



Pengenalan Penyalahgunaan Bahan Tambahan Makanan Berbahaya sebagai Upaya Penjaminan Keamanan Pangan

Yuni Rahmayanti*¹

¹Pendidikan Dokter, Fakultas Kedokteran, Universitas Abulyatama, Aceh Besar, 23374, Indonesia.

*Email korespondensi: yuniry_fk@abulyatama.ac.id¹

Diterima 23 Agustus 2022; Disetujui 28 Agustus 2022; Dipublikasi 04 September 2022

Abstract: Food safety is an important aspect of maintaining public health. However, there is still widespread abuse of harmful food additives in food products consumed by the public. Food additives that exceed safe limits can cause various health problems, such as digestive disorders, allergies, and even cancer risks. This research aims to raise awareness among students of the Faculty of Medicine at Abulyatama University about the importance of food safety and the dangers of misusing food additives. The methods used in this activity include lectures, interactive discussions, and participant comprehension evaluations. The results show an increase in students' knowledge about food safety and how to avoid harmful food additives. The conclusion of this activity is the need for ongoing education to ensure that the community can choose safe and healthy food.

Keywords: Food safety, Food additives, Misuse of hazardous substances.

Abstrak: Keamanan pangan merupakan aspek penting dalam menjaga kesehatan masyarakat. Namun, masih banyak ditemukan penyalahgunaan bahan tambahan makanan berbahaya dalam produk pangan yang dikonsumsi oleh masyarakat. Bahan tambahan makanan yang melebihi batas aman dapat menyebabkan berbagai masalah kesehatan, seperti gangguan pencernaan, alergi, hingga risiko kanker. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Abulyatama tentang pentingnya keamanan pangan serta bahaya penyalahgunaan bahan tambahan makanan. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi ceramah, diskusi interaktif, dan evaluasi pemahaman peserta. Hasil menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan mahasiswa mengenai keamanan pangan dan cara menghindari bahan tambahan makanan berbahaya. Kesimpulan dari kegiatan ini adalah perlunya edukasi yang berkelanjutan untuk memastikan masyarakat dapat memilih makanan yang aman dan sehat.

Kata kunci : Keamanan pangan, Bahan tambahan makanan, Penyalahgunaan bahan berbahaya.

Masyarakat sebagai konsumen mempunyai peran dalam memastikan keamanan pangan. Untuk membangun masyarakat cerdas sebagai konsumen akhir produk pangan perlu menjaga keamanan pangan. Dalam pelaksanaannya di masyarakat tidak dapat dipungkiri banyak

Pangan Jajan Anak Sekolah (PJAS) yang mengandung bahan berbahaya, cemaran mikroba atau bahan tambahan pangan yang kadarnya melebihi batas maksimum yang diijinkan. Masalah keamanan pangan di Indonesia rentan oleh karena itu perlu dilakukan pemahaman

terhadap masyarakat dengan kerjasama yang bersinergi antara pemerintah selaku pengawas, asosiasi pelaku usaha/produsen, dan konsumen (Njatrijani, 2021). Setiap manusia berhak terpenuhi kebutuhan dasarnya berupa pangan karena pemenuhan pangan merupakan salah satu hak asasi manusia.

Pangan yang diperoleh harus aman, bermutu, bergizi dan menyehatkan. Dalam The World Food Summit tahun 1996 telah ditegaskan bahwa setiap manusia berhak mendapatkan pangan yang cukup, aman dan bergizi untuk menjalani kehidupan yang sehat dan aktif. Adanya bahaya dalam suatu bahan pangan dapat membahayakan kesehatan orang yang mengkonsumsinya.

Bahaya pangan sering juga disebut sebagai cemaran atau kontaminan pangan. Bahaya pangan terdiri dari tiga : bahaya biologi, fisik dan kimia. Pangan yang aman harus bebas dari kontaminasi ketiga bahaya tersebut. Berikut akan dibahas secara detil masing-masing bahaya pangan (Hasanah et al., 2022).

Mengonsumsi pangan yang tidak aman dapat membahayakan kesehatan dan jiwa konsumen. Namun, hingga saat ini peredaran pangan yang tidak aman masih menjadi permasalahan bagi Indonesia. Meskipun ketentuan mengenai keamanan pangan sudah diatur dalam Undang Undang (UU) tentang Pangan dan UU tentang Kesehatan. Menurut WHO, keamanan pangan (food safety) adalah suatu ilmu yang membahas tentang persiapan, penanganan, dan penyimpanan makanan atau minuman agar tidak terkontaminasi oleh bahan fisik, biologi, dan kimia

Tujuan 2 utama keamanan pangan adalah untuk mencegah makanan dan minuman agar tidak terkontaminasi oleh zat asing baik fisik, biologi, maupun kimia sehingga dapat mengurangi potensi terjadinya sakit akibat bahaya pangan. Kontaminasi fisik adalah benda asing yang masuk ke dalam makanan atau minuman (Lestari, 2020)

KAJIAN PUSTAKA

Keamanan Pangan dan Hak Konsumen

Setiap manusia berhak mendapatkan pangan yang aman, bergizi, dan bebas dari kontaminasi. Keamanan pangan merupakan bagian dari hak asasi manusia yang harus dijamin oleh pemerintah dan produsen makanan (Hasanah et al., 2022). Menurut WHO, keamanan pangan mencakup aspek persiapan, penanganan, dan penyimpanan makanan agar tidak terkontaminasi oleh bahan fisik, biologi, dan kimia (Lestari, 2020).

Selain itu, pengawasan terhadap produk pangan menjadi tanggung jawab bersama antara pemerintah, produsen, dan konsumen. Pemerintah bertugas mengawasi keamanan pangan melalui regulasi dan pengendalian kualitas, sementara produsen harus memastikan bahwa bahan tambahan pangan yang digunakan sesuai dengan standar yang ditetapkan (Njatrijani, 2021).

Penyalahgunaan Bahan Tambahan Makanan Berbahaya

Bahan tambahan makanan digunakan untuk meningkatkan rasa, warna, atau daya tahan suatu produk. Namun, penyalahgunaan bahan tambahan makanan berbahaya, seperti boraks,

formalin, dan pewarna sintetis, dapat menyebabkan gangguan kesehatan. Menurut Njatrijani (2021), beberapa bahan tambahan makanan yang sering disalahgunakan meliputi:

1. Boraks

Boraks sering disalahgunakan dalam produksi bakso, mi, dan kerupuk karena sifatnya yang membuat makanan lebih kenyal. Konsumsi boraks dalam jangka panjang dapat menyebabkan gangguan sistem pencernaan, kerusakan ginjal, serta gangguan sistem saraf (Hasanah et al., 2022).

2. Formalin

Formalin merupakan zat pengawet yang umum digunakan di industri medis, tetapi sering ditemukan dalam tahu, ikan asin, dan mi basah untuk mencegah pembusukan. Konsumsi formalin dapat menyebabkan iritasi pada saluran pencernaan, gangguan pernapasan, serta peningkatan risiko kanker (Lestari, 2020).

3. Rhodamin B

Zat pewarna seperti Rhodamin B dan Metanil Yellow banyak digunakan dalam makanan ringan dan minuman dengan warna mencolok. Penggunaan pewarna ini dalam makanan dapat menyebabkan gangguan fungsi hati, alergi, dan efek karsinogenik (Njatrijani, 2021).

4. Pemanis Buatan Berbahaya (Siklamat dan Sakarin)

Pemanis buatan seperti sakarin dan siklamat sering digunakan dalam minuman manis dan makanan ringan. Konsumsi berlebihan dari zat ini dikaitkan dengan gangguan metabolisme dan penyakit ginjal (Hasanah et al., 2022).

Dampak Kesehatan dari Bahan Tambahan Makanan Berbahaya

Pangan yang mengandung bahan berbahaya dapat menyebabkan dampak kesehatan jangka pendek maupun jangka panjang. Dalam jangka pendek, konsumsi bahan tambahan makanan berbahaya dapat menyebabkan mual, muntah, dan diare. Dalam jangka panjang, zat-zat berbahaya ini dapat memicu kerusakan organ, gangguan hormonal, dan peningkatan risiko penyakit kronis (Lestari, 2020).

Dampak negatif tersebut antara lain:

- Gangguan sistem pencernaan seperti mual, muntah, diare, dan sakit perut akibat konsumsi zat kimia beracun.
- Gangguan fungsi ginjal dan hati karena bahan kimia yang sulit dikeluarkan dari tubuh dapat mengendap dan menyebabkan kerusakan organ.
- Risiko penyebab kanker terutama bagi mereka yang sering mengonsumsi makanan dengan kandungan pewarna sintetis dan formalin (Hasanah et al., 2022).

Oleh karena itu, pengawasan dan edukasi

mengenai konsumsi makanan yang aman menjadi hal yang sangat penting.

Peran Regulasi dalam Pengawasan Keamanan Pangan

Pemerintah telah menetapkan berbagai regulasi untuk mengontrol keamanan pangan, seperti aturan tentang penggunaan bahan tambahan pangan serta pengawasan terhadap produk yang beredar di pasaran. Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) bertugas untuk melakukan inspeksi dan memberikan sertifikasi bagi produk yang telah memenuhi standar keamanan pangan (Njatrijani, 2021).

Langkah-langkah yang dapat dilakukan untuk meningkatkan pengawasan pangan meliputi:

- Peningkatan inspeksi dan uji laboratorium
- Edukasi bagi produsen
- Peningkatan kesadaran konsumen
- Penegakan hukum yang lebih ketat

Peran Konsumen dalam Memilih Pangan yang Aman

Konsumen memiliki peran penting dalam menghindari konsumsi makanan yang mengandung bahan tambahan berbahaya. Beberapa langkah yang dapat dilakukan oleh konsumen untuk memastikan keamanan pangan adalah:

- Membaca label komposisi makanan sebelum membeli produk pangan olahan.
- Menghindari makanan dengan warna mencolok yang tidak wajar. karena

kemungkinan mengandung pewarna sintetis

- Memilih produk yang memiliki izin edar dari BPOM untuk memastikan keamanan konsumsi.
- Mengutamakan konsumsi makanan alami dan segar, serta mengurangi makanan olahan dengan banyak bahan tambahan (Lestari, 2020).

METODE PELAKSANAAN

Tahap Persiapan

Kegiatan yang dilakukan pada tahap persiapan adalah :

1. Survei tempat pelaksanaan kegiatan
2. Pengurusan administrasi dan perijinan tempat pengabdian masyarakat
3. Persiapan materi penyuluhan.

Tahap Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian masyarakat akan dilakukan setelah persiapan dan perizinan selesai. Kegiatan ini dilakukan di fakultas kedokteran. Dalam pelaksanaan kegiatan ini sasaran mahasiswa fakultas kedokteran dan akan dijelaskan materi berupa pentingnya mengetahui pangan yg aman, setelah pemberian materi selesai kemudian mahasiswa diberikan kesempatan bertanya dan diberikan waktu 60 menit untuk sesi tanya jawab, bagi masyarakat yang bertanya diberikan hadiah/doorsprise..

Pembuatan Laporan Pengabdian

Laporan pengabdian dibuat sebagai bentuk hasil akhir dari kegiatan pengabdian yang telah dilakukan agar nantinya manfaat dari pengabdian itu benar-benar tercapai.

Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi merupakan tahapan yang dilakukan untuk menilai kegiatan secara keseluruhan dan meninjau kembali apakah terdapat kekurangan-kekurangan selama kegiatan. Tahap evaluasi ini bertujuan agar kegiatan yang dilakukan dapat berjalan dengan efektif dan sesuai dengan yang diharapkan. Tahap evaluasi difokuskan terhadap kemampuan masyarakat menerapkan perilaku dalam Pengenalan Penyalahgunaan Bahan Tambahan Makanan Berbahaya sebagai Upaya Penjaminan Keamanan Pangan, pengetahuan yang cukup tentang efek samping yang ditimbulkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan tema “Pengenalan Penyalahgunaan Bahan Tambahan Makanan Berbahaya sebagai Upaya Penjaminan Keamanan Pangan” yang diikuti 50 mahasiswa dengan baik dan lancar sesuai dengan harapan. Kegiatan penyuluhan ini dilaksanakan dalam bentuk ceramah dan diskusi tanya jawab terperinci.

1. Pembukaan

Pembukaan kegiatan diawali oleh kepala desa beserta dengan pengenalan tim penyuluhan.

2. Penyampaian Materi

Materi pengabdian masyarakat disampaikan kepada peserta mengenai Pengenalan Penyalahgunaan Bahan Tambahan Makanan Berbahaya sebagai Upaya Penjaminan Keamanan Pangan. Materi yang disampaikan ± 40 Menit



Gambar 1. Penyampaian materi

3. Diskusi/ Tanya Jawab

Setelah selesai penyampaian materi kepada masyarakat, dilanjutkan dengan diskusi dan tanya jawab.

4. Penutup

Kegiatan pengabdian masyarakat diakhiri dengan melakukan foto bersama dengan masyarakat.

Output

Output yang diperoleh dari kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu mahasiswa fakultas kedokteran lebih meningkat pengetahuannya mengenai Pengenalan Penyalahgunaan Bahan Tambahan Makanan Berbahaya sebagai Upaya Penjaminan Keamanan Pangan. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya respon mahasiswa dalam bertanya dan menjawab pertanyaan yang diberikan oleh pemateri.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Kegiatan penyuluhan kepada masyarakat memberikan pengetahuan tentang keamanan pangan dapat

meningkatkan pengetahuan mahasiswa tentang Pengenalan Penyalahgunaan Bahan Tambahan Makanan Berbahaya sebagai Upaya Penjaminan Keamanan Pangan.

2. Kegiatan penyuluhan ini dilakukan dengan metode ceramah dan diskusi tanya jawab.
3. Peningkatan pengetahuan masyarakat tentang Penyuluhan Pengenalan Penyalahgunaan Bahan Tambahan Makanan Berbahaya sebagai Upaya Penjaminan Keamanan Pangan.

Saran

Masa depan bangsa ini harus segera diselamatkan caranya adalah dengan mendidik dan membimbing generasi muda secara intensif agar mereka mampu menjadi motor penggerak kemajuan dan mendorong perubahan kearah yang lebih dinamis, progresif dan produktif. Dengan demikian diharapkan kedepannya bangsa ini mampu bersaing dengan negara lainnya . Agar mencapai impian tersebut remaja Indonesia harus tumbuh secara positif dan konstruktif, serta sebisa mungkin dijauhkan dari telibat kenakalan remaja. Inialah tantangan riil yang kita hadapi sebagai guru dan orang tua. Sudah sedemikian lama fenomena maraknya kenakalan remaja ini dibiarkan begitu saja, seolah hanya di tangani dengan asal-asalan. Pemerintahan sebagai pemegang utama kebijakan juga dapat menjalankan perannya, yaitu membuat undang undang pendidikan, undang undang teknologi komunikasi (yang mengatur tayangan yang layak di akses di

internet, televisi, dan media massa), serta membangun aparat kepolisian yang kuat.

DAFTAR PUSTAKA

- Hasanah, L. N., Muhlshoh, A., Yulianti, R., & Rosnah. (2022). *Keamanan dan Ketahanan Pangan*.
- Lestari, T. R. P. (2020). *Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen*. Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial, 11(1), 57–72.
- Njatrijani, R. (2021). *Pengawasan Keamanan Pangan*. Law, Development and Justice Review, 4(1), 12–28.
- WHO. (2021). *Food Safety: Ensuring Safe and Nutritious Food for All*.
- UNICEF. (2020). *Impact of Food Additives on Child Health*.
- Departemen Kesehatan RI. (2019). *Pedoman Keamanan Pangan di Indonesia*.
- Widodo, A. (2020). *Dampak Konsumsi Bahan Tambahan Makanan terhadap Kesehatan*. Jurnal Kesehatan Masyarakat, 5(2), 33-45.
- Suyanto, R. (2019). *Pencegahan Penyalahgunaan Bahan Tambahan Makanan*. Jurnal Gizi dan Kesehatan, 7(1), 25-37.
- Pertiwi, N. (2021). *Efektivitas Edukasi Keamanan Pangan dalam Meningkatkan Kesadaran Konsumen*. Jurnal Kedokteran, 10(4), 77-89.
- Badan POM RI. (2018). *Daftar Bahan Tambahan Makanan yang Diizinkan dan Dilarang*