

KKN PPM PENYULUHAN KELOMPOK IBU-IBU PKK KELURAHAN TALETE SATU KECAMATAN TOMOHON TENGAH “PEMANFAATAN ZAT ADITIF PADA MAKANAN

Emma J Pongoh¹, Sofie Krisen², Rymond J. Rumapuk³

¹Program Studi Kimia, FMIPA, Universitas Negeri Manado.
email: julinpongoh@yahoo.com

²Program Studi Kimia, FMIPA, Universitas Negeri Manado.
email: sofieberd@gmail.com

³Program Studi Kimia, FMIPA, Universitas Negeri Manado.
email :ymondrumampuk@yahoo.com

ABSTRACT

The use of additives can have a positive or negative impact when we consume food that is mixed with additives. Understanding the use of additives in food will be carried out an outreach activity to PKK mothers in Talete Satu Village, Central Tomohon District. This activity uses a method, namely counseling and material information about additives that are mixed in the food consumed by the community to avoid the misuse of additives in food.

Keywords: Food Quality, Additives.

ABSTRAK

Penggunaan zat aditif bisa mengakibatkan dampak positif maupun negative pada saat kita mengkonsumsi makanan yang dicampur dengan zat aditif. Pemahaman pemanfaatan zat aditif pada makanan akan dilakukan suatu kegiatan penyuluhan kepada Ibu-Ibu PKK di Kelurahan Talete Satu Kecamatan Tomohon Tengah. Kegiatan ini menggunakan suatu metode yaitu penyuluhan dan informasi materi tentang zat aditif yang dicampurkan pada makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat untuk menghindari penyalahgunaan zat aditif pada makanan.

Kata Kunci : Kualitas Makanan, Zat aditif.

PENDAHULUAN

Kajian serta asal usul penelitian tentang pemanfaatan zat aditif makanan sudah banyak dilakukan, namun tahapan pemahaman masyarakat tentang zat aditif kenyataannya masih perlu ditingkatkan, karena masih banyak ditemukan penggunaan zat aditif pada makanan belum tepat Sasarannya. misalnya penggunaan zat warna pada makanan pada dasarnya meliputi secara formal kajian gizi, dasar teoritis tentang karakteristik kandungan zat aditif, serta tujuan dan manfaat dari zat aditif makanan tersebut. Tolak ukur definisi dari zat aditif adalah bahan kimia yang dicampurkan ke dalam makanan yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas makanan, menambah kelezatan dan mengawetkan makanan. Pengetahuan dan

perkembangan pemanfaatan zat aditif pada makanan di lapangan khususnya di pasar tradisional (jajanan kue tradisional) masih ditemukan penggunaan zat aditif yang tidak tepat sehingga perlu diberikan penyuluhan kepada masyarakat khususnya ibu-ibu PKK di Kelurahan Talete Satu tentang Pemanfaatan dan Kegunaan Zat Aditif Pada Makanan. Sedangkan menurut Undang-undang RI nomor 7 tahun 1996 tentang Pangan Bahan Tambahan Pangan adalah bahan campuran bahan yang secara alami bukan merupakan bagian dari bahan baku pangan, tetapi ditambahkan kedalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan, antara lain pewarna, pengawet, penyedap rasa, anti gumpal, pemucat dan pengental, dan lain-lain.

Beberapa sumber lain mengatakan zat aditif makanan atau bahan tambahan makanan adalah bahan yang ditambahkan dengan sengaja ke dalam makanan dalam jumlah kecil, dengan tujuan untuk memperbaiki penampilan, cita rasa, tekstur, flavor dan memperpanjang daya simpan. Selain itu dapat meningkatkan nilai gizi seperti protein, mineral dan vitamin.

Permasalahan Mitra

Produk makanan maupun minuman tetap mengandung formula tinggi protein dan zat-zat sintetis seperti pewarna, aroma, pengawet dan penyedap rasa yang sangat berhubungan dengan Zat aditif.

Kemampuan suatu zat aditif untuk menghambat pertumbuhan mikroba dipengaruhi oleh beberapa factor yaitu konsentrasizat aditif,sifat fisik dan kimia zat pangan,jenis dan jumlah mikroba,suhu dan waktu penyimpanan zat pangan (Fardias,1982).Efisiensi atau daya hambat zat aditif bergantung pada konsentrasi zat aditif zat pangan dan tipe mikroba yang dihambat (Brackle dkk,1985).

Pemanfaatan zat aditif bisa sebagai bahan pengawet pada makanan yang memiliki fungsi utama untuk mencegah atau memperlambat kerusakan bahan pangan,akan tetapi semua zat kimia yang digunakan sebagai zat aditif dapat juga bersifat racun (Toksistas) yang bisa menimbulkan gangguan kesehatan. Untuk itu perlu ditetapkan apakah zat aditif yang digunakan pada zat aditi tersebut (Tranggono, 1990) Toksistas adalah jumlah atau konsentrasi zat aditif untuk menghasilkan cacat,sakit atau luka sedangkan bahaya adalah kemungkinan timbulnya cacat,sakit atau luka sebagai akibat dari penggunaan zat aditif secara sengaja.

SOLUSI DAN TARGET LUARAN

Solusi yang Ditawarkan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat adalah penyuluhan Ibu – Ibu PKK dan Perangkat yaitu kepala lingkungan 1 sampai kepala linkkungan 7 Kelurahan Talete Satu Kecamatan Tomohon Tengah Sulawesi Utara,Kegiatan ini dilaksanakan pada 9

November tahun 2021 dengan tempat pelaksanaan Di Balai Kelurahan Talete Satu dihadiri oleh Lurah Talete Satu Bapak Early B.Legi,S,STP dilakukan solusi sebagai berikut : Pemahaman penggunaan zat aditif pada makanan melalui suatu kegiatan penyuluhan dengan menghadirkan dosen yang mempunyai keahlian dibidang kimia sebagai pemateri, melalui tahapan kegiatan sebagai berikut :

1. Merumuskan masalah pemanfaatan zat aditif pada makanan
2. Mengamati dampak positif dan negative penggunaan zat aditif pada makanan
3. Menganalisis dan mempehatikan kegiatan penyuluhan Ibu-Ibu PKK
4. Menyajikan Materi Pemanfaatan Zat aditif pada Makanan
5. Menayampaikan kesimpulan kegunaan dari zat aditif pada makanan.

Proses kegiatan penyuluhan tentang pemanfaatan zat aditif makanan kepada Ibu-Ibu PKK merupakan suatu kegiatan yang sangat berguna dan memberi pengetahuan tentang penggunaannya zat aditif pada makanan yang harus sesuai dengan takaran dan kebutuhan yang sangat berguna untuk kesehatan.

Perbedaan antara bahan makanan dan zat makanan adalah satuan-satuan yang menyusun bahan makanan tersebut. Bahan makanan bisa juga kita olah menjadi hidangan untuk dikonsumsi. Zat makanan ialah bahan-bahan dasar menurut ilmu gizi yang menyusun bahan makanan seperti : Karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral.

Target Luaran yang Dicapai.

Peserta kegiatan penyuluhan adalah Ibu-Ibu PKK Kelurahan Talete Satu. Berdasarkan rencana yang tersusun sebagai berikut :

- a. Materi yang tersedia yaitu Zat aditif
- b. Tersedianya data pendukung yaitu : daftar hadir peserta

- c. Kehadiran peserta Ibu-Ibu PKK Kelurahan Talete Satu Kecamatan Tomohon
- d. Penyampaian materi sesuai target capaian pemanfaatan zat aditif pada makanan
- e. Memahami dampak negatif penggunaan zat aditif pada makanan
- f. Artikel yang siap dipublikasi jurnal nasional

	makanan.	
--	----------	--

Untuk dapat menjalankan kerjasama dengan kelompok mitra berdasarkan metode pelaksanaan maka ada beberapa prosedur kerja yaitu :

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam upaya pemahaman pemanfaatan zat aditif makanan, upaya yang dilaksanakan menggunakan metode ceramah ,Tanya jawab dengan cara sebagai berikut :

1. Membuat kelompok kecil bagi peserta kegiatan penyuluhan dengan anggota 5 sampai 10 orang setiap kelompok’
2. Melaksanakan diskusi kelompok berdasarkan jumlah masalah tentang zat aditif pada makanan yaitu :

- Pengertian Zat aditif pada makanan
- Pemanfaatan senyawa aditif pada makanan
- Upaya untuk mengurangi dampak negative penggunaan zat aditif.

HASIL

Berdasarkan target yang diharapkan, maka metode pelaksanaan kerjasama kemitraan ini dilakukan dengan cara :

No	Justifikasi Permasalahan yang disepakati dalam kerja sama	Metode Pendekatan
1.	Kurangnya pengetahuan Ibu-Ibu PKK mitra tentang Pemanfaatan zat aditif pada makanan	Penyuluhan/Pelatihan dan implementasi
2.	Masih kurangnya pengetahuan tentang pengaruh /dampak zat aditif pada makanan.	Penyuluhan/Pelatihan dan implementasi
3.	Masih kurangnya pengetahuan tentang kalsifikasi zat aditif pada makana.	Penyuluhan/Pelatihan dan implementasi
4.	Masih kurangnya pengetahuan tentang takaran /ukuran yang digunakan untuk zat aditif makanan.	Penyuluhan/Pelatihan dan implementasi
5.	Masih kurangnya pengetahuan tentang macam macam zat aditif	Penyuluhan/Pelatihan dan implementasi

No	Prosedur Kerja	Rencana Kegiatan	Partisipasi Mitra	Kurun Waktu Realisasi Program
1	Pertemuan awal dan Sosialisasi	Sosialisasi program kerjasama Melakukan pelatihan tentang Penggunaan zat aditif pada pengolahan makanan.	Menghadiri pertemuan awal Mengikuti pelatihan	1 kali pertemuan
2	Pelatihan	Melakukan pelatihan tentang metode cara pemanfaatan zat aditif,(demonstrasi pengolah makanan).	Mengikuti pelatihan	1 kali pertemuan
3	Penyuluhan	Melakukan penyuluhan tentang pemberian materi zat aditif pada makanan.	Mengikuti penyuluhan dengan baik	1 kali pertemuan
4	Monitoring dan Pelaporan	Monitoring proses pelatihan, penyuluhan sampai Pelaporan seluruh kegiatan kerjasama	Melaksanakan monitoring dan pengawasan Membuat laporan	Setiap pertemuan

PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat Ibu-Ibu PKK Kelurahan Talete Satu Kecamatan Tomohon meliputi peningkatan pengetahuan tentang pemanfaatan zat aditif pada makanan, yaitu saat makanan kita konsumsi dalam sistim pencernaan, bahan makan diurai menjadi berbagai zat makanan atau zat gizi atau nurtien. Zat makanan inilah yang diserap melalui dinding usus dan masuk kedalam cairan tubuh. Di dalam jaringan zat-zat makanan memenuhi fungsinya masing-masing sebagai : sumber energy atau tenaga, pertumbuhan, memelihara jaringan tubuh dan mengatur metabolisme dan mengatur berbagai keseimbangan air, asam basa dan mineral di dalam cairan tubuh.

KESIMPULAN

1. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengenai Pemanfaatan zat aditif pada makanan terlaksana dengan baik.

2. Peserta Ibu-Ibu PKK Kelurahan Talete Satu,,sangat antusias dan bersemangat untuk memahami tentang pemanfaatan zat aditif pada makanan.
3. Seluruh pertanyaan terfokus pada takaran pemanfatan zat aditif dan dan resikonya
4. Diharapkan kegiatan lanjutan yaitu demonstrasi penggunaan zat aditif pada makanan

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, Rizky. 2016. *Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis Android Materi Zat Aditif Dan Zat Adiktif Untuk Tingkat Smp Kelas VIII*. Malang : FMIPA UM
- Anonim, 1988, "Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia tentang Zat Tamzat Makanan", Departemen Kesehatan Republik Indonesia
- Brackle, K.A, Edwards, R.A., Fleet, G.H, Wooton, M., Terjemahan: Purnomo, H., 1985, "Ilmu Pangan", UI Press, Jakarta.
- Falahudin, Irham. 2016. *Uji Kandungan Siklamat Pada Legen Jamu Gendong Di Kelurahan Sekip Jaya Palembang. Jurnal Biota*. Vol (2:141)
- Fardiaz, S.,1986,"Sifat Mutagegenik dan Karsinogenik Zat Tamzat Kimiawi". Dalam Risalah Seminar Zat Tamzat Kimiawi (Food Additives), 1987. Perhimpunana Ahli Tekonologi Pangan Indonesia. Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia, PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor-Jakarta
- Hernawan, Edi, dkk. 2016. *Analisis Zat Aditif Rhodamin B Dan Methanyl Yellow Pada Makananyang Dijual Di Pasaran Kota Tasikmalaya, Jurnal Kesehatan*, Vol (17 : 16)
- Indra Chahaya S. 2003. *Bahan Tambahan Makanan, Manfaat dan Dampaknya Terhadap Kesehatan*. Info Kesehatan, Maret 2003.
- Kumar, G. & N. Srivastava. (2011). *Genotoxic Effects of Two Commonly Used Food Additives of Boric Acid and Sunset Yellow in Root Meristems of Trigonella Feonumgroecum*. Iran Journal Environmental Health Science Engineering,4(1), 361-366.
- Madina, F.E., Rina Elvia., & I Nyoman Chandra. (2017). *Analisis Kapasitas Adsorpsi Silika Dari Pasir Pantai Panjang Bengkulu Terhadap Pewarna Rhodamine B*. Jurnal Alotrop,1(2), 98- 101.
- Sari Dwi, Nikita. 2017. *Pengembangan Mini Ensiklopedia Food Additives Antioksidan Dan Pemanis*. Malang : FMIPA UM
- Sudarmadji,S., Haryono, B., dan Suhadi., 1989, "Analisa Zat Makanan dan Pertanian",

Siswanti Lena, Kirara. 2017. *Pengembangan Bahan Ajar Ipa Terpadu Dengan Model Pembelajaran Problem Base Learning (PBL) Pada Materi Zat Aditif Dan Zat Adiktif Untuk Siswa SMP/Mts Kelas VIII*. Malang : FMIPA UM Cet.I.Liberty & PAU UGM, Yogyakarta.Tranggono., Sudarmadji,S., dan Rahayu,K,”*Zat Tamzat Pangan*”, Cet.I, PAU Pangan dan Gizi UGM Yogyakarta.

Yamin, M., Jamaluddin, K., & Nasruddin. (2018). *Penyadaran Masyarakat Mengenai Dampak Negatif Penggunaan Zat Adiktif Pada Makanan Terhadap Kesehatan*.