

Edukasi Mengenai Bahan Tambahan Pangan Bagi Warga RT 29 Kelurahan 15 Ulu Kecamatan Jakabaring Kota Palembang Provinsi Sumatera Selatan

Education Regarding Food Additives for Residents of RT 29 Kelurahan 15 Ulu, Jakabaring District, Palembang City, South Sumatra Province

Idealistuti^{1)*}, Suyatno¹⁾, Ade Vera Yani¹⁾, Innike Abdillah Fahmi²⁾, Putri Siti Hawa³⁾

¹⁾Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Palembang, Palembang, Sumatera Selatan, Indonesia

²⁾Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Palembang, Palembang, Sumatera Selatan, Indonesia

³⁾Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Palembang, Palembang, Sumatera Selatan, Indonesia

*Corresponding author : Idealistuti; idealistuti@gmail.com

Received Mei 2022, Accepted Juli 2022

ABSTRAK. Bahan Tambahan Pangan (BTP) Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor. 33 Tahun 2012 dijelaskan bahwa BTP adalah bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai pangan dan biasanya bukan ingredien khas pangan, memiliki atau tidak memiliki nilai gizi, yang dengan sengaja ditambahkan dalam pangan. Lokasi Pengabdian Kepada Masyarakat dilaksanakan di RT.29 Kelurahan 15 Ulu, Kecamatan Jakabaring, Kota Palembang, pada tanggal 02 September 2021. Metode yang digunakan yaitu penyuluhan kepada peserta tentang bahan tambahan pangan. Pelaksanaan kegiatan diikuti 15 peserta, dengan antusias dan diskusi serta tanya jawab selama penyuluhan berlangsung. Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat ini menunjukkan bahwa metode pengabdian berupa penyuluhan, serta tanya jawab bisa memberikan motivasi kepada masyarakat untuk menambah wawasan mengenai bahan tambahan pangan.

Kata kunci: Bahan tambahan pangan; edukasi; penyuluhan; pengabdian

ABSTRACT. Food Additives (BTP) According to the Regulation of the Minister of Health of the Republic of Indonesia Number. 33 of 2012 it is explained that BTP is an ingredient that is not usually used as food and is usually not a typical food ingredient, has or does not have nutritional value, which is intentionally added to food. The location for Community Service was held at RT.29 Kelurahan 15 Ulu, Jakabaring District, Palembang City, on September 2, 2021. The method used was counseling to participants about food additives. The implementation of the activity was attended by 15 participants, with enthusiasm and discussions and questions and answers during the extension. The results of this Community Service show that the service method in the form of counseling, and question and answer is very appropriate in providing motivation to the community to add insight into food additives.

Keywords: Food additives, education, counseling, devotion

PENDAHULUAN

Pemerintah berkewajiban untuk menjamin terwujudnya penyelenggaraan keamanan pangan yang salah satunya dilaksanakan melalui pengaturan penggunaan bahan tambahan pangan (Undang – Undang No. 18, 2012). Menurut Permenkes RI No. 33 Tahun 2012 Bahan Tambahan Pangan (BTP) adalah bahan atau campuran bahan yang secara alami bukan merupakan bagian dari bahan baku pangan, tetapi ditambahkan ke dalam

pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan, antara lain bahan pewarna, pengawet, penyedap rasa, anti gumpal, pemucat dan pengental.

Tujuan penggunaan BTP secara khusus adalah untuk : 1) Mengawetkan pangan dengan mencegah pertumbuhan mikroba perusak pangan atau mencegah terjadinya reaksi kimia yang dapat menurunkan mutu pangan; 2) Membentuk pangan menjadi lebih baik, renyah dan lebih enak di mulut, 3) Memberikan warna dan aroma yang lebih menarik sehingga menambah selera, 4) Meningkatkan kualitas pangan dan 5) menghemat biaya. Produsen produk pangan menambahkan BTP dengan berbagai tujuan, misalnya membantu proses pengolahan, memperpanjang masa simpan, memperbaiki penampilan dan cita rasa, serta pengaturan keseimbangan gizi (Fadilah, 2017). Cahyadi (2006) menyatakan, pada umumnya bahan tambahan pangan yang digunakan hanya dapat dibenarkan apabila: (1) dimaksudkan untuk mencapai masing-masing tujuan penggunaan dalam pengelolaan, (2) tidak digunakan untuk menyembunyikan penggunaan bahan yang salah atau tidak memenuhi syarat, (3) tidak digunakan untuk menyembunyikan cara kerja yang bertentangan dengan cara produksi yang baik untuk pangan, dan (4) tidak menggunakan untuk menyembunyikan kerusakan bahan pangan. Sehingga, dalam penggunaannya harus mempertimbangkan berbagai aturan yang sesuai untuk memberikan rasa aman pada orang lain yang mengkonsumsinya. Bahan tambahan pangan yang sudah diperiksa secara ketat dan aman, memiliki manfaat kesehatan/keamanan, manfaat penyediaan pangan, kepraktisan, manfaat hedonik/kepuasan sensori (Haryadi, 2013).

Adapun bahan tambahan yang dilarang digunakan ke dalam makanan, antara lain adalah asam borat dan senyawanya (*boric acid*), asam salisilat dan garamnya (*salicylic acid and its salt*), dietilpirokarbonat (*diethylpyrocarbonate*, DEPC), dulsin (*dulcin*), formalin (*formaldehyde*), kalium bromat (*potassium bromate*), kalium chlorat (*Pottasium Chlorate*), kloramfenikol (*chloramphenicol*), minyak nabati yang dibrominasi (*brominated vegetable oils*), nitrofurazon (*nitrofurazone*), dulkamara (*dulcamara*), kokain (*cocaine*), nitrobenzen (*nitrobenzene*), sinamil antranilat (*cinnamyl antranilate*), dihidrosafrol (*dihydrosafrole*), biji tonka (*tonka bean*), minyak kalamus (*calamus oil*), minyak tansi (*tansy oil*), dan minyak sasafra oil (*sasafra oil*) (Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 33 tahun 2012).

Di sisi lain BTP dapat memberikan efek samping bagi kesehatan apabila penggunaannya tidak sesuai dengan dosis yang dianjurkan atau dengan kata lain berlebihan selain itu juga penggunaan bahan berbahaya yang dilarang juga menjadi kontroversi bagi produsen pangan (Praja, 2015). Berdasarkan Permenkes Nomor 33 tahun 2012, BTP dibedakan menjadi BTP yang diizinkan dan BTP yang dilarang/berbahaya untuk digunakan. Untuk BTP yang diizinkan penggunaannya harus diberikan dalam batasan agar tidak menyebabkan keracunan. Sementara untuk kategori BTP yang dilarang, penggunaan dengan dosis sekecil apapun tidak diperbolehkan, contohnya formalin. Mengonsumsi formalin dalam dosis yang cukup tinggi dapat menyebabkan efek langsung pada sistem pencernaan dan sistem saraf dengan gejala kejang – kejang, muntah, diare. Hal ini disebabkan sifat formalin yang sangat reaktif terhadap lapisan lendir pada saluran pernafasan dan pencernaan. Contoh lain mengonsumsi bahan pangan yang mengandung Rhidamin B sangat berbahaya bagi kesehatan baik jangka pendek maupun jangka panjang. Mengonsumsi dalam dosis tertentu akan menyebabkan iritasi saluran pernafasan, kulit, mata, saluran pencernaan. Jangka panjang menyebabkan gangguan fungsi hati dan menyebabkan kanker (Lestina *et al.*, 2013).

Di lokasi kegiatan pengabdian ini, rata - rata berprofesi sebagai ibu rumah tangga. Yang memiliki anak – anak usia balita dan Sekolah Dasar. Anak – anak seusia ini sangat suka membeli jajanan, baik itu makanan ataupun minuman. Oleh sebab itu ibu - ibu sebaiknya memiliki pengetahuan mengenai bahan tambahan pangan agar terbiasa membaca label pada kemasan. Sehingga dapat memberikan pengertian kepada anak – anak mereka mengenai dampak bahan tambahan pangan bagi kesehatan apabila dikonsumsi berlebihan.

METODE

Sasaran kegiatan adalah ibu-ibu rumah tangga RT. 29 Kelurahan 15 Ulu Kecamatan Jakabaring. Metode kegiatan sebagai bentuk penerapan ilmu melalui metode ceramah, diskusi dan tanya jawab langsung di lapangan melalui pemahaman yang dibantu oleh mahasiswa peserta KKN Universitas Muhammadiyah Palembang angkatan 56 Tahun 2021.

Kegiatan ini dilakukan dengan melakukan penyuluhan mengenai bahan tambahan pangan yang materinya terdiri dari jenis – jenis bahan tambahan pangan, ambang batas penggunaan, serta dampak bagi kesehatan apabila dikonsumsi secara berlebihan.

Informasi dan pengetahuan tentang pentingnya mengkonsumsi bahan tambahan pangan sesuai dengan ambang batas bagi kesehatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan ini diadakan di RT. 29 Kelurahan 15 Ulu Kecamatan Jakabaring Kota Palembang. Berdasarkan uraian pelaksanaan program kerja KKN UMP Mandiri non posko tahun 2021 yang diselenggarakan pada tanggal 2 Agustus 2021 – 9 September 2021. Kegiatan ini dilaksanakan di rumah salah satu warga, diikuti oleh 15 orang peserta yang sebagian besar ibu-ibu rumah tangga. Kegiatan pengabdian ini dimulai dengan penyuluhan mengenai bahan tambahan pangan yang (gambar 1), kemudian dilanjutkan dengan sesi tanya jawab mengenai materi yang telah disampaikan (gambar 2 dan gambar 3). Dari penyuluhan ini dapat dilihat respon dari peserta yang antusias dan banyak bertanya karena mereka mendapatkan pengetahuan baru mengenai bahan tambahan pangan yang terkandung di dalam pangan jajanan anak-anak, pangan/bumbu-bumbu instant, yang biasa dikonsumsi dalam kehidupan sehari-hari. Di awal penyuluhan, pemateri menanyakan kepada peserta mengenai pangan apa saja yang biasa dikonsumsi sehari-hari. Ternyata dari hasil tanya jawab tersebut (gambar 4) diketahui bahwa ibu-ibu peserta biasa mengkonsumsi pangan tetapi tidak terbiasa membaca label pada kemasan mengenai komposisi bahan termasuk salah satunya yaitu bahan tambahan pangan.

Bahan tambahan pangan yang sering dikonsumsi ibu – ibu di lokasi pengabdian adalah bahan tambahan pangan yang diizinkan (gambar 5), contohnya penyedap rasa dan aroma, pewarna sintetik, pemanis buatan, pengemulsi. Berdasarkan hal tersebut maka pemateri memberikan informasi mengenai berbagai hal yang berkaitan dengan bahan tambahan pangan seperti jenis-jenis bahan tambahan pangan, ambang batas penggunaan, dampak bagi kesehatan apabila dikonsumsi berlebihan. Berdasarkan penjelasan diatas diharapkan ibu-ibu rumah tangga mengetahui dan memahami tentang bahan tambahan pangan dan mengetahui kelebihan serta dampak apa yang ditimbulkan dari mengkonsumsi bahan tambahan pangan tersebut.



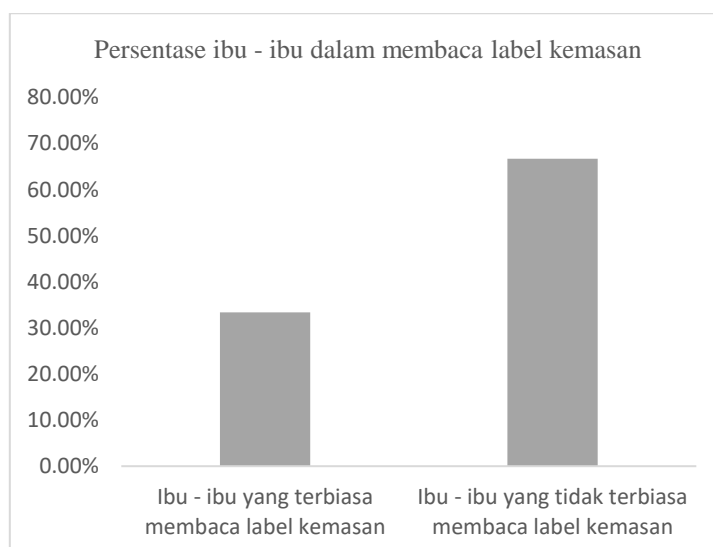
Gambar 1. Penyuluhan dan Penjelasan Materi Bahan Tambahan Pangan kepada ibu – ibu warga RT. 29



Gambar 2. Sesi tanya jawab dengan ibu – ibu warga RT.29



Gambar 3. Foto bersama dengan ibu – ibu warga RT. 29



Gambar 4. Grafik persentase kebiasaan ibu – ibu untuk membaca label pada kemasan pangan



Gambar 5. Contoh Bahan Tambahan Pangan

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan ibu-ibu rumah tangga mengetahui dan memahami bahan tambahan pangan dan ibu – ibu rumah tangga akan terbiasa membaca label pada kemasan untuk mengetahui komposisi produk pangan. Saran dari kegiatan ini adalah diharapkan dapat dilakukan secara kontinyu dengan melibatkan lebih banyak ibu-ibu rumah tangga sehingga bisa mendapatkan informasi pengetahuan tambahan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami ucapkan terima kasih kepada LPPM dalam kegiatan pengabdian masyarakat di RT. 29 Kelurahan 15 Ulu Kecamatan Jakabaring Kota Palembang. Terima kasih juga disampaikan kepada Ketua RT. 29, mahasiswa KKN Mandiri Non Posko angkatan 56 yang berdomisili di RT. 29, yang telah berpartisipasi dalam kegiatan edukasi bahan tambahan pangan, masyarakat RT. 29, khususnya ibu - ibu yang telah menerima dan mengikuti kegiatan ini dengan baik serta semua fasilitas yang diberikan.

DAFTAR REFERENSI

- Cahyadi, W. (2006). Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fadilah, R. (2017). Bahan Ajar Bahan Tambahan Pangan. Makasar: Fakultas Teknik Universitas Negeri Makasar.
- Haryadi, P. (2013). Bahan Tambahan Pangan. Southeast Asian Food & Agricultural Science & Technology (SEAFASST) Center, LPPM dan Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lestina, I. B., Chahaya, I., Marsaulina, I. (2013). Analisis Kandungan Rhodamin B dan Pemanis Buatan (Sakarín) Pada Buah Semangka (*Citrullus Lanatus*) Yang Dijual di Pasar Tradisional dan Pasar Moderen Kota Medan Tahun 2013. *Lingkungan dan Kesehatan Kerja*. 2(3). 1-7.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 33 Tahun 2012. Tentang Bahan Tambahan Pangan, Jakarta, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Praja, D. I. (2015.) Zat Aditif Makanan Manfaat dan Bahayanya. Yogyakarta: Garudhawaca.
- Undang – Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012. Tentang Pangan.