

Empowerment of Food Traders Regarding Hazardous Additives for Food Towards Healthy Natural Food Products in Tanjung Morawa District

Adil Ginting^{1*}, Lina Tarigan², Mimpin Ginting¹, Sabarmin Perangin-angin¹, Indra Masmur¹

¹Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara, Medan, Indonesia

²Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara, Medan, Indonesia

*Email: adilginting53@gmail.com

Abstract

Food safety issues have become a global concern because hundreds of millions of people suffer from diseases due to contaminated food. Food poisoning cases in Indonesia continue to increase from year to year. In 2013, the POM reported that there were 48 outbreaks (KLB) of food poisoning from 34 provinces in Indonesia. In Tanjung Morawa Subdistrict, especially Mardisan Village, there are many food vendors, ranging from food for breakfast, various snacks during the day to night. In this area there are also many flower sellers, so the village is always busy with flower buyers. In addition to buying flowers, they generally also need food and drinks so that food vendors in this area are also growing. However, very often these food traders do not pay attention to food safety requirements because they are tempted by the maximum profit. For this reason, dedication is carried out to increase the knowledge and skills of traders in processing healthy and natural foods without using additives that are harmful to health. Training was carried out on increasing partners' knowledge in the use of additives permitted by the Minister of Health as an effort to reduce the use of additives that are harmful to health. The training was carried out by using the lecture method, discussion by giving leaflead to food sellers. The food vendors are very enthusiastic about participating in the training with many questions from the participants about allowed and not allowed food substances. The traders promised to implement natural and healthy food processing methods without using additives that are harmful to health. The head of the food merchant group will monitor the food safety in this area so that natural and healthy food is still sold in Mardisan.

Keywords: Additives, Healthy Food, Food Traders

Abstrak

Masalah keamanan pangan telah menjadi keprihatinan dunia karena ratusan juta manusia menderita penyakit karena pangan yang tercemar. Kasus-kasus keracunan makanan di Indonesia terus meningkat dari tahun ke tahun. Badan POM pada tahun 2013 melaporkan terdapat 48 kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan dari 34 Propinsi di Indonesia. Di Kecamatan Tanjung Morawa khususnya desa Mardisan banyak penjual makanan, mulai dari makanan untuk sarapan pagi, aneka makanan jajanan siang sampai malam hari. Di daerah ini juga banyak penjual bunga sehingga sehingga desa ini selalu ramai dikunjungi pembeli bunga. Selain membeli bungan umumnya mereka juga membutuhkan makan dan minuman sehingga pedagang makanan di daerah ini juga berkembang. Namun demikian sering sekali pedagang makanan ini kurang memperhatikan syarat-syarat keamanan pangan karena tergiur dengan keuntungan yang sebesar-besarnya. Untuk itu dilakukan pengabdian untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para pedagang dalam mengolah makanan sehat dan alami tanpa menggunakan zat-zat aditif yang berbahaya bagi kesehatan. Dilaksanakan pelatihan tentang peningkatan pengetahuan mitra dalam penggunaan bahan aditif yang diizinkan oleh Menteri Kesehatan sebagai salah satu upaya untuk mengurangi pemakaian bahan aditif berbahaya bagi kesehatan. Pelatihan dilaksanakan dengan metode ceramah, diskusi dengan pemberian leaflead pada para penjual makanan. Para pedagang makanan sangat antusias mengikuti pelatihan dengan banyaknya pertanyaan-pertanyaan dari peserta mengenai zat-zat makanan yang diperbolehkan dan tidak diperbolehkan. Para pedagang berjanji akan menerapkan cara-cara pengolahan makanan alami dan sehat tanpa menggunakan bahan aditif berbahaya bagi kesehatan. Ketua kelompok pedagang makanan akan memantau keamanan makanan diwilayah ini agar makanan alami dan sehat tetap dijual di Mardisan.

Kata Kunci: Bahan aditif, makanan sehat, pedagang makanan

1. PENDAHULUAN

Masalah keamanan pangan telah menjadi keprihatinan dunia karena ratusan juta manusia menderita penyakit karena pangan yang tercemar. Kasus-kasus keracunan makanan di Indonesia terus meningkat dari tahun ke tahun. Badan POM pada tahun 2013 melaporkan terdapat 48 kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan dari 34 Propinsi di Indonesia. Penyebab KLB keracunan pangan pada tahun 2013, terbanyak KLB keracunan pangan yang disebabkan oleh mikroba yaitu 64,58% kejadian, sedangkan keracunan pangan yang disebabkan bahan kimia yaitu 22,92% kejadian, dan 12,50% kejadian tidak diketahui penyebabnya (Badan POM RI).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan dan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 239/MenKes/Per/V/85 tentang Zat Warna Tertentu yang Dinyatakan sebagai Bahan Berbahaya, asam borat (boraks) dan bahan-bahan pewarna seperti *rhodamin B*, *methanyl yellow*, serta bahan pewarna terlarang lain telah jelas dilarang penggunaannya dalam makanan (Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 dan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 239/MenKes/Per/V/85 Tentang Zat Warna).

Di Kecamatan Tanjung Morawa khususnya desa Mardisan banyak penjual makanan, mulai dari makanan untuk sarapan pagi seperti lontong, mie balap, pecal, makanan jajanan lainnya seperti bakso, bakso bakar, bakso goreng, menjelang siang sampai malam hari berbagai macam minuman es campur, cendol yang warnanya cukup menggiurkan apalagi ketika dahaga. Selanjutnya sampai malam hari aneka makanan masih banyak diperdagangkan mulai dari ayam penyek, siomai mie ayam dengan harga yang relatif murah dan terjangkau sehingga menarik pembeli tanpa memperhatikan bahan baku dan zat penambah yang dibubuhi pada makanan tersebut. Desa Mardisan di Kecamatan Tanjung Morawa ini merupakan daerah yang banyak penjual bunga sehingga sehingga desa ini selalu ramai dikunjungi pembeli bunga. Selain membeli bungan umumnya mereka juga membutuhkan makan dan minuman sehingga pedagang makanan di daerah ini juga berkembang. Namun demikian sering sekali pedagang makanan ini kurang memperhatikan syarat-syarat keamanan pangan karena tergiur dengan keuntungan yang sebesar-besarnya. Untuk itu melalui pengabdian ini dilakukan pemberdayaan pedagang makanan Tentang Bahan Aditif Berbahaya Pada Makanan Menuju Produk Makanan Bahan Alami yang Sehat, agar makanan yang diperdagangkan sehat sesuai dengan prinsi-prinsip keamanan pangan dan tetap mendapatkan keuntungan yang memadai. Ketua kelompok pedagang makanan yang menjadi mitra pengabdian ini merupakan ketua koperasi ibu-ibu para pedagang makanan di wilayahnya sehingga mereka sering berkumpul baik untuk simpan pinjam maupun diskusi tentang dagangan yang dijualnya dan sangat berkaitan dengan kebutuhan modal usaha.

1.2 Permasalahan Mitra

Dari uraian di atas, dapat dirumuskan bahwa permasalahan mitra adalah:

1. Kurangnya pengetahuan pedagang makanan tentang zat aditif yang berbahaya bagi kesehatan (pewarna, pemanis, pengawet, pengental)
2. Kurangnya pengetahuan pedagang makanan dalam memproses makanan sehat alami mulai dari pemilihan bahan, penyiapan bahan, pengolahan, penyajian, dan penyimpanan pangan.
3. Kurangnya keterampilan pedagang makanan sektor informal dalam memproses makanan untuk mengganti zat aditif menuju bahan pangan sehat alami.
4. Sarana dan prasarana yang kurang memadai untuk meningkatkan terjaminnya keamanan pangan dari proses pemilihan bahan, penyiapan, pengolahan, penyajian, dan penyimpanan bahan.

2. METODE

Metode pendekatan yang dilakukan selama melakukan pengabdian kepada mitra adalah dengan cara melakukan pelatihan, bimbingan dan pendampingan terhadap pedagang makanan sektor

informal yang menjadi mitra. Peningkatan pengetahuan pedagang makanan tentang zat aditif yang berbahaya dan mengganti dengan bahan yang aman dan sehat (pewarna, pemanis, pengawet, penyedap, pemutih, pengental, antioksidan). Kurangnya pengetahuan dan keterampilan pedagang makanan dalam memproses makanan sehat alami mulai dari pemilihan bahan, penyiapan bahan, pengolahan, penyajian, dan penyimpanan pangan, serta kurangnya sarana dan prasarana yang menunjang setelah dilakukan pelatihan dengan metode ceramah, diskusi, dan praktek langsung maka pengetahuan dan keterampilan pedagang makanan dapat meningkat. Selain itu diharapkan dengan pengetahuan yang lebih baik, dapat menerapkan prinsip-prinsip keamanan pangan sehingga masalah keracunan makanan dan bahaya kesehatan akibat penggunaan bahan tambahan pangan yang tidak diperbolehkan yang selama ini tinggi dapat menurun. Melalui kegiatan pengabdian ini mitra juga diharapkan mau dan mampu menerapkan prinsip keamanan pangan secara berkelanjutan pada pedagang makanan lainnya.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Sosialisasi kegiatan pengabdian yaitu penjelasan tentang pelatihan peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam menggunakan bahan tambahan pangan yang alami dan sehat tanpa menggunakan bahan aditif yang berbahaya dengan komunikasi melalui telepon dan whatsapp kepada mitra setelah penandatanganan kontrak pengabdian. Pada saat itu juga disepakati untuk melaksanakan kegiatan pengabdian kepada mitra pada tanggal 25 Oktober 2020 dan mitra ditugaskan untuk mengundang para pedagang makanan yang berada di daerah tersebut.
2. Pelaksanaan pelatihan tentang “Ciptakan Jajanan Sehat Menggunakan Bahan Aditif yang Diizinkan Menteri Kesehatan” yang dilakukan di Kecamatan Tanjung Morawa pada Hari Minggu 25 Oktober 2020 pukul 14.00 WIB. Dalam pelaksanaan kegiatan ini semua peserta yang hadir maupun tim pengabdian menerapkan protokol kesehatan yaitu mengenakan masker, menjaga jarak dan mencuci tangan. Hal ini karena keadaan pandemik Covid-19 saat ini. Apabila peserta kegiatan ada yang tidak menggunakan masker maka tim pengabdian memberikan masker yang sudah dipersiapkan sebelumnya.



Gambar 3.1. Tim Pengabdian Membagikan Masker Kepada Peserta

Tim pengabdian menjelaskan tentang jajanan sehat dan bahan aditif yang diizinkan oleh menteri kesehatan. Pelatihan ini memberikan tingkat pemahaman yang baik agar para pedagang tidak memberikan bahan aditif yang berbahaya/tidak diizinkan oleh menteri kesehatan sehingga para pedagang bisa memproduksi jajanan yang sehat, bergizi tinggi dan murah. Para pedagang yang hadir terlihat sangat antusias dan sangat senang dengan pembelajaran yang diberikan dan menyatakan akan menerapkan langsung jajanan sehat bebas bahan aditif berbahaya.

3. Pemberian Blender

Mitra tim pengabdian adalah para pedagang yang berjualan jajanan yang berada di Kecamatan Tanjung Morawa. Dalam usaha produksinya mereka selalu menggunakan blender untuk kebutuhan. Maka tim pengabdian memberikan blender untuk mendukung kegiatan berjualan

Adil Ginting dkk, Empowerment of Food Traders Regarding Hazardous Additives

yang dilakukan sehari-hari, adanya pemberian blender ini sangat membantu dan bermanfaat bagi mitra karena dapat menghasilkan produksi usaha yang lebih baik lagi.



Gambar 3.2. Penandatanganan Serah Terima Barang



Gambar 3.3. Foto Bersama Tim Pengabdian dan Peserta

4. KESIMPULAN

Telah dilaksanakan sosialisasi kegiatan pengabdian pemberdayaan pedagang makanan tentang bahan aditif berbahaya untuk makanan menuju produk makanan bahan alami sehat di Kecamatan Tanjung Morawa. Telah dilaksanakan pelatihan tentang peningkatan pengetahuan mitra dalam penggunaan bahan aditif yang diizinkan oleh Menteri Kesehatan sebagai salah satu upaya untuk mengurangi pemakaian bahan aditif berbahaya bagi kesehatan. Para pedagang makanan nampak antusias mengikuti pelatihan dengan banyaknya pertanyaan-pertanyaan dari peserta mengenai zat-zat makanan yang diperbolehkan. Para pedagang berjanji akan menerapkan cara-cara pengolahan makanan alami dan sehat tanpa menggunakan bahan aditif berbahaya bagi kesehatan. Ketua kelompok pedagang makanan akan memantau keamanan makanan di wilayah ini agar makanan alami dan sehat tetap dijual di Mardisan.

5. UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih kepada bapak Rektor Universitas Sumatera Utara yang telah membiayai dengan biaya NON PNBP USU Tahun 2020 Nomor 666/UN5.2.3.2.1/PPM/2020, Tanggal 24 Juli 2020.

DAFTAR PUSTAKA

- Alimi, M., 1986, *Pengaruh Bahan Pengawet Makanan Natrium Benzoat Terhadap Organ Tubuh Parasitomatosa Pada Mencit (Musculus)*, Laporan Hasil Penelitian, IPB, Bogor
- Badan POM RI. *Laporan Tahunan 2013 Badan Pengawas Obat dan Makanan RI*. 2013.
- Badan POM RI. *Keamanan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) Serta Upaya Penanggulangannya*. InfoPOM, Vol.9, No.6, November 2008.
- Buckle, K. A., Edward R. A., Fleet G. H., Souness R., and Wotton M., 1985, *Ilmu Pangan*, a.b. Hari Purnomo dan Adiono, UI-Press, Jakarta
- Kumara, D., 1986, *Analisis Mutu Kimia dan Mikrobiologik Beberapa Produk Saos Cabe dan Cabe Giling*, Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Depkes RI. 2012.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 239/MenKes/Per/V/85 Tentang Zat Warna Tertentu yang Dinyatakan sebagai Bahan Berbahaya*. Jakarta: Depkes RI. 1985.
- Rohadi, 2002, *Menyikapi Banjirnya Produk Produk Pangan di Pasaran Menjelang Lebaran, Natal dan Tahun Baru*, Diskusi Ilmiah Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Semarang, Semarang
- Tranggono, Z.N., Wibowo D., Murdjati G., dan Mary A., 1990, *Kimia Nutrisi Pangan*, PAU Pangan dan Gizi UGM, Jogjakarta
- Winarno, F.G., 1992, *Kimia Pangan dan Gizi*, Gramedia, Jakarta