

## **Penyuluhan Zat Aditif Berbahaya pada Makanan Bagi Siswa MA Assalam**

**Irfandi<sup>1</sup>, Dwi Putri Musdansi<sup>2</sup>, Jumriana Rahayu Ningsih<sup>3</sup>, Nofri Yuhelman<sup>4</sup>, Rosa Murwindra<sup>5</sup>**

<sup>1,2,3,4,5</sup> Pendidikan Kimia/Universitas Islam Kuantan Singingi  
E-mail: irfandisiuk1@gmail.com

### **Abstrak**

Industri makanan dan minuman yang ada pada umumnya selalu menggunakan bahan aditif dalam proses dan pasca produksi. Zat aditif adalah zat atau campuran zat yang akan ditambahkan pada makanan baik pada waktu pembuatan, penyimpanan dan pengepakan. Penambahan zat aditif dalam makanan ini diperbolehkan selama zat-zat tersebut tidak membahayakan dan tidak merugikan. Zat aditif ini ada yang bersifat alami dan ada juga yang bersifat sintetik. Dampak negatif dari kesalahan pemilihan dan penggunaan bahan pengawet yang umum terjadi pada produsen makanan dan minuman dapat membahayakan kesehatan konsumen atau masyarakat, khususnya pada jajanan anak.

**Kata kunci:** Makanan, Kesehatan, Zat Aditif

### **Abstract**

The existing food and beverage industry in general always uses additives in the process and post-production. Additives are substances or mixtures of substances that are added to food at the time of manufacture, storage and packaging. The addition of additives in food is allowed as long as these substances are not harmful and not harmful. There are additives that are natural and some are synthetic. The negative impact of incorrect selection and use of preservatives that commonly occurs in food and beverage producers can endanger the health of consumers or the public, especially in children's snacks.

**Keywords:** Food, Health, Additives

### **PENDAHULUAN**

Penggunaan zat aditif pada makanan telah diatur dalam Undang-undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Dalam melaksanakan peraturan tersebut maka Pemerintah mengeluarkan peraturan-peraturan, seperti peraturan tentang Zat Warna Makanan, Penggunaan Pemanis Buatan (John Pieris dan Wiwik Sri Widiarty, 2007).

Meningkatnya jumlah penduduk dan bertambahnya kebutuhan akan pangan, sehingga ketersediaan zat aditif alami yang terbatas tidak mampu mencukupi kebutuhan manusia. Karena itu sebabnya, pelaku usaha memanfaatkan zat aditif sintesis yang dibuat dari zat-zat kimia (Celina Tri Siwi Kristiani, 2009).

Pasal 4 Undang-undang Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, mengatakan bahwa hak konsumen adalah hak atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengonsumsi barang dan/ atau jasa; hak untuk memilih barang dan/ atau jasa serta mendapatkan barang dan/atau jasa tersebut sesuai dengan nilai tukar dan kondisi serta jaminan yang dijanjikan; hak atas informasi yang benar, jelas, dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/ atau jasa; hak untuk didengar; hak untuk didengar pendapat dan keluhannya atas barang dan/ atau jasa yang digunakan; hak untuk mendapat pembinaan dan pendidikan konsumen; hak untuk diperlakukan dan dilayani secara benar dan jujur serta tidak diskriminatif.

Meskipun peraturan tersebut sudah menjelaskan mengenai hak-hak konsumen, namun dalam praktiknya pelaku usaha seringkali menambahkan bahan tambahan pangan yang tidak sesuai dengan ketentuan peraturan yang sudah ada kedalam produknya bahkan penambahan bahan tersebut tidak diperlukan semuanya oleh konsumen. (Tranggono et al, 1999).

Pendidikan kesehatan pada anak dapat memberi dampak yang baik. Berdasarkan penelitian (Widajanti et al., 1993) menyatakan bahwa pengetahuan dapat meningkat hingga 50% setelah mendapatkan pendidikan kesehatan. Didukung hasil penelitian Sitoru dkk (2015) yang menyatakan bahwa pendidikan kesehatan dapat menambah pengetahuan sebesar 71.9%. Untuk itu perlu adanya Penyuluhan zat aditif berbahaya pada makanan bagi Siswa MA Assalam.

MA Assalam merupakan sekolah yang memiliki saran dan prasarana yang cukup baik dan cukup memadai. Namun keberadaannya masih kurang diketahui karena keberadaannya yang berada di daerah yang jauh dari pusat kota. Tujuan dari kegiatan penyuluhan ini untuk memberikan Informasi mengenai zat aditif dalam bahan makanan kepada siswa-siswi khususnya kelas X dan XI MIPA. Informasi mengenai zat aditif ini diharapkan menumbuhkan kesadaran terhadap bahaya yang ditimbulkan zat aditif tersebut. Hal ini karena para siswa dan siswi sering mengkonsumsi makanan yang belum terjamin kesehatannya dan mengandung zat aditif berbahaya.

## METODE

Kegiatan pengabdian ini dilakukan di Ruang Kelas XI MA Assalam Sentajo Raya Pada tanggal 29 Maret 2022, dimulai pukul 09.00- 12.00 WIB. Pengabdian ini menggunakan metode penyuluhan yaitu dengan cara presentasi materi menggunakan power point dan LCD yang terdiri dari Zat aditif pewarna, pemanis, penyedap rasa dan pengawet. Materi ini meliputi pengertian, jenis, contoh, dampak dan upaya mengurangi dampak negatif yang ditimbulkan. Setelah pemberian materi dilanjutkan dengan tanya jawab kepada siswa-siswi dan pengisian angket untuk melihat kesan siswa-siswi tersebut terhadap kegiatan yang dilakukan

## HASIL

Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat ini diikuti oleh 4 Orang Guru dan 20 orang siswa-siswi kelas X dan kelas XI MA Assalam. Pada tahap awal dalam penyuluhan ini para peserta diberikan materi mengenai zat aditif dalam makanan, baik yang alami maupun sintetik. Para siswa-siswi tampak antusias memperhatikan materi yang disampaikan. Hal ini terlihat pada gambar 1 berikut.



**Gambar 1. Siswa-siswi mendengarkan penjelasan materi penyuluhan**

Tahap selanjutnya dilanjutkan dengan sesi tanya jawab. Tahap ini dilakukan sesudah penjelasan materi yang disampaikan oleh tim pengabdian. Dari keseluruhan siswa yang hadir terdapat 40% siswa yang bertanya artinya 6 orang dari total peserta 20 orang. Hal ini dilakukan karena keterbatasan waktu pada sesi tanya jawab sehingga jumlah peserta yang bertanya harus dibatasi. Keaktifan peserta untuk bertanya ini menunjukkan bahwa kegiatan ini tidak hanya terjadi satu arah tetapi terjadi interaksi dinamis antara pemateri dan peserta kegiatan penyuluhan. Banyaknya pertanyaan ini juga menunjukkan rasa ingin tahu yang tinggi dari peserta terhadap materi yang diberikan. Hal ini juga karena penyampaian materi disertai contoh nyata dalam kehidupan sehari-hari seperti pada gambar 2 berikut.



**Gambar 2. Penyampaian materi beserta contoh oleh tim pengabdian**

Tahap akhir dari kegiatan pengabdian ini adalah pengisian lembar angket respon terhadap materi yang disampaikan. Seluruh peserta ikut terlibat dalam pengisian angket ini artinya tingkat ketercapaian nya mencapai 100 %. Dalam angket respon ini terdapat 4 aspek yang dikembangkan seperti pada tabel 1.

**Tabel 1. Persentase Hasil Angket Respon Peserta**

No	Aspek Yang dinilai	Persentase (%)
1	Kemenaarikan Tema Penyuluhan	78,3%
2	Pengetahuan terhadap Zat Aditif	73,3%
3	Kewaspadaan terhadap Zat Aditif	90%

## DISKUSI

Makanan merupakan kebutuhan primer dan mendasar bagi manusia (Ningsih, 2014) Agar makanan yang tersaji tersedia dalam bentuk yang lebih menarik, memiliki cita rasa, serta awet maka ditambahkan bahan kimia tambahan berupa zat aditif (*food aditiva*) baik sintetik maupun alami (Oktarina, 2017).

Pengetahuan masyarakat terutama siswa-siswi sekolah sangat perlu ditingkatkan mengenai zat aditif karena banyaknya jajanan yang dikonsumsi mengandung zat aditif. Hal ini harus diwaspadai karena dari berbagai penelitian diketahui bahwa 56,9% siswa sekolah mempunyai pengetahuan yang rendah dalam zat aditif bahan makanan (Asrina et al., 2018).

Dalam kegiatan penyuluhan mengenai zat aditif bahan makanan yang dilakukan peserta sangat antusias dalam mendengarkan penjelasan materi. Hasil ini sejalan penelitian mengenai pengenalan zat aditif pada makanan dan dampaknya terhadap kesehatan di SMA Negeri 1 belimbing muara enim provinsi sumatera selatan dengan tingkat antusias siswa mencapai 100 % (Emilia et al., 2020). Antusias ini sangat perlu untuk meningkatkan kesadaran masyarakat agar tercipta generasi muda yang sehat dan kuat (Akmal & Ridhwan,

2020). Setelah dilakukan penyuluhan pengetahuan siswa-siswi terhadap zat aditif juga mencapai 73,3%. Semangat peserta timbul karena melihat langsung contoh bahan makanan yang mengandung zat aditif yang aman dimakan ada juga yang harus harus di jauhi oleh siswa-siswi (Emilia et al., 2020).

## SIMPULAN

Penyuluhan zat aditif berbahaya dalam bahan makanan bagi siswa-siswi MA Assalam memberikan hasil yang memuaskan. Berdasarkan kehadiran peserta yang mencapai 100% aktivitas tanya-jawab peserta mencapai 40% dan partisipasi para siswa untuk bisa mengisi angket kuisioner dengan benar. Hal ini memberikan arti bahwa, dengan adanya kegiatan ini memberikan dampak yang positif kepada siswa-siswi dalam memberikan informasi dan menumbuhkan kesadaran kepada siswa-siswi mengenai dampak negatif dari mengkonsumsi makanan yang mengandung zat aditif. Melalui kegiatan ini diharapkan pihak sekolah dapat menghimbau dan mewajibkan pihak penjual baik dalam sekolah maupun di luar sekolah untuk tidak menggunakan zat aditif sehingga tidak menimbulkan dampak negatif bagi siswa.

## PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Ucapan terima diucapkan kepada semua pihak yang membantu dalam menyukseskan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Terima kasih kepada Rektor Universitas Islam Kuantan Singingi Dr. H. Nopriadi S.KM., M.Kes., Dekan FTK Universitas Islam Kuantan Singingi Ibu Sopiatur Nahwiyah, S.Pd.I., MA, Ketua LPPDI Universitas Islam Kuantan Singingi H. Fitrianto, S.Ag., M.Sh dan Kepala Sekolah MA Assalam Bpk. Itmam Fauzi, S.Pd yang telah memfasilitasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Terima kasih juga disampaikan kepada Guru dan Siswa/siswi MA Assalam yang telah berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Akmal, N., & Ridhwan, M. (2020). *Pengenalan Zat Aditif Pada Makanan Jajanan Serta Dampaknya Terhadap Kesehatan di SMP Negeri 6 Kota Banda Aceh*. 2(3), 164–172.
- Asrina, R., Tombang, G., Farmasi, A., Karsa, S., Studi, P., Sandi, F., & Makassar, K. (2018). *Jurnal 10 Farmasi Sandi Karsa Vol . IV No . 6 April 2018 Jurnal Farmasi Sandi Karsa Vol . IV No . 6 April 2018*. IV(6), 10–14.
- Celina Tri Siwi Kristiani. 2009. *Hukum Perlindungan Konsumen*. Sinar Grafika. Jakarta.
- Emilia, I., Setiawan, A. A., Putri, Y. P., Rosanti, D., Warsari, D., Eddy, S., Rizal, S., Novianti, D., Mutiara, D., & Haziza, N. (2020). *TERHADAP KESEHATAN DI SMA NEGERI 1 BELIMBING MUARA ENIM PROVINSI SUMATERA SELATAN*. 26(2), 65–68.
- John Pieris dan Wiwik Sri Widiarty. 2007. *Negara Hukum dan Perlindungan Konsumen terhadap Produk Pangan Kadarluarsa*, Jakarta, Pelangi Cendekia, hlm. 113.
- Ningsih, R. (2014). *PENYULUHAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN, SERTA KUALITAS MAKANAN YANG DIJAJAKAN PEDAGANG DI LINGKUNGAN SDN KOTA SAMARINDA*. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(1), 64–72.
- Oktarina, K. (2017). ( ZAT ADIKTIF ) PADA MAKANAN DI DUSUN JEPANG DESA KRAWANG SARI KECAMATAN NATAR LAMPUNG. *SOSIOTEKNOLOGI KREATIF*, 1 No 1.
- Sitoru, dkk. 2015. Hubungan Pengetahuan Gizi Dengan Sikap Anak Sekolah Dasar Dalam Memilih Makanan Jajanan di Madrasah Ibtidaiyah Tanjunganom, Kecamatan Baturetno, Wonogiri. Karya Tulis Ilmiah. Program Studi Diploma III Gizi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Tranggono et al, 1999. *Bahan Tambahan Pangan*. Pusat Antar Universitas-Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta,
- Undang-undang Nomor 18 Tahun. 2012*. tentang “Pangan”, Bab VII bagian ketiga, Pasal 75, ayat (1) huruf a.

- Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999, tentang “Perlindungan Konsumen”, Bab III, Pasal 4 huruf a.*
- Widajanti, L., Suryawati, C., & Sugihantono, A. (1993). *Pengaruh Komik Makanan Jajanan Sehat dan Bergizi untuk Meningkatkan Pengetahuan dan Sikap Anak Sekolah Dasar.* 19–23.