

**Penyuluhan Mengenai Bahan Tambahan Pangan bagi Siswa Siswi
SMAN 1 SAJAD**

Counseling on food additives for students of SMAN 1 SAJAD

Uray Shelli^{1*}, Lusi Lestari², Listari³, Wahdah⁴, Ega Aprisa⁵, Fitriani⁶, Ramzi⁷, Angga Saputra⁸, Rona Safrina⁹, Amira¹⁰, Isa Mufida¹¹, Rosa Amelia¹², Rizki Hastuti¹³, Aswitri¹⁴, Azura¹⁵, Nur Hikmah¹⁶, Noviyanti¹⁷, Melin¹⁸, Rahmawati¹⁹

Agroindustri Pangan, Jurusan Agribisnis, Politeknik Negeri Sambas

*Email korespondensi: urayselly@gmail.com

ABSTRAK

Bahan tambahan pangan atau yang lebih dikenal sebagai BTP adalah bahan yang ditambahkan dengan sengaja kedalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan. Penggunaan bahan tambahan pangan sangat sulit untuk dihindari, mengingat bahan ini memiliki peran penting dalam pengolahan pangan, dapat dilihat dari banyaknya bahan tambahan pangan secara komersil dengan harga relatif murah. Tujuan dari penyuluhan ini yaitu untuk memberikan pemahaman tentang bahan tambahan pangan dan cek kemasan bagi siswa siswi di SMAN 1 Sajad, di Kecamatan Sajad Kabupaten Sambas, Kalimantan Barat. Metode yang digunakan pada penyuluhan ini yaitu survey, koordinasi, pemaparan materi tentang bahan tambahan pangan (BTP), dan evaluasi. Penyuluhan ini berlangsung dengan lancar karena adanya dukungan dari kepala sekolah, guru-guru, serta partisipasi dari siswa siswi SMAN 1 Sajad. Penyuluhan ini diharapkan dapat memahami dan mengetahui tentang BTP serta batas maksimum dalam penggunaan BTP.

Kata kunci: Bahan Tambahan Pangan, Pengolahan pangan

ABSTRACT

Additional food or better known as BTP is one that is deliberately added to food to influence the nature or form of food. The use of food-supplementary materials is difficult to avoid, given that they play a key role in food processing, it can be seen by the relatively inexpensive amount of commercialized added foodstuffs. The purpose of this training is to provide insight into student welfare materials and packaged checks at SMAN 1 Sajad, in the district of Sambas, West Kalimantan. The methods used in these interviews include surveys, coordination, discussion of materials for additional food materials (BTP), and evaluation. This lecture is based on the support of the principal, teachers, and participation of the SMAN 1 student. This counseling is expected to understand and know about BTP and the maximum limits in the use of BTP.

Keywords: Food Additive, Food Processing

PENDAHULUAN

Masa yang dijalani oleh siswa pada tingkatan sekolah menengah atas (SMA) merupakan masa pertumbuhan dan perkembangan anak pada masa remaja, sehingga asupan zat gizi dengan memperhatikan keamanan yang cukup untuk dikonsumsi sangat penting, termasuk pada makanan jajannya. Makanan jajanan yang dijual di sekitar pemukiman siswa, masyarakat maupun di sekolah pada kasus tertentu banyak yang ditambahkan dengan bahan pengawet, pemanis, penyedap dan pewarna. Ibu rumah tangga, bahkan industri dan pedagang jajanan di sekolah banyak menambahkan BTP pada pengolahan makanan baik untuk konsumsi komersial maupun keluarga tanpa memastikan tingkat penggunaan BTP yang aman semakin meningkat (Siti, 2011).

Bahan tambahan makanan atau yang lebih dikenal dengan BTP adalah bahan yang sengaja ditambahkan pada suatu makanan untuk mempengaruhi jenis dan bentuk makanan tersebut. Mengingat peran penting bahan-bahan ini dalam pengolahan makanan, sebagaimana dibuktikan dengan jumlah bahan tambahan makanan yang tersedia secara komersial dengan harga yang relatif rendah, sangat sulit untuk menghindari penggunaan bahan tambahan makanan. Oleh karena itu, hal ini mendorong peningkatan penggunaan bahan tambahan makanan di masyarakat. Overdosis bahan tambahan makanan dapat menyebabkan efek samping yang berbahaya. Namun, tidak semua zat aditif memiliki efek samping kesehatan (Christian, 2018). Efek samping dari menelan bahan tambahan makanan terjadi ketika seseorang tidak menelan bahan tambahan makanan tersebut sesuai dengan batasan penggunaan yang ditetapkan. Makanan yang tidak layak konsumsi memicu terjadinya kasus adiksi (Lestari, 2020). Ini dapat memiliki konsekuensi serius jika korban tidak diobati dan jika keracunan disebabkan oleh overdosis bahan tambahan

makanan. Penting untuk memahami peraturan tentang penggunaan bahan tambahan makanan untuk menghindari kasus keracunan bahan tambahan makanan. Menurut Solano dkk. (2018) Lebih lanjut dijelaskan bahwa bahaya bahan kimia biasanya jarang diperhatikan karena efeknya tidak langsung, namun ada juga yang memiliki efek langsung. Diantara efek yang muncul seperti gejala iritasi tenggorokan atau penyakit umum lainnya. Risiko bahaya kimia adalah penggunaan bahan tambahan makanan yang diizinkan melebihi dosis, bahan kimia berbahaya seperti pengawet (Boraks dan formarin), pewarna (Rhodamin B dan Metanil Yellow), atau dapat disebabkan oleh penggunaan bahan lain seperti pernapasan. gangguan, penyakit ginjal dan hati, penyakit kelamin dan kanker, dan kematian.

Tujuan penggunaan bahan tambahan makanan (BTP) dalam makanan adalah sebagai berikut: 1) Mengawetkan makanan dengan cara mencegah tumbuhnya mikroorganisme yang merusak makanan atau dengan mencegah reaksi kimia yang dapat mempengaruhi kualitas makanan. 2) Mempertahankan bentuk makanan, renyah, dan enak. 3) Menambah cita rasa dengan memberikan warna dan aroma yang lebih menarik. 4) Meningkatkan kualitas makanan dan 5) Menghemat uang.

METODE

Metode pelaksanaan penyuluhan dari kegiatan ini terbagi dalam beberapa tahapan yaitu:

- 1) Melakukan survei ke sekolah SMAN 01 Sajad terkait perizinan untuk melakukan kegiatan penyuluhan.
- 2) Melakukan koordinasi dengan pihak sekolah terkait materi yang akan disampaikan. Menentukan waktu

penyelenggaraan kegiatan penyuluhan kepada pihak sekolah.

- 3) Melakukan koordinasi yang kedua untuk memastikan perizinan melakukan kegiatan penyuluhan bahan tambahan pangan yang akan disampaikan ke siswa siswi dan sistem pembagian kelasnya. Penyuluhan ini akan melibatkan siswa siswi kelas 10-11 dan mengetahui jumlah kelas yang terlibat. Kegiatan dilakukan pada bulan Mei 2022 di sekolah SMAN 01 Sajad.
- 4) Pada pelaksanaan penyuluhan terlebih dahulu menjelaskan materi tentang bahan tambahan pangan dan cek kemasan. Kegiatan ini disampaikan menggunakan powerpoint, ceramah dan diskusi.
- 5) Selanjutnya evaluasi kegiatan dengan memberikan pertanyaan kepada siswa siswi terkait materi yang disampaikan untuk mengetahui pemahaman terhadap bahan tambahan pangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan penyuluhan pada Rabu, 25 Mei 2022, kegiatan dimulai dari jam 08.30 – 10.00 WIB bertempat di SMA Negeri 1 Sajad Kecamatan Sajad, Kabupaten Sambas, Kalimantan Barat. Kegiatan penyuluhan dilaksanakan oleh tim Mahasiswa Program Studi AgroIndustri Pangan Politeknik Negeri Sambas yang terdiri dari 21 orang yang terbagi menjadi 8 kelompok. Setiap kelompok memegang satu kelas untuk menyampaikan materi penyuluhan. Adapun materi yang disampaikan pada penyuluhan ini adalah tentang Bahan Tambahan Pangan (BTP). peserta dalam kegiatan penyuluhan ini merupakan siswa sekolah menengah ke atas (SMA) yaitu SMA Negeri 1 Sajad. SMA ini terletak di sebuah desa yang bernama Desa Tengguli, Kecamatan Sajad, Kabupaten Sambas. Sebelumnya peserta masih belum mendapatkan pengalaman penyuluhan terkait Bahan Tambahan Pangan (BTP). Hal ini

menjadi pengalaman baru yang penting bagi peserta. dengan meningkatnya pengetahuan tentang Bahan Tambahan Pangan (BTP) peserta dapat lebih selektif dalam mengkonsumsi makanan.

Kegiatan penyuluhan diawali dengan pembukaan yang dilakukan di setiap kelas yang didalamnya sudah terbagi tim mahasiswa yang akan menyampaikan materi. Pembukaan diisi dengan perkenalan dari tim mahasiswa kepada peserta penyuluhan. Selain tim mahasiswa, tahap ini peserta diajak berinteraksi dengan memperkenalkan diri mereka satu per satu. Setelah itu dilanjutkan dengan penyampaian materi oleh tim mahasiswa. Materi yang disampaikan menggunakan media berupa slide power point yang ditampilkan menggunakan proyektor sehingga peserta dapat melihat penjelasan dan contoh dari materi yang disampaikan. Penyampaian materi berlangsung selama ± dua jam. Ditengah penyampaian materi berlangsung tim mahasiswa menyelipkan *Ice Breaking* dalam penyampaian materi dengan memberikan permainan kecil kepada peserta berupa *ice breaking*. *Ice breaking* adalah peralihan situasi dari suasana yang membosankan, membuat mengantuk, menjenuhkan, dan tegang menjadi rileks, bersemangat, tidak membuat mengantuk, serta ada perhatian dan ada rasa senang untuk mendengarkan atau melihat orang yang berbicara di depan kelas (Martazatifa, 2021). Tujuan dari *Ice Breaking* ini untuk menghilangkan kejenuhan dan meningkatkan kembali konsentrasi dari peserta (Sunarto, 2012).



Gambar 1. Berlangsungnya kegiatan penyuluhan di SMA Negeri 1 Sajad

Setelah penyampaian materi selesai selanjutnya tim mahasiswa melakukan tanya jawab dan mengajak peserta menarik kesimpulan tentang materi yang telah disampaikan. Tahap ini merupakan bagian dari tahap evaluasi. Pada tahap evaluasi diketahui pemahaman peserta terkait Bahan

Tambahan Pangan (BTP) sudah meningkat. hal tersebut terlihat dari semangat peserta dalam menjawab pertanyaan yang diberikan oleh tim mahasiswa. Selanjutnya kegiatan ditutup dengan melakukan foto bersama peserta dan tim mahasiswa.



Gambar 2. Dokumentasi kegiatan penyuluhan di SMA Negeri 1 Sajad

Kegiatan penyuluhan ini diharapkan bisa memberikan edukasi kepada peserta khususnya siswa SMA Negeri 1 Sajad agar mereka dapat mengetahui makanan-makanan atau bahan pangan apa saja yang mengandung Bahan Tambahan Pangan (BTP) dan mengetahui batas maksimum maupun minimum dari penggunaan BTP.



Gambar 3. Dokumentasi bersama kepala sekolah SMA Negeri 1 Sajad

KESIMPULAN

Materi yang diberikan oleh tim mahasiswa kepada peserta dari SMAN 1 Sajad dilakukan dengan menampilkan slide powerpoint pada proyektor dan diselingi *ice breaking* agar konsentrasi peserta penyuluhan kembali pada materi yang disampaikan. Materi penyuluhan yang diberikan kepada peserta SMAN 1 Sajad bertema tentang BTP agar mereka dapat mengetahui batas maksimum dalam penggunaan BTP. Pada tahap evaluasi dapat disimpulkan bahwa peserta telah memperhatikan dengan benar terhadap penyampaian materi. Hal ini dapat dilihat dari semangat peserta dalam menjawab pertanyaan yang diberikan oleh tim mahasiswa.

SARAN

Pola Penyampaian materi yang hanya menggunakan slide powerpoint yang ditampilkan pada proyektor sehingga ditemukan sebagian peserta yang merasa bosan atas materi yang disampaikan.

Sebaiknya penyuluhan diberikan lebih banyak instrumen atau metode agar penyampaian materi lebih maksimal dan tingkat pemahaman peserta penyuluhan tentang BTP lebih tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Christian, Jhon Kasianus. 2018. *“Tingkat Pengetahuan Siswa SMA Negeri 1 Sabu Timur Terhadap Batas Konsumsi Bahan Tambahan Pangan Pada Jajanan Sekolah.”* : 1–56.
- Lestari, P. A. S. (2020). *The Impact of Covid-19 Pandemic on Learning Implementation of Primary and Secondary School Levels.* 1(2), 54–57.
- Martazatifa, L. (2021). Kepemimpinan Kepala Sekolah dalam Pengelolaan Ekstrakurikuler di MI Nahdatul Ulama Sumber Agung. *Al - Azkiya : Jurnal Ilmiah Pendidikan MI/SD*, 6(2), 132–143. <https://doi.org/10.32505/3013>
- Siti, Nunuk R. 2011. Tingkat Pengetahuan Para Ibu Tentang Keamanan Pangan Pada Penggunaan Bahan-Bahan Tambahan Pangan Dalam Produk Makanan Yang Sering Dikonsumsi. FTP Unwidha Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. ISBN : 978-979-17342-0-2
- Sunarto. 2012. *Icebreaker dalam Pembelajaran Aktif.* Surakarta: Cakrawala Media.
- Solano, G.S., Calderon, J.P., De la Esalera, L.M.M., Canto, J., Diaz, M.C., Mazon, O.S., Henao, J., Gomez, L.M. (2018) Development and evaluation of a green corrosion inhibitor based on rice bran oil obtained from agro-industrial waste, *Industrial Crops & Products*, 119, 111–124