keluarga tentang: Perencanaan belanja pangan sesuai kebutuhan, Pengaturan porsi konsumsi, Penyimpanan pangan yang benar, Pemanfaatan kembali pangan berlebih.
- Mendorong praktik "Stop Boros Pangan".
- Melaporkan capaian kegiatan penyelamatan pangan kepada PKK RT.
- Menjadi agen kampanye perubahan perilaku berbasis keluarga.

## 2). RT/RW

- Mendukung pendataan dan koordinasi kegiatan di lingkungan.
- Menginformasikan program kepada masyarakat.
- Menghubungkan warga dengan pihak sekolah, masjid/gereja, atau warung sekitar untuk mengurangi pemborosan pangan bersama
- Memfasilitasi komunikasi antara Dawis dan pemerintah desa/kelurahan.
- Pendataan potensi pangan berlebih di lingkungan dan sosialisasi perubahan perilaku

## 3). Desa/Kelurahan

- Mengkoordinasikan pelaksanaan program di wilayahnya.
- Menyenggarakan pelatihan tentang pengolahan pangan berlebih dan manajemen dapur keluarga.
- Menggandeng sekolah, masjid/gereja, pasar, dan UMKM untuk ikut serta dalam Gerakan Penyelamatan Pangan.
- Melakukan pembinaan terhadap kader PKK dan Dawis.
- Mengintegrasikan kegiatan dalam perencanaan desa/kelurahan

## 4). Kecamatan

- Memberikan bimbingan teknis tentang pengolahan pangan berlebih dan distribusi pangan aman.
- Mendorong kolaborasi dengan CSR perusahaan lokal, pasar, dan lembaga sosial
- Mengadakan kampanye Stop Boros Pangan di tingkat kecamatan

## 5). Kabupaten

- Integrasi program dalam kebijakan daerah serta dukungan anggaran dan pembinaan.
- Menghubungkan PKK dengan dinas terkait (Dinas Pendidikan, Dinas Kesehatan, Dinas Lingkungan Hidup, Dinas Perdagangan) untuk integrasi program.
- Meluncurkan kampanye daerah melalui media massa, sekolah, dan komunitas untuk memperluas jangkauan pesan “Stop Boros Pangan”



6). Provinsi

- Mengintegrasikan Gerakan Penyelamatan Pangan dalam kebijakan dan program kerja TP PKK Provinsi
- menyusun pedoman, modul edukasi, dan materi kampanye pencegahan pemborosan pangan;
- Melaksanakan *lraining of Trainers* (ToT) bagi kader PKK.
- Menginisiasi kampanye massal “Stop Boros Pangan”
- Mendorong pencanangan gerakan bersama di momentum strategis (Hari Pangan Sedunia, Hari Lingkungan Hidup, dll.).

b. Organisasi Perangkat Daerah (OPD)

OPD Provinsi dan Kabupaten/Kota (khususnya yang membidangi urusan pangan, lingkungan hidup, pendidikan dan kesehatan, dan sosial) berperan sebagai pengampu teknis dan penguat kebijakan program.

- Melakukan sinkronisasi kebijakan, program, dan penganggaran pencegahan pemborosan pangan dalam dokumen perencanaan daerah (RPJMD, Renstra, RKPD).
- Menyediakan dukungan data sektoral, kajian teknis, dan regulasi pendukung.
- Memberikan pembinaan teknis dan peningkatan kapasitas kepada kader PKK dan pemangku kepentingan.
- Memfasilitasi kampanye publik, edukasi dan publikasi capaian program pencegahan pemborosan pangan.
- Mendukung sistem monitoring dan evaluasi lintas sektor.

c. Satuan Pendidikan

Sekolah (PAUD, SD, SMP, SMA/SMK) berperan dalam pembentukan perilaku konsumsi sejak usia dini.

- Melaksanakan edukasi literasi pangan, gizi seimbang, dan perilaku konsumsi bijak pangan.
- Menginisiasi gerakan “Sekolah Cerdas Pangan”.
- Mengintegrasikan materi pencegahan pemborosan pangan dalam kegiatan pembelajaran tematik.



d. SPPG (Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi) merupakan mitra strategis dalam Gerakan Penyelamatan Pangan, terutama pada pengelolaan pangan skala besar yang berpotensi menimbulkan sisa pangan. Kerja sama di tingkat Provinsi Jawa Tengah masih perlu diperkuat dan dikembangkan secara sistematis agar dapat direplikasi di seluruh kabupaten/kota.

Bentuk kerja sama yang dapat dikembangkan antara lain:

- Penyediaan bahan pangan mentah (misalnya sayuran dan bahan pangan lokal lainnya) yang bersumber dari program PKK seperti Aku Hatinya PKK;
- Kolaborasi dalam penyusunan dan pengaturan menu harian berbasis gizi seimbang dan pemanfaatan pangan lokal;
- Kerja sama dalam distribusi makanan kepada sasaran prioritas, seperti anak stunting, balita kurang gizi, dan kelompok rentan lainnya, di luar lingkungan satuan pendidikan;
- Pendampingan untuk memastikan makanan yang disalurkan dapat langsung dikonsumsi secara aman dan tepat sasaran;
- Pelaksanaan monitoring dan evaluasi (monev) terhadap perkembangan status gizi penerima manfaat;
- Pengelolaan sisa makanan (*food surplus*) melalui mekanisme distribusi cepat kepada pihak yang membutuhkan, guna mencegah pemborosan pangan.

e. Pelaku Usaha

Pelaku usaha dapat menjadi mitra strategis PKK dalam mendukung implementasi kebijakan penyelamatan pangan melalui distribusi pangan berlebih yang aman dan masih layak konsumsi.

- Berpartisipasi dalam forum koordinasi dan sosialisasi kebijakan
- Mengidentifikasi dan memisahkan pangan berlebih yang masih aman dikonsumsi
- Bekerja sama dengan TP PKK dan mitra komunitas dalam penyaluran pangan
- Menyampaikan pesan konsumsi bijak melalui media di area layanan
- Mendukung kampanye publik yang diinisiasi TP PKK



Dalam upaya Penyelamatan Pangan dilakukan melalui 2 kegiatan utama, sebagai berikut:

### 2.3 Pencegahan Pemborosan Pangan

Upaya pencegahan pemborosan pangan dilakukan melalui perubahan pola pikir dan perilaku masyarakat agar lebih bijak dalam merencanakan, mengelola, dan mengonsumsi pangan. Pendekatan dilakukan secara bertahap mulai dari tingkat keluarga hingga tingkat organisasi kewilayahan:

#### a. Tingkat Keluarga

- Membuat perencanaan menu masakan (menjelaskan dari perencanaan belanja sehingga tidak menimbulkan bahan pangan);
- Memeriksa persediaan bahan makanan di rumah sebelum berbelanja;
- Pengelolaan penyimpanan pangan yang baik (menjelaskan FIFO/*First In First Out*, memperhatikan batasan waktu penyimpanan, penyimpanan di kulkas dengan wadah tertutup);
- Pengolahan makanan yang sesuai (menjelaskan porsi, selera anggota keluarga);
- Mengolah kembali sisa makanan yang masih layak menjadi hidangan baru;
- Membagikan makanan dan bahan pangan berlebih yang layak konsumsi.

#### b. Tingkat Organisasi

##### 1). Dasa Wisma

- Mencatat praktik pengelolaan sisa makanan di rumah tangga dan melaporkan kepada RT;
- Sosialisasi perencanaan menu mingguan;
- Edukasi teknik penyimpanan pangan yang benar;
- Edukasi pemanfaatan sisa pangan (misalnya olahan ulang menjadi nugget sayur, bubur, atau keripik)

##### 2). RT/RW

- Pemasangan poster edukasi di balai warga;
- Sistem distribusi ulang makanan berlebih yang masih layak konsumsi;
- Himbauan pencegahan pemborosan pangan pada setiap kegiatan RT/RW (arisan, rapat, perayaan)



### 3). Kelurahan/Desa

- Program edukasi massal tentang keamanan pangan dan pengelolaan sisa makanan;
- Monitoring praktik pengelolaan pangan di tingkat keluarga dan RT/RW;
- Melibatkan PKK dan karang taruna dalam kegiatan pengelolaan pangan berlebih;
- Menggerakkan Dasa Wisma untuk mencatat praktik pengelolaan pangan di rumah tangga

### 4). Kecamatan

- Menyusun program terpadu pencegahan pemborosan pangan di seluruh wilayah kecamatan;
- Membuat sistem monitoring dan evaluasi praktik pengelolaan pangan di tingkat keluarga, RT/RW, dan desa;
- Mengadakan lomba atau penghargaan bagi desa/kelurahan yang berhasil mengurangi pemborosan pangan;
- Mengintegrasikan isu pemborosan pangan ke dalam agenda musyawarah kecamatan, sehingga menjadi bagian dari kebijakan pembangunan lokal

### 5). Kabupaten/Kota

- Membentuk forum koordinasi untuk menyatukan strategi pencegahan pemborosan pangan di seluruh kecamatan;
- Mengadakan kampanye massal melalui media lokal (koran daerah, radio, televisi lokal) serta kegiatan sosialisasi di sekolah dan pasar tradisional;
- Menggandeng restoran, hotel, supermarket, dan industri pangan untuk mendukung program penyelamatan pangan. misalnya dengan donasi pangan berlebih;
- Menjadi penghubung antara PKK kecamatan dengan PKK Provinsi agar program berkesinambungan;
- Membuat laporan rutin tentang jumlah pangan yang berhasil diselamatkan dari pemborosan pangan.



## 5). Provinsi

- Menyusun Panduan Operasioanl Penyelamatan Pangan bagi PKK;
- Pelaksanaan Sosialisasi, Edukasi dan Kampanye Pencegahan Pemborosan Pangan;
- Memberikan pelatihan dan pendampingan kegiatan Pencegahan Pemborosan Pangan;
- Melakukan pengawasan dan evaluasi Pencegahan Pemborosan Pangan yang telah berjalan;
- Pemberdayaan pengolahan *food waste* sebagai salah satu usaha ekonomi baik keluarga maupun komunitas/organisasi;
- Menjembatani kemitraan antara pelaku usaha dengan kader PKK untuk Pencegahan Pemborosan Pangan;
- Melaporkan Kegiatan Pencegahan Pemborosan Pangan kepada Gubernur melalui Dinas Ketahanan Pangan Provinsi Jawa Tengah.

**Quara 1**  
**GALANTIN BONGGOL BROKOLI**

**Bahan Galantin**

- 500 g ikan bandeng
- 200 g kulit ikan bandeng
- 150 g udang
- 3 buah telur
- 25 g daun keler
- 150 g brokoli
- 100 g wortel (iris kecil)
- 25 g daun luncang
- 25 g susu bubuk/mentan
- 100 g tepung tapioka
- 50 g tepung terigu

**Bahan Bumbu**

- Masing-masing 5 g lada dan ketumbar
- Masing-masing 2 g kunyit dan jinten
- Masing-masing 50 g bawang putih dan bawang
- 20 g gula pasir
- 8 g garam
- 20 g saus tomat
- 5 g kaldu jamur

**Cara Membuat**

1. Tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum, silihkan, blender/cincang fillet ikan bandeng dan udang.
2. Masukkan dalam wadah brokoli, wortel, daun keler, daun luncang, aduk rata, tambahkan ikan, udang dan bumbu lainnya.
3. Tambahkan tepung tapioka dan tepung terigu serta telur aduk rata.
4. Masukkan dalam dadu, kukus selama 30 menit, potong-potong dan sajikan.

**Quara 2**  
**MUFFIN PISANG KEMATANGAN**

**Bahan**

- 275 gr pisang
- 250 gr tepung terigu
- 200 gr gula aren
- 30 ml mentega
- 30 ml susu cair
- 75 ml minyak sayur
- 2 butir telur
- 100 gr choco chips
- 1 sdt baking powder
- 1 sdt soda kue
- 1/2 bks vanili

**Cara Membuat**

1. Lelihkan mentega lalu dinginkan dan silihkan
2. Hancurkan pisang dengan garpu sampai lunak
3. Tambahkan gula aren, telur, mentega cair, minyak sayur aduk sampai tercampur rata
4. Masukkan tepung terigu, BP, soda kue, dan vanili aduk sampai adonan menjadi rata
5. Masukkan choco chips tuang ke dalam cetakan beri toping pisang dan choco chips bila sudah bisa ditambah keju
6. Panggang di oven yang sudah dipanaskan dengan suhu 170° derajat selama 30 menit dengan api atas bawah
7. Setelah matang keluarkan dari oven lalu sajikan.

**Quara 3**  
**LUMPIA KULIT SEMANGKA**

**Bahan**

- Kulit lumpia 1 pack
- Isian lumpia
- Perikat
- Minyak goreng 1 liter

**Pelengkap**

- Acar bonggol brokoli
- Saus pepaya home made
- Cabe rawit
- Lada (daun bawang)

**Cara Membuat**

1. Siapkan 1 lembar kulit lumpia lalu beri perikat, kemudian tambahkan isian dan 1pot lumpia sesuai di video sambil dikek jangan sampai ada yang raket atau bocor. Lakukan hingga selesai, kemudian simpan di dalam kukusan minimal 1 jam agar lebih sel.
2. Panaskan minyak dengan api cenderung kecil, kemudian goreng lumpia hingga cokelat keemasan. Angkat dan tiriskan.
3. Siapkan bow, beri atas kertas, kemudian tata lumpia beserta pelengkap acar, saus, cabe, dan lada. Bisa dijual dengan harga jual Rp40.000.
4. Untuk lumpia basah tidak perlu digoreng dan langsung dipackng, bisa vacuum atau biasa, dengan harga Rp15.000.
5. Setelah selesai dan siap, lumpia bisa dijual dan didistribusikan melalui reseller, online, atau antar tetangga.

**Gambar 4. Menu Olahan Berbahan Pangan Berlebih (Sisa Pangan)**



## 2.4 Berbagi Pangan Berlebih

Berbagi Pangan Berlebih merupakan aktivitas atau gerakan mengelola makanan yang masih layak konsumsi yang tidak terjual habis atau berpotensi menjadi pangan berlebih untuk kemudian disalurkan kepada masyarakat yang lebih membutuhkan. Tahapan pelaksanaan gerakan Berbagi Pangan Berlebih antara lain sebagai berikut:

### a. Berkoordinasi dengan Donatur Pangan Berlebih

- Mengidentifikasi potensi sumber pangan berlebih di lingkungan sekitar seperti jasa catering, rumah makan, toko roti, supermarket / minimarket, hingga di tingkat rumah tangga.
- Membangun jejaring dengan melakukan sosialisasi kepada calon donatur terkait gerakan Selamatkan Pangan
- Menyusun kesepakatan dengan donatur dalam penyaluran pangan berlebih (jenis pangan yang didonasikan dan jadwal pengambilan pangan berlebih)

### b. Mengidentifikasi Pangan Berlebih yang dapat Disalurkan

- Memastikan jenis pangan berlebih masih layak dan aman dikonsumsi (tidak kadaluarsa, tidak berjamur, aman dari cemaran dll)
- Mengelompokkan jenis pangan berlebih menjadi bahan mentah (sayur, buah, beras dll) dan makanan olahan (nasi box, roti, snack dll)
- Mencatat perkiraan volume pangan berlebih yang akan diterima untuk menentukan langkah penyimpanan dan jangkauan penyaluran pangan berlebih

### c. Menentukan Sasaran Penerima Pangan Berlebih

- Sasaran penerima pangan berlebih diprioritaskan kepada kelompok rentan seperti keluarga prasejahtera, lansia yang tinggal sendiri, anak yatim piatu, dan pekerja harian lepas.
- Jenis sasaran penerima pangan berlebih disesuaikan dengan jenis pangan berlebih yang diperoleh misalnya, biskuit bayi diberikan kepada balita, snack kemasan diberikan kepada anak-anak dan orang dewasa.
- Melakukan koordinasi dengan RT/RW setempat dalam menentukan sasaran penerima pangan berlebih.



#### d. Menerima Pangan Berlebih

- Petugas menerima donasi pangan berlebih dan melakukan pencatatan penerimaan pangan berlebih.
- Memisahkan pangan berdasarkan jenis dan tingkat ketahanannya
- Melakukan pemeriksaan tanggal kadaluarsa pada pangan kemasan maksimal 1 bulan sebelum tanggal kadaluarsa sedangkan untuk pangan olahan harus dikonsumsi maksimal 2-4 jam setelah diterima (tergantung jenis makanan) untuk menghindari kontaminasi bakteri.
- Jika tidak langsung disalurkan, pangan harus disimpan dalam wadah bersih di suhu ruang atau lemari pendingin sesuai dengan jenis pangannya.

#### e. Menyalurkan Pangan Berlebih

Penyaluran dilakukan segera setelah proses sortir pangan berlebih dilakukan, Pangan berlebih disalurkan kepada penerima manfaat yang sudah ditentukan sebelumnya dan diberikan secara *door to door* atau berkolaborasi dengan PKK RT hingga level dawai



Gambar 5. Ilustrasi Berbagi Pangan Berlebih



# BAB 3

## PENANGANAN KEAMANAN PANGAN

Pangan berlebih yang dapat didonasikan meliputi Pangan Segar, Pangan Olahan, dan Pangan Siap Saji yang umumnya mendekati batas media simpan (best before), namun masih aman dikonsumsi selama mutunya terjaga. Karena setiap jenis pangan memiliki karakteristik penanganan dan penyimpanan yang berbeda, seluruh pihak yang terlibat perlu menerapkan prinsip penanganan yang baik serta untuk menjaga keamanan, mutu, serta informasi pangan yang didonasikan. Berdasarkan jenisnya pangan yang dapat didonasikan beserta persyaratan umumnya adalah sebagai berikut:

| Jenis Pangan | Bentuk/Kemasan           | Persyaratan Umum                                                                                 |
|--------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pangan Segar | Curah                    | Kondisi baik; warna, bau, dan tekstur/fisik baik                                                 |
|              | Kemasan dengan izin edar | Memiliki izin edar (PD/PL/PDUK), kemasan utuh, label jelas dan belum melewati tanggal kedaluarsa |
|              | Kemasan tanpa izin edar  | Umur simpan < 7 hari; kemasan baik dan label dapat dibaca                                        |

| Jenis Pangan     | Bentuk/Kemasan           | Persyaratan Umum                                                                                             |
|------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pangan Olahan    | Curah                    | Kondisi baik; warna, bau, dan rasa normal                                                                    |
|                  | Kemasan dengan izin edar | Memiliki izin edar (BPOM MD/ML atau PIRT), kemasan utuh, label jelas, dan belum melewati tanggal kedaluarsa. |
|                  | Kemasan tanpa izin edar  | Umur simpan < 7 hari; kemasan baik dan label dapat dibaca                                                    |
| Pangan Siap Saji | -                        | Berasal dari hotel, restoran, atau katering; kondisi baik dengan warna, bau, dan rasa normal                 |

**Tabel 1. jenisnya pangan yang dapat didonasikan beserta persyaratannya**

Berdasarkan karakteristiknya, jenis pangan tersebut dapat dijelaskan sebagai berikut:

- Pangan segar merupakan pangan yang belum atau hanya mengalami pengolahan minimal, seperti pemotongan, pengeringan, atau pembekuan, misalnya sereal, sayur, buah, umbi, kacang-kacangan, daging, telur, ikan dan susu.
- Pangan olahan adalah pangan yang telah diproses dengan metode tertentu, seperti mie instan, biskuit, nugget, sosis, susu bubuk, dan produk olahan lainnya.
- Pangan siap saji adalah makanan atau minuman yang telah diolah dan siap dikonsumsi, yang umumnya berasal dari hotel, restoran, katering, atau usaha makanan lainnya.



Jenis Pangan berlebih dapat berupa Pangan Segar, Pangan Olahan, dan Pangan Siap Saji. Pangan tersebut biasanya adalah pangan yang mendekati batas masa simpannya (*best before*). Meskipun telah mendekati batas masa simpannya, bahan pangan tersebut masih dapat dikonsumsi karena masih dijamin mutunya sampai dengan batas masa simpan.

Jenis pangan yang didonasikan memiliki karakteristik penanganan dan penyimpanan yang berbeda-beda, sehingga untuk menjamin keamanan, mutu serta informasi tentang pangan tersebut, semua pihak yang terlibat dalam penanganan pangan perlu memperhatikan dan menerapkan prinsip-prinsip yang baik. Prinsip-prinsip yang baik (*good practice*) meliputi kriteria pangan yang masih layak didonasikan, penanganan yang baik oleh penggiat penyelamatan pangan maupun konsumen pada saat menerima dan akan mengonsumsi pangan yang didonasikan.

### 3.1 Jenis Pangan

Berdasarkan jenisnya, pangan dikelompokkan ke dalam pangan segar, pangan olahan dan pangan siap saji. Pangan segar dan pangan olahan dikelompokkan lebih lanjut menjadi pangan terkemas (dengan izin edar dan tanpa izin edar) dan pangan tidak terkemas/curah. Persyaratan umum yang harus dipenuhi berdasarkan pengelompokkan pangan tersebut disampaikan pada tabel berikut:

| No | Jenis Pangan | Jenis Kemasan            | Persyaratan                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----|--------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Pangan Segar | Curah                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pangan segar yang tidak terkemas yang tidak dipersyaratkan izin edar</li> <li>Kondisi warna, bau dan tekstur/fisik dalam keadaan baik</li> </ul>                                                                                    |
|    |              | Kemasan dengan izin edar | <ul style="list-style-type: none"> <li>Memiliki izin edar berupa PD/PL/PDUK yang masih berlaku</li> <li>Kemasan dalam kondisi baik</li> <li>Apabila kondisi kemasan penyok, masih tertutup dan utuh</li> <li>Mencantumkan dan tidak melebihi tanggal kedaluarsa</li> </ul> |

|   |               |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---|---------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |               | Kemasan Tanpa Izin Edar  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kemasan dalam kondisi baik (tidak terbuka, kemasan penyok dapat diterima selama utuh dan tidak terbuka)</li> <li>• Semua informasi yang tercantum pada tabel jelas dan mudah dibaca</li> </ul>                                                                                                                                                          |
| 2 | Pangan Olahan | Curah                    | Kondisi warna, bau dan rasa pangan dalam keadaan baik                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|   |               | Kemasan dengan izin edar | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Memiliki izin edar berupa BPOM MD/ML atau PIRT yang masih berlaku</li> <li>• Kemasan dalam kondisi baik (tidak terbuka, penyok atau sobek)</li> <li>• Mencantumkan dan tidak melebihi tanggal kadaluwarsa</li> <li>• Untuk produk dengan kemasan ganda, apabila kemasan luar tidak utuh masih dapat diterima selama kemasan dalam masih utuh</li> </ul> |
|   |               | Kemasan Tanpa Izin Edar  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kemasan dalam kondisi baik (tidak terbuka, kemasan penyok dapat diterima selama utuh dan tidak terbuka)</li> <li>• Semua informasi yang tercantum pada label jelas dan mudah dibaca</li> </ul>                                                                                                                                                          |



|   |                  |  |                                                                                                              |
|---|------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3 | Pangan Siap Saji |  | Berasal dari hotel, restoran dan katering dengan kondisi warna, bau dan rasa pangan masih dalam keadaan baik |
|---|------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Jenis pangan segar, pangan olahan, pangan siap saji dibagi lebih lanjut berdasarkan berbentuk bentuk, proses, dan kebutuhan penyimpanan antara lain sebagai berikut:

#### a. Pangan Segar

Pangan segar merupakan pangan yang belum mengalami pangan yang belum mengalami pengolahan dan digunakan sebagai bahan baku olahan pangan atau pangan yang mengalami pengolahan minimal seperti pemotongan, pengeringan, blansir, pembekuan dan lain-lain sesuai ketentuan perundang-undangan. Oleh karena itu yang termasuk ke dalam jenis pangan segar antara lain sereal, sayur, buah, rempah-rempah, umbi-umbian, kacang-kacangan, daging, telur, ikan, susu dalam bentuk segar, kering maupun dingin/beku.

#### b. Pangan Olahan

Pangan olahan merupakan makanan/minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa tambahan pangan. Dalam hal ini segala jenis pangan yang telah mengalami pengolahan lebih lanjut merupakan jenis pangan olahan. Pangan Olahan dapat berupa pangan olahan kering, pangan olahan dingin, pangan olahan beku seperti mie instan, ice cream, nugget, sosis, biskuit, susu bubuk, susu pasteurisasi, dan lain-lain.

#### c. Pangan Siap Saji

Pangan Siap Saji merupakan makanan dan atau minuman yang sudah diolah dan siap untuk langsung disajikan di tempat usaha, atau diluar tempat usaha atas dasar pesanan. Pangan Siap Saji mencakup makanan atau minuman yang dijual dan disajikan oleh hotel, restoran, kafe, warung, kantin, dan lain-lain.



### 3.2 Kategori Risiko



**Gambar 6. Pengelompokan Pangan Olahan Berdasarkan Risiko Penanganan**

Berdasarkan penanganan dan potensi kerusakan yang dapat timbul akibat penanganan, Pangan Olahan dapat dikelompokkan ke dalam 3 (tiga) kategori, yaitu:

- Pangan dengan risiko tinggi**, yaitu pangan yang memerlukan kondisi penyimpanan tertentu agar tidak terjadi pertumbuhan mikroba, sehingga memerlukan penanganan tertentu agar tidak mudah rusak. Pangan kelompok ini berpotensi membahayakan kesehatan jika tidak ditangani dengan baik. Contoh pangan kelompok risiko tinggi antara lain produksi daging segar, ayam sehat, telur segar, dan pangan siap saji.
- Pangan dengan risiko sedang**, yaitu pangan dengan karakteristik penyimpanan tertentu sehingga memerlukan penanganan tertentu atau segera agar tidak mudah rusak. Contohnya sayur dan buah segar, sayur dan buah beku.
- Pangan dengan risiko rendah**, pada umumnya pangan kering atau mengandung gula tinggi, atau berminyak atau tidak memerlukan penanganan penyimpanan tertentu. Contohnya permen, dodol, susu/krim, kental manis, lemak, minyak dan aneka pangan kering seperti keripik/rempah dan lain-lain.

### 3.3 Penanganan dan Penyelamatan Pangan



**Gambar 7. Cara Penanganan & Penyaluran Pangan yang Aman Untuk Donasi**

a. Cara yang baik (*good practice*)

Penanganan dan penyaluran pangan harus dilaksanakan mengikuti cara-cara yang baik sesuai ketentuan penanganan keamanan pangan. yang meliputi kondisi sanitasi dan hygiene lokasi, alat transportasi serta personel yang meliputi seluruh pelaku penanganan pangan yang terlibat termasuk konsumen. Cara yang baik diterapkan untuk meminimalkan potensi terjadinya permasalahan keamanan pangan yang dapat membahayakan kesehatan penerima Donasi Pangan. Persyaratan minimal yang harus dipenuhi dalam penerapan cara-cara baik dalam penanganan dan penyaluran pangan.

b. Penanganan pangan berdasarkan Jenis dan Kategori

Selain menerapkan cara yang baik selama menangani pangan donasi, pelaksana kegiatan donasi pangan harus menangani pangan berdasarkan jenis penanganan pangan sesuai jenis dan kategori risikonya. Pangan kering dengan kategori penanganan risiko rendah biasanya tidak membutuhkan penanganan yang rumit atau kompleks

dibandingkan dengan pangan yang memiliki kategori risiko sedang atau tinggi. Sementara pangan yang beresiko tinggi seperti pangan yang memerlukan penanganan dingin dan beku lebih kompleks karena adanya potensi pertumbuhan mikroba atau kerusakan bahan pangan jika tidak ditangani dengan semestinya.



Gambaran umum cara penanganan pangan donasi berdasarkan jenisnya seperti disampaikan pada tabel berikut.

| No | Cara Penanganan                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | <b>Pangan Kering</b>                                                                                                                                                                                                                                                              |
|    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• dikemas dengan wadah <i>food grade</i></li> <li>• dapat disimpan pada suhu ruang</li> <li>• terhindar dari panas dan cahaya matahari langsung</li> </ul>                                                                                 |
| 2  | <b>Pangan Segar seperti Sayur dan Buah</b>                                                                                                                                                                                                                                        |
|    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• dikemas dengan wadah <i>food grade</i></li> <li>• dapat disimpan pada suhu ruang</li> <li>• jika memerlukan waktu penyaluran lebih lama, sebaiknya disimpan dingin</li> <li>• hindari dari panas dan cahaya matahari langsung</li> </ul> |
| 3  | <b>Pangan Beku</b>                                                                                                                                                                                                                                                                |
|    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• produk harus disimpan dalam kondisi beku</li> <li>• diberikan informasi tentang <i>thawing</i> yang benar</li> <li>• produk disimpan dengan porsi sekali makan</li> </ul>                                                                |
| 4  | <b>Pangan yang memerlukan Penyimpanan Dingin</b>                                                                                                                                                                                                                                  |
|    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• dikemas dengan wadah <i>food grade</i></li> <li>• dapat disimpan pada suhu dingin (kulkas)</li> <li>• produk disimpan dengan porsi sekali makan</li> </ul>                                                                               |



|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5 | <b>Pangan Siap Saji</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• dikemas dengan wadah <i>food grade</i></li> <li>• penjemputan, penyimpanan dan penyaluran pangan siap saji yang ditangani pada suhu ruang dilakukan maksimal 2 (dua) jam</li> <li>• pangan siap saji beku harus disimpan beku selama penyaluran sampai ke penerima manfaat</li> <li>• penggiat harus menginformasikan agar pangan siap saji dipanaskan terlebih dahulu sebelum dikonsumsi</li> </ul> |

**Tabel 2. Gambaran umum cara penanganan pangan donasi berdasarkan jenisnya**

Pangan kering umumnya memiliki risiko penanganan yang rendah karena tidak memerlukan penyimpanan dingin dan biasanya disimpan pada suhu ruang. Pangan jenis ini dapat didonasikan sampai dengan 1 (satu) bulan sebelum batas kedaluarsa untuk memberikan waktu bagi penyalur kepada penerima manfaat. Meskipun memiliki risiko rendah, penerima donasi tetap harus memperhatikan kriteria kerusakan antara lain integritas kemasan serta penampakan visual dan aroma dari pangan tersebut. Integritas kemasan dipastikan melalui pengecekan kemasan dari kondisi rusak, terbuka maupun penyok. Pengecekan kondisi kemasan adalah pada kemasan primer, yaitu dipastikan dengan melakukan pengamatan terhadap bentuk serta warna, seperti contoh produk bubuk tidak boleh menggumpal dan/atau berubah warna. Selain kemasan dan penampakan visual, aroma bahan pangan juga dijadikan indikator dalam penerimaan dan penyaluran pangan yang memiliki aroma berbeda dengan kondisi normalnya, misal tercium bau apek, bau tengik, bau asam, bau busuk, dan bau tidak normal lainnya tidak boleh diterima atau disalurkan kepada penerima donasi.





**Gambar 8. Panduan Penyimpanan Pangan yang Baik dan Aman**

Pangan beku membutuhkan penyimpanan dan penanganan dingin untuk memperpanjang masa simpan dan mencegah pertumbuhan mikroba, dikelompokkan dalam kategori risiko sedang sampai dengan tinggi. Dalam hal pangan merupakan pangan beku dan pangan yang membutuhkan penyimpanan dingin, penanganan pada setiap tahapan baik penjemputan, penanganan, penyimpanan dan penyaluran harus dilakukan pada kondisi dipersyaratkan.

Pangan siap saji yang dikelompokkan pada kategori risiko tinggi harus segera disalurkan dalam jangka waktu 2 (dua) jam. Jangka waktu 2 (dua) jam dihitung sejak pangan siap saji dijemput dari pendonor./pendonor sampai dengan diterima oleh penerima donasi. Jenis-jenis pangan beserta kategori risiko, kondisi penyimpanan, persyaratan kedaluarsa yang diterima dan tanda-tanda kerusakan untuk pemeriksaan pangan.

## Contoh Pencegahan Sisa Pangan

**Yes**



Memanfaatkan tulang ayam/ceker sisa tahap persiapan untuk diolah menjadi kaldu

**No**



Mengupas kulit sayuran/buah/rempa terlalu tebal

## Contoh Pencegahan Sisa Pangan

**Yes**



Menggunakan seluruh bagian brokoli (batang juga)

**No**



Tidak memperhatikan kualitas dan masa kedaluwarsa bahan pangan

Gambar 9. Contoh Pencegahan Sisa Pangan





# BAB 4

# PEMANTAUAN DAN

# EVALUASI

Pemantauan dan evaluasi sebagai langkah untuk memantau dan mengendalikan pelaksanaan kegiatan mulai dari persiapan, perencanaan, pelaksanaan dan pelaporan. Adapun pemantauan pada saat pelaksanaan dilakukan mulai dari penyediaan Donasi Pangan, penjemputan, penyortiran, penyimpanan, quality control sampai dengan penyaluran kepada Penerima Manfaat.

Keberhasilan kegiatan terlihat dari kesesuaian antara perencanaan dan pelaksanaan kegiatan, serta sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai. Melalui pemantauan dan evaluasi maka keberhasilan kesesuaian antara target capaian dan realisasi kegiatan, dampak dan kendala kegiatan dapat diketahui.

Pemantauan dan evaluasi dilakukan secara rutin setiap 6 (enam) bulan sekali dan dilaksanakan secara berjenjang dari TP PKK di tingkat Dasa Wisma, RT/RW, Desa/Kelurahan, Kecamatan, Kabupaten/Kota, dan Provinsi.

Langkah pemantauan dan evaluasi kegiatan pencegahan pemborosan pangan dan penyelamatan pangan berlebih sebagai berikut:

## a. Tingkat Dasawisma

Menyusun laporan pelaksanaan kegiatan pencegahan pemborosan dan penyelamatan pangan di tingkat Dasawisma (contoh: edukasi, kampanye, atau kegiatan berbagi pangan berlebih) kemudian melaporkan kepada koordinator PKK di tingkat RT secara periodik (bulanan).



### **b. Tingkat RT/RW**

- Mengumpulkan laporan kegiatan pencegahan pemborosan dan penyelamatan pangan di tingkat Dasawisma;
- Menyusun laporan kegiatan pencegahan pemborosan pangan di tingkat RT/RW
- Melaporkan kepada koordinator PKK di tingkat Desa/Kelurahan

### **c. Tingkat Desa/Kelurahan**

- Mengumpulkan laporan kegiatan pencegahan pemborosan dan penyelamatan pangan di tingkat RT/RW
- Menyusun laporan kegiatan pencegahan pemborosan pangan di tingkat Desa/Kelurahan
- Melaporkan kepada koordinator PKK di tingkat Kecamatan

### **d. Tingkat Kecamatan**

- Mengumpulkan laporan kegiatan pencegahan pemborosan dan penyelamatan pangan di tingkat Desa/Kelurahan
- Menyusun laporan kegiatan pencegahan pemborosan pangan di tingkat Kecamatan
- Melaporkan kepada koordinator PKK di tingkat Kabupaten/Kota

### **e. Tingkat Kabupaten/Kota**

- Mengumpulkan laporan kegiatan pencegahan pemborosan dan penyelamatan pangan di tingkat Kecamatan
- Menyusun laporan kegiatan pencegahan pemborosan pangan di tingkat Kabupaten/Kota
- Melaporkan kepada koordinator PKK di tingkat Provinsi

### **f. Tingkat Provinsi**

- Mengumpulkan laporan kegiatan pencegahan pemborosan dan penyelamatan pangan di tingkat Kabupaten/Kota
- Menyusun laporan kegiatan pencegahan pemborosan pangan di tingkat Provinsi



# BAB 5

# PENUTUP

Gerakan Selamatkan Pangan merupakan bentuk komitmen Tim Penggerak PKK dalam mendukung upaya pencegahan *food waste*. Keberhasilan gerakan ini memerlukan komitmen kolaborasi dengan seluruh tingkat dari Dasawisma hingga tingkat Provinsi. Sosialisasi dan edukasi menjadi unsur penting dalam memberikan pemahaman dan kesadaran bagi masyarakat. Dengan demikian diharapkan semua pihak dapat berkontribusi dalam upaya pencegahan pemborosan pangan melalui aksi nyata.

Jaminan keamanan pangan juga menjadi salah satu unsur penting yang harus diperhatikan. Pangan yang didonasikan mencakup seluruh jenis pangan baik Pangan Segar, Pangan Olahan, dan Pangan Siap Saji yang membutuhkan penanganan sederhana sampai dengan kompleks berdasarkan kategori risiko penanganannya. Pangan yang didonasikan harus memenuhi kriteria tertentu dan ditangani dengan cara yang baik sehingga meminimalkan terjadinya cemaran yang dapat merugikan kesehatan penerima donasi.

Diharapkan panduan ini dapat menjadi acuan bagi pelaksana kegiatan mulai di tingkat dasa wisma hingga provinsi dalam upaya pencegahan pemborosan pangan serta berbagi pangan berlebih. Panduan ini juga memberikan acuan bagi pelaksana kegiatan dalam penanganan keamanan pangan yang mencakup jenis pangan yang dapat didonasikan, kriteria serta penanganan yang baik untuk menjamin bahwa pangan berlebih aman dikonsumsi bagi penerima manfaat.



# LAMPIRAN

## CONTOH KEGIATAN GERAKAN PENYELAMATAN PANGAN



Gambar 10. Edukasi dan Pemilihan Duta Stop Boros Pangan Kota Salatiga



Gambar 11. Berbagi Pangan Berlebih

# DAFTAR PUSTAKA

Badan Perencanaan Pembangunan Nasional. 2024. Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) 2025–2029. Jakarta: Bappenas.

Badan Pangan Nasional. 2023. Roadmap Pengurangan Food Loss and Waste di Indonesia. Jakarta: Badan Pangan Nasional.

Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan. 2024. Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional (SIPSN). Jakarta: KLHK.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2014. Pedoman Gizi Seimbang. Jakarta: Kemenkes RI.

Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2020. Pedoman Penanganan Pangan Segar yang Baik. Jakarta: Kementerian Pertanian.

Food and Agriculture Organization. 2019. The State of Food and Agriculture: Moving Forward on Food Loss and Waste Reduction. Rome: FAO.

United Nations. 2015. Transforming Our World: The 2030 Agenda for Sustainable Development. New York: United Nations.

World Resources Institute. 2019. Reducing Food Loss and Waste: Setting a Global Action Agenda. Washington DC: WRI.