

Pendampingan Peningkatan Pengetahuan Tentang Cara Mengidentifikasi Pewarna dan Pengawet Berbahaya Dalam Makanan Pada Siswa/I SMA Negeri 1 Makassar Via Zoom dan Youtube

A Asmawati S¹, Ira Widya Sari², Abd. Karim³, Taufik Dalming⁴

^{1,2}Prodi D III Farmasi Institut Ilmu Kesehatan Pelamonia Kesdam XIV/Hasanuddin

Email : asmasaad88@gmail.com

Abstrak

Makanan sehat merupakan makanan yang memenuhi standar kesehatan, yakni makanan yang bebas dari zat-zat berbahaya seperti pewarna sintesis, pengawetan, serta pemanis buatan yang dilarang penggunaannya dalam makanan. Tujuan dari Pendampingan ini untuk meningkatkan pengetahuan ciri dan bahaya penggunaan pengawet dan pewarna berbahaya untuk dikonsumsi. Metode yang dilakukan pada Pengabdian Kepada Masyarakat ini dengan mensosialisasikan kepada siswa SMA akan bahaya penggunaan bahan pengawet seperti formalin dan boraks serta pewarna Rhodamin pada makanan jajanan yang sering dikonsumsi oleh siswa/I, serta melakukan demonstrasi cara identifikasi formalin dan boraks serta Rhodamin B dengan menggunakan Kit. Dalam hal ini kami memilih siswa-siswa di SMAN Makassar sebagai tempat kami memberi pemahaman tentang pentingnya menjaga kesehatan di tengah wabah yang mematikan saat ini dengan mengonsumsi makanan sehat.

Kata Kunci : Pendampingan Siswa, bahaya pewarna, bahaya pengawet.

Abstract

Healthy food is food that meets health standards, namely food that is free from harmful substances such as synthetic dyes, preservatives, and artificial sweeteners that are prohibited from being used in food. The purpose of this assistance is to increase knowledge of the characteristics and dangers of using preservatives and dyes that are dangerous for consumption. The method used in this Community Service is to socialize to high school students about the dangers of using preservatives such as formalin and borax and Rhodamin dye in snacks that are often consumed by students, as well as demonstrating how to identify formalin and borax and Rhodamin B by using the Kit. . In this case, we chose students at SMAN Makassar as a place for us to provide an understanding of the importance of maintaining health in the midst of this deadly epidemic by consuming healthy food.

Keywords: Student Assistance, the dangers of dyes, the dangers of preservatives.

1. Pendahuluan

Makanan adalah salah satu kebutuhan dalam hidup manusia yang esensial bagi proses pertumbuhan dan perkembangan serta sebagai dasar pemeliharaan kesehatan, baik bagi anak maupun orang dewasa. Setiap makanan yang masuk ke dalam tubuh kita bisa mempengaruhi metabolisme dan komposisi darah dalam tubuh (Kartasa P, dan Marsetyo, 2011).

Sedangkan, Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang dipersiapkan atau dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan di tempat-tempat umum yang langsung dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut (WHO, 2011). Jajanan sehat dan bergizi sangat penting dalam berperan memberikan asupan energi dan gizi bagi anak khususnya usia sekolah. Namun seiring perkembangan zaman semakin banyak bahan kimia yang dikembangkan

dan digunakan sebagai bahan tambahan dalam jajanan dan makanan (Birwin dan Asiah, 2019).

Makanan sehat merupakan makanan yang memenuhi standar kesehatan, yakni makanan yang bebas dari zat-zat berbahaya seperti pewarna sintetis, pengawetan, serta pemanis buatan yang dilarang penggunaannya dalam makanan (Stella, 2017). Bahan-bahan tersebut biasa dikatakan sebagai bahan tambahan pangan (BTP). Umumnya produsen memberikan bahan tambahan ini untuk memperbaiki cita rasa dan kualitas makanan agar lebih menarik terutama bagi konsumen anak-anak. Namun demikian seringkali bahan tambahan pangan yang digunakan oleh produsen tidak sesuai dengan kriteria yang dipersyaratkan seperti yang telah dituangkan dalam beberapa peraturan pemerintah (Nurheti, 2017). Syarat bahan tambahan yang dapat diaplikasikan pada produk makanan adalah (1) harus aman (2) telah diuji dan dievaluasi keamanannya (3) tidak membahayakan konsumen pada kadar yang diijinkan (4) memenuhi syarat mutu dan kemurnian (5) penggunaannya dibawah kadar yang diijinkan (Panjaitan, 2011).

Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan menyebutkan, Bahan Tambahan Pangan yang selanjutnya disebut BTP adalah yang ditambahkan kedalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan. Termasuk didalamnya adalah pewarna, penyedap rasa dan aroma, pengawet, dan pengental. Menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI No.11 Tahun 2019, Bahan Tambahan pangan adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan. Bahan tambahan pangan dapat mempunyai nilai gizi, yang sengaja ditambahkan ke dalam pangan untuk tujuan teknologi pada pembuatan, pengolahan, penyiapan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, penyimpanan dan/atau pengangkutan pangan untuk menghasilkan atau diharapkan menghasilkan suatu komponen atau mempengaruhi sifat pangan tersebut, baik secara langsung atau tidak langsung.

Kebiasaan jajan pada anak sangat erat dikaitkan dengan ekonomi dan tingkat pengetahuan anak maupun orang tua mengenai pemilihan jajanan makanan yang sehat dan bergizi. Oleh karena itu, tim dosen dari prodi DIII farmasi akan melakukan sosialisasi pengabdian masyarakat pada siswa/ SMA Negeri 1 Makassar untuk meningkatkan pengetahuan mengenai jajanan sehat dan bergizi. Karena saat ini banyak makanan dan minuman yang dijual mengandung bahan tambahan berbahaya yang mengancam Kesehatan. Seperti pada penelitian yang dilakukan oleh OLivea, dkk (2020) yang menyimpulkan bahwa terdapat Pemanis Siklamat pada susu kedelai yang dijual pada pasar tradisional Jlmbarang Bali.

Sosialisasi tentang bahaya bahan tambahan makanan berbahaya ini banyak dilakukan oleh para tenaga Kesehatan maupun pemegang Ilmu Gizi dengan berbagai cara salah satunya dengan memberikan edukasi atau demonstrasi seperti yang dilakukan oleh Fatmawati B, dkk (2020) dengan memberikan edukasi Zat Aditif melalui Demonstrasi Kimia di MA NW Ridlol Walidain Batuangka. Dan dari hasil Demonstrasinya disimpulkan bahwa dari 10 sampel bakso yang di uji diperoleh 3 sampel bakso positif mengandung formalin, dari 10 sampel saus bakso diperoleh 5 sampel saus bakso yang positif mengandung Rodhamin B dan dari 10 sampel es kelapa muda diperoleh seluruhnya mengandung Natrium Siklamat.

2. Masalah

Produk makanan cepat saji telah tren dikarenakan kondisi pandemi COVID-19. Pemesanan yang dilakukan secara online dan diantarkan dari rumah

ke rumah, yang menyebabkan masyarakat tidak dapat mengetahui bagaimana penjual membuat makanannya dan apa saja yang dicampurkan ke dalam makanannya. Dan tim prodi DIII farmasi akan memberikan beberapa materi tentang bahaya bahan pengawet dan pewarna yang melebihi batas penggunaan serta ciri-ciri makanan yang mengandung bahan pengawet dan pewarna berbahaya.

3. Metode

a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan dari kegiatan adalah pembuatan proposal untuk diajukan ke Kepala Sekolah SMAN 1 Makassar. Setelah diterima persiapan Pembuatan akun Zoom/ Youtube dan persiapan siswa yang akan diberikan pendampingan. Dan selalu dilakukan pengecekan ke pihak sekolah untuk kesiapan siswa dan metode yang akan diterapkan.

b. Tahap Pelaksanaan

Acara dilaksanakan dengan pemberitahuan kepada kepala sekolah SMAN 1 Makassar dan kemudian menyampaikan kepada siswa untuk menghadiri kegiatan dan dilanjutkan dengan pendampingan dalam pengenalan makanan/minuman yang mengandung pemanis dan pewarna berbahaya dan cara mengidentifikasinya.

c. Evaluasi

1) Struktur Peserta hadir sebanyak 70 siswa. Setting tempat sudah sesuai dengan rencana yang dibuat dan perlengkapan yang dilakukan untuk penyuluhan sudah tersedia seperti aplikasi zoom dan sudah dilakukan demonstrasi penggunaan KIT untuk identifikasi Pewarna dan pengawet buatan berbahaya.

2) Proses

Pelaksanaan kegiatan pukul 08.00 s/d 15.00. Sesuai dengan jadwal yang telah direncanakan

4. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan Pengabdian masyarakat adalah merupakan salah satu kegiatan Tri Dharma Perguruan Tinggi yang secara regular harus dilaksanakan. Program Studi DIII Farmasi IIK Pelamonia secara konsisten selalu melaksanakan kegiatan Pengabdian masyarakat ini dengan berbagai bentuk kegiatan yang intinya adalah pengabdian keilmuan yang dimiliki oleh dosen bersama dengan mahasiswa untuk bisa disumbangkan sebagai pengabdian kepada masyarakat.

Dalam kondisi Pandemi yang ditetapkan oleh PBB, dan semakin meningkatnya jumlah penderita COVID-19 khususnya di makassar sangat dibutuhkan peran masyarakat, perguruan tinggi untuk membantu melakukan upaya pencegahan agar tidak menyebar secara masif, dan upaya pemutusan rantai penularan Covid- 19 yang memang belum ditemukan obat maupun vaksinnnya. Upaya dapat dilakukan dengan sosialisasi upaya pencegahan diri terhadap tertularnya virus COVID-19 kepada masyarakat.

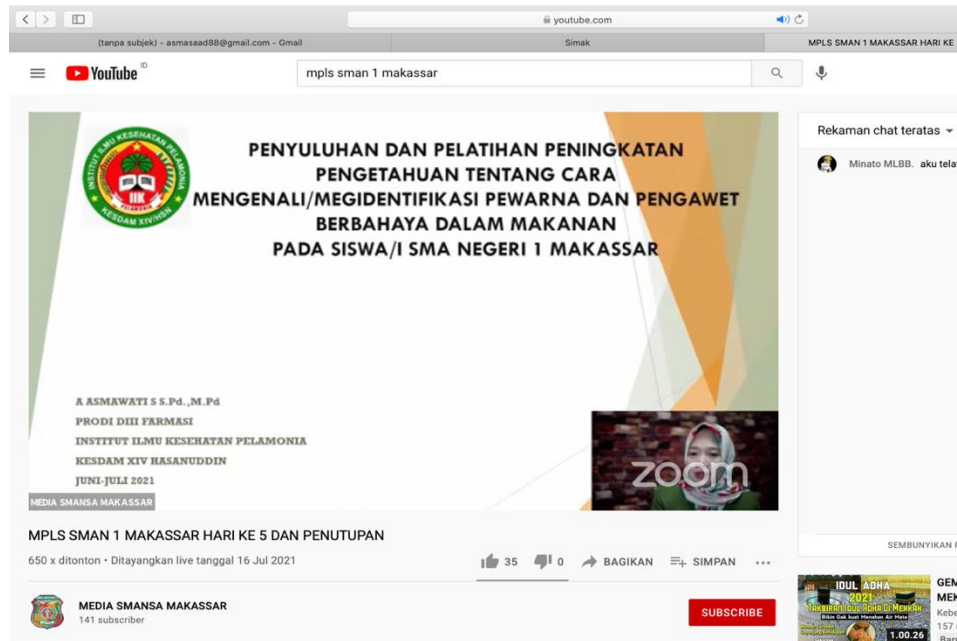
Program studi Farmasi dalam hal ini para dosen dan mahasiswa ikut melakukan upaya dengan melaksanakan Penyuluhan Makanan Sehat dan Bahan Tambahan Pangan Bagi Siswa/ SMA Negeri 1 Makassar secara daring dengan aplikasi Zoom dan hasilnya adalah meningkatnya pengetahuan siswa-siswi tentang makanan yang mengandung bahan pengawet dan pewarna yang berbahaya.

Untuk materi yang diambil yaitu materi dari jurnal-jurnal penelitian berbagai sumber yang telah melakukan penelitian tentang bahan tambahan pangan khususnya bahan pengawet dan pewarna. Pelaksanaan penyuluhan ini sudah

disampaikan kepada siswa SMA Negeri 1 Makassar, 1 minggu sebelum jadwal yang telah ditentukan. Dan telah meminta izin kepada Pihak sekolah untuk meminta izin akan melaksanakan sosialisasi kepada siswa. Selain itu, untuk tempat penyuluhan dilaksanakan di rumah masing-masing dengan via zoom.

Untuk persiapan bahan dan Alat sebagai demonstrasi cara mengetahui ada tidak nya bahan pengawet dan pewarna Rodhamin B sudah disiapkan sebelum hari pelaksanaan Zoom seperti beberpa sampel makanan, Gelas Kimia, Kit Formalin, Kit Boraks dan Kit Rodhamin B. Serta perlengkapan yang dibuthkan seperti, laptop dan jaringan internet.

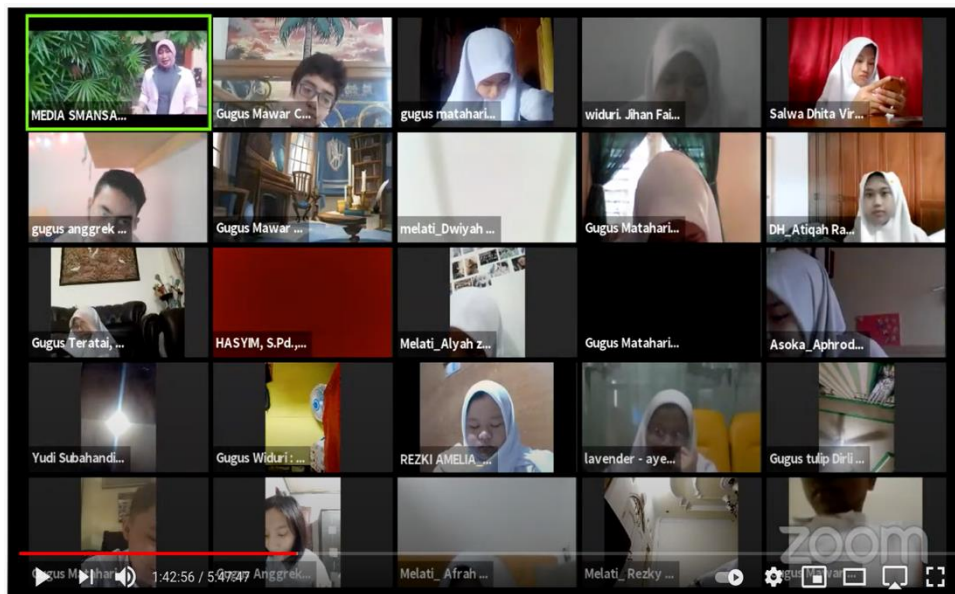
Berikut gambar pelaksanaan kegiatan tersebut :



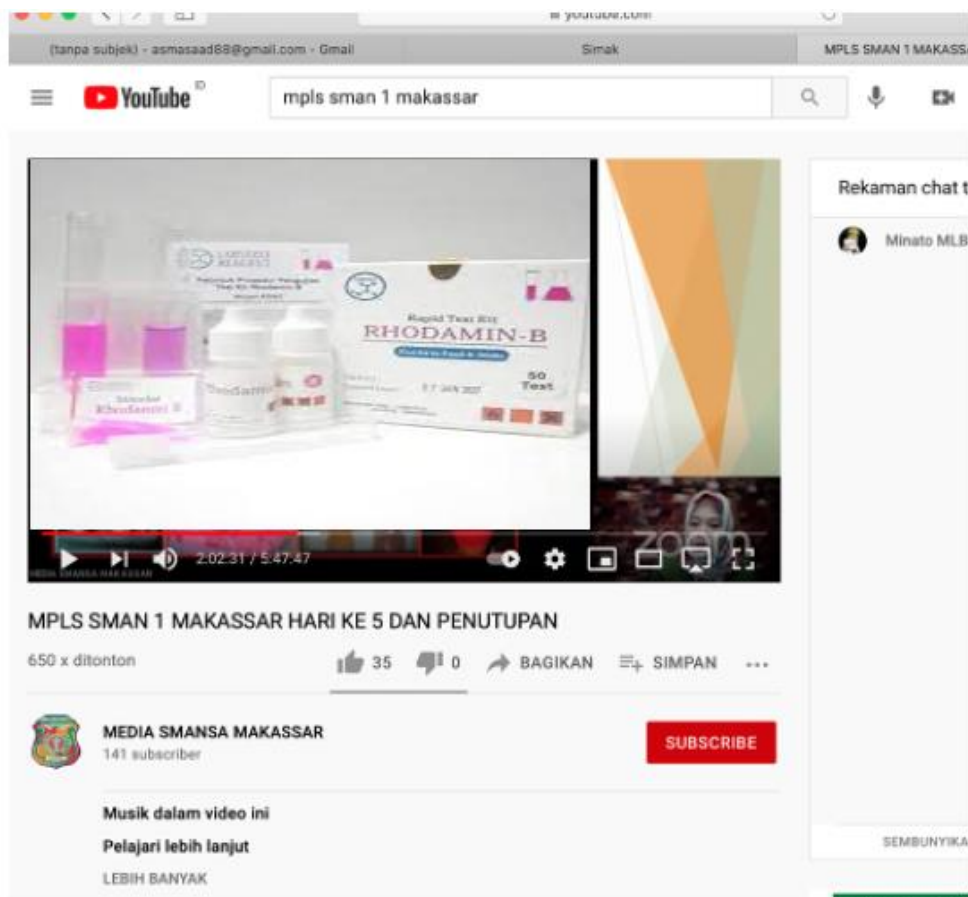
Gambar 4.1



Gambar 4.2



Gambar 4.3



Gambar 4.5

5. Kesimpulan

Makanan sehat merupakan makanan yang memenuhi standar kesehatan, yakni makanan yang bebas dari zat-zat berbahaya seperti pewarna sintetis, pengawetan, serta pemanis buatan yang dilarang penggunaannya dalam makanan. Pendampingan kepada Siswa SMA 1 Makassar bertujuan untuk Memberi pengetahuan kepada Siswa SMAN 1 pengetahuan ciri dan bahaya penggunaan pengawet dan pewarna berbahaya untuk dikonsumsi .Kegiatan pendampingan "merupakan bentuk kegiatan yang positif yang harus dikembangkan sehingga bermanfaat untuk masyarakat dan bisa menerapkan dalam kehidupan sehari-hari.

6. Daftar Pustaka

- Baiq Fatmawati, dkk. 2020. Edukasi Zat Aditif Melalui Demonstrasi Kimia di MA NW Ridlol Walidain Batu Bangka. Absyara : Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Bidang Pendidikan, Sains dan Teknologi
- Birwin, A dan Asiah, N. 2019. *Pendidikan Gizi Pemilihan Jajanan Sehat dan Bergizi pada Anak Sekolah Dasar di Rangkasbitung Barat Kecamatan Rangkasbitung Kab. Lebak*. Universitas Muhammadiyah Prof. DR. Hamka.
- Kartasapoetra, G dan Marsetyo, H. 2011. *Ilmu Gizi (korelasi Gizi, Kesehatan dan Produktivitas Kerja*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Nurheti Yuliarti. 2017. *Awas Bahaya Dibalik Lezatnya Makanan*. Andi Yogyakarta.
- Novelita OLivea, dkk. 2020. Identifikasi Sakarin, Siklamat, Dan Natrium Benzoat Serta Karakteristik Susu Kedelai Yang Dijual Di Pasar Tradisional Wilayah Jimbaran, Bali Selama Penyimpanan. Jurnal Itepa 9 (4) Desember 2020, hal. 468-481. Kampus Bukit Jimbaran Bali.
- Peraturan Badan Pemeriksa Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan.