

Penyuluhan Bahan Tambahan Makanan Berbahaya Bagi Kesehatan Di SDN 200514 Desa Labuhan Labo

Ayus Diningsih, Olivia Feby Mon Harahap

Fakultas Kesehatan Universitas Aufa Royhan di Kota Padangsidimpuan

ayusdiningsih@gmail.com, 085296590042

ABSTRAK

Penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) dalam proses produksi pangan perlu diwaspadai bersama, baik oleh produsen maupun oleh konsumen. Dampak penggunaannya dapat berakibat positif maupun negatif bagi masyarakat. Penyimpangan dalam penggunaannya akan membahayakan kita bersama, khususnya generasi muda sebagai penerus pembangunan bangsa. Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan kepada siswa tentang bahan tambahan makanan yang berbahaya bagi kesehatan dan mengajak siswa untuk mengkonsumsi makanan yang tidak mengandung bahan kimia yang berbahaya. Sasaran kegiatan penyuluhan adalah siswa SDN 200514 Desa Labuhan Labo. Berdasarkan penelusuran awal, siswa kurang mengetahui bahaya makanan yang mengandung bahan kimia berbahaya seperti pewarna rodamin B, pengawet boraks, penyedap rasa MSG dan pemanis buatan. Tidak dapat dipungkiri bahwa setiap orang, terutama anak-anak sekolah sangat menyukai jajanan pangan. Oleh sebab itu, para pedagang berupaya untuk memberikan penampilan yang menarik dan rasanya disenangi anak-anak dengan menggunakan bahan-bahan tertentu tanpa memperdulikan keamanannya. Maka dari itu, perlu di laksanakan kegiatan yang meliputi penyuluhan tentang bahan tambahan makanan yang berbahaya bagi kesehatan. Kegiatan ini berkontribusi dalam peningkatan taraf kesehatan masyarakat khususnya pada anak-anak hingga remaja sejak duduk di Sekolah Dasar.

Kata kunci : Bahan Tambahan Makanan, Kesehatan

ABSTRACT

The use of food additives (BTP) in the food production process needs to be watched out together, both by producers and by consumers. The impact of its use can have positive or negative consequences for society. Deviation in its use will endanger us together, especially the younger generation as the successor of nation development. This community service program aims to provide knowledge to students about food additives that are harmful to health and encourage students to consume foods that do not contain harmful chemicals. The target of the extension activities is the students of SDN 200514 in Labuhan Labo Village. Based on preliminary investigations, students did not know the dangers of food containing hazardous chemicals such as rhodamine B dye, borax preservative, MSG flavoring and artificial sweeteners. It cannot be denied that everyone, especially schoolchildren, really likes food snacks. Therefore, traders strive to give children an attractive appearance and taste by using certain ingredients regardless of safety. Therefore, it is necessary to carry out activities that include counseling about food additives that are harmful to health. This activity has contributed to improving the level of public health, especially for children to adolescents since they were in elementary school.

Keywords : food additives, health

1. PENDAHULUAN

Sejak pertengahan abad ke-20 ini, peranan bahan tambahan pangan (BTP) khususnya bahan pengawet menjadi semakin penting sejalan dengan kemajuan teknologi produksi bahan tambahan pangan sintesis. Banyaknya bahan tambahan pangan dalam bentuk lebih murni dan

tersedia secara komersil dengan harga yang relatif murah akan mendorong meningkatnya pemakaian bahan tambahan pangan yang berarti meningkatkan konsumsi bahan tersebut bagi setiap individu (Cahyadi, 2008).

Bahan tambahan makanan termasuk bahan pengawet dan aroma sering digunakan pada beberapa minuman ringan seperti rasa strowberry,

jeruk, moka. Penambahan emulsi untuk mencampur minyak dan air agar tidak terpisah pada pembuatan salad. Kebutuhan ini sebagian besar dapat dipenuhi oleh penambahan bahan kimia yang dikenal sebagai bahan tambahan makanan (De-Man, 1997).

Penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) dalam proses produksi pangan perlu diwaspadai bersama, baik oleh produsen maupun oleh konsumen. Dampak penggunaannya dapat berakibat positif maupun negatif bagi masyarakat. Penyimpangan dalam penggunaannya akan membahayakan kita bersama, khususnya generasi muda sebagai penerus pembangunan bangsa. Di bidang pangan kita memerlukan sesuatu yang lebih baik untuk masa yang akan datang, yaitu pangan yang aman untuk dikonsumsi, lebih bermutu, bergizi, dan lebih mampu bersaing dalam pasar global. Kebijakan keamanan pangan (food safety) dan pembangunan gizi nasional (food nutrient) merupakan bagian integral dari kebijakan pangan nasional, termasuk penggunaan bahan tambahan pangan (Saparinto, 2006).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia, tambahan No.329/MENKES/PER/1976 yang dimaksud zat aditif atau bahan tambahan makanan adalah bahan yang ditambahkan dan dicampurkan sewaktu pengolahan makanan untuk meningkatkan mutu. Termasuk didalamnya adalah pewarna, penyedap rasa dan aroma, pemantap, antioksidan, pengawet, pengemulsi, anti gumpal, pemucat dan pengental. Penggunaan bahan tambahan pangan dilakukan pada industri pengolahan pangan, maupun dalam pembuatan jajanan makanan, yang umumnya dihasilkan oleh industri kecil dan rumah tangga.

Keunggulan jajanan adalah murah, mudah didapat serta cita rasanya enak. Namun jajanan juga beresiko terhadap kesehatan karena dalam proses pengolahannya sering kali ditambahkan pewarna, pemanis, pengawet dan penyedap rasa. Tidak dapat dipungkiri bahwa setiap orang, terutama anak-anak sekolah sangat menyukai pangan jajanan. Oleh sebab itu, para pedagang berupaya untuk memberikan penampilan yang menarik dan rasanya disenangi anak-anak dengan menggunakan bahan-bahan tertentu tanpa memperdulikan keamanannya (Nuraini, 2007) Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan sosialisasi/penyuluhan kepada siswa Kelas V SDN 200514 Desa Labuhan Labo tentang bahan tambahan makanan yang berbahaya bagi kesehatan.

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat tentang bahaya bahan tambahan makanan pada bagi kesehatan pada siswa dilaksanakan pada hari Sabtu (03 Agustus 2019), pada pukul (09.00-selesai) WIB di SDN 200514 Desa Labuhan Labo Kota Padangsidempuan. Yang berperan dalam penyuluhan ini yaitu tim dosen dan mahasiswa Universitas AuFa Royhan Di Kota Padangsidempuan. Yang menjadi mitra pada penelitian ini adalah siswa SDN 200514 Desa Labuhan Labo Kota Padangsidempuan.

Penyuluhan dilakukan dengan cara pertama dengan mendatangi sekolah SDN 200514 Desa Labuhan Labo Padangsidempuan. rencana kegiatan PKM ini terdiri atas tahap persiapan, pelaksanaan, monitoring, dan evaluasi.

Pada tahap persiapan, tim dosen sosialisasi dari Universitas AuFa Royhan langsung masuk ke kelas yang sudah berkumpul di kelas. Kemudian ketua panitia memberikan kata sambutan dan menjelaskan penyuluhan apa saja yang akan diberikan kepada para siswa SDN 200514 Desa Labuhan Labo Padangsidempuan. Sementara itu peran mitra menerima pengarahan dan sosialisasi rencana pelaksanaan kegiatan PKM..

Pada tahap pelaksanaan, tim pelaksana melakukan kegiatan penyuluhan tentang bahan tambahan makanan yang berbahaya bagi kesehatan beserta contoh-contoh makanan secara langsung. Selanjutnya akan diakhiri dengan tahap monitoring dan evaluasi.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat tentang bahan tambahan berbahaya bagi kesehatan dilaksanakan dengan memaparkan materi secara singkat, padat dan jelas dalam bentuk presentasi dan secara langsung menunjukkan contoh makanan yang mengandung bahan tambahan makanan yang berbahaya untuk kesehatan seperti bahan pewarna, pengawet, pemanis dan penyedap rasa.

Setelah tahap pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat kepada mitra di SDN 200514 Desa Labuhan Labo Padangsidempuan, kemudian dilakukan monitoring dan evaluasi terhadap kegiatan tersebut. Terlihat antusias dari mitra yaitu siswa SDN 200514 Desa Labuhan Labo Padangsidempuan yang mengikuti penyuluhan dengan beberapa pertanyaan yang diajukan dan jawaban yang tepat untuk pertanyaan seputar materi yang disampaikan oleh pemateri, mitra yaitu siswa

SD yang mengikuti kegiatan terlihat dengan tertib dan sesuai dengan yang diarahkan oleh panitia kegiatan. Panitia dapat melaksanakan kegiatan ini.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Banyak bahan tambahan makanan yang ditambahkan pada makanan pada proses pengolahan, dengan tujuan untuk menambah cita rasa, penampilan dan lama penyimpanan. Apabila di konsumsi secara berlebihan, maka dapat mengganggu kesehatan dengan timbulnya berbagai penyakit di dalam tubuh. Banyak siswa-siswa tingkat SD sering makan jajanan di luar sekolah yang dari segi kebersihannya tidak terjamin.

Dengan adanya penyuluhan ini maka meningkatnya pengetahuan anak tentang bahan tambahan makanan yang berbahaya, anak-anak tingkat sekolah dasar dapat menerapkan pola hidup sehat dengan membatasi mengkonsumsi makanan dengan kandungan bahan kimia yang berlebih.

5. REFERENSI

- Cahyadi, W. 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Edisi Kedua Bumi Aksara. Jakarta.
- De-Man, John M., 1997, "Kimia Makanan/ John M. deMan diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata, Penerbit ITB, Bandung.
- Lu., F.C ., 1995, " *Basic Toxicology : fundamentals Target ,Organs, and Risk Assesment (Toksikologi Dasar Asas, Organ, Sasaran dan Penilaian Resiko)*", Penerjemah Edi Nugroho, Ed 2, UI Press, Jakarta.
- Nuraini, H. 2007. *Memilih dan Membuat Jajanan Anak yang Sehat dan Halal*. Qultum Media, Jakarta.
- Saparinto, C, Hidayati, D. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Kasinius. Yogyakarta.
- Seprianto, dkk. 2019. *Pelatihan Deteksi Adanya Formalin, Boraks, Dan Pewarna Berbahaya Dalam Makanan Serta Penyuluhan Bahayanya Bagi Kesehatan Masyarakat Desa Meurandeh Dayah Kota Langsa*. Jurnal Pengabdian Masyarakat Martabe. Vol 2 (1) : 21-25.

6. DOKUMENTASI KEGIATAN



Gambar 1. Foto Bersama Peserta Penyuluhan



Gambar 2. Tim Penyuluh Sedang Memaparkan Materi