

EDUKASI KEAMANAN PANGAN KEPADA MASYARAKAT DESA MAKU

Mariyani¹, Nurkhaliza Awilia²

Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Pelita Mas Palu

^{1,*}mariyani3190@gmail.com, ²nurkhalizaawilia@gmail.com

Diterima: 23 Juni 2023

Disetujui: 27 Juni 2023

Dipublikasikan: 29 Juni 2023

Abstrak

Pangan yang dikonsumsi wajib memiliki kualitas yang baik untuk memenuhi kebutuhan manusia. Untuk memenuhi permintaan konsumen, dibutuhkan suatu zat tambahan pangan salah satunya adalah sodium benzoat yang dapat berfungsi untuk memperpanjang waktu simpan bahan makanan tersebut. Namun sodium benzoate telah diatur kadar maksimum untuk dikonsumsi sehingga tetap aman untuk tubuh dan tidak menimbulkan efek samping. Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat, dilakukan penyuluhan keamanan pangan terhadap masyarakat agar menambah informasi tentang zat tambahan pangan yang diperbolehkan serta cara mengecek produk makanan melalui CEK KLIK, selain itu dilakukan pengecekan kesehatan gratis dan pembagian sembako guna membantu kebutuhan pokok masyarakat yang membutuhkan. Kegiatan ini menghasilkan peningkatan pemahaman masyarakat tentang pangan, dan diharapkan dapat membantu masyarakat secara umum serta kegiatan ini dapat berkelanjutan.

Kata Kunci: pengabdian, penyuluhan, keamanan pangan

Abstract

Food that is consumed must have good quality to meet human needs. To meet consumer demand, a food additive is needed, one of which is sodium benzoate which can function to extend the shelf life of these food ingredients. However, sodium benzoate has regulated the maximum level for consumption so that it remains safe for the body and does not cause side effects. Through community service activities, food safety counseling was conducted for the community to increase information about food additives that are allowed and how to check food products through CEK KLIK, in addition to free health checks and distribution of basic necessities to help the basic needs of people in need. This activity resulted in an increase in community understanding about food, and it is hoped that it can help the community in general and this activity can be sustainable.

Keywords: community service, counseling, food safety

PENDAHULUAN

Pangan merupakan kebutuhan pokok untuk memenuhi kebutuhan hidup manusia, olehnya itu pangan yang dikonsumsi wajib memiliki kualitas yang baik. Berbagai macam produk makanan di Indonesia menjadi kegemaran hampir seluruh masyarakat sehingga industri

makanan menciptakan bebagai macam produk. Produksi makanan siap santap menjadi sasaran empuk bagi produsen yang ingin memiliki keuntungan besar sehingga informasi kandungan pada pangan menjadi salah satu hal wajib, salah satu contoh pangan yang tidak lengkap informasi kandungannya seperti makanan olahan daging yang dapat mengandung babi (Mariyani,dkk 2021), selain itu zat tambahan lainnya dapat mempengaruhi kemanan pangan. Industri makanan saat ini menggunakan berbagai macam zat tambahan sesuai dengan hasil yang diinginkan untuk menjaga kualitas produk dan memenuhi kebutuhan pelanggan. tentu memproduksi makanan yang mampu untuk disimpan dalam jangka waktu yang lama sehingga setiap industri baik skala rumah tangga maupun skala besar menambahkan bahan tambahan pangan yang kadar maksimumnya telah diatur oleh pemerintah melalui Badan POM Indonesia. Salah satu produk olahan makanan yang digunakan sebagai bahan penyedap masakan yaitu saos maupun kecap. Produk olahan ini dibuat dengan masa penyimpanan yang lama, salah satu bahan tambahan pangan yang ditambahkan untuk mengawetkan produk olahan pangan tersebut adalah natrium benzoat (Subiyono, 2018).

Natrium benzoat (E211) banyak digunakan sebagai agen antimikroba untuk memperlambat atau menghilangkan aktivitas, bakteri dan jamur melalui gangguan membran dan penghambatan enzim siklus sitrat dan fosforilasi oksidatif (Adergani. B dkk., 2018; Hashim Al Sultani dkk., 2019). Batas maksimum penambahan bahan tambahan pangan natrium benzoate digunakan sebagai pengawet telah diatur oleh BPOM yaitu sebanyak 0-5 mg/kg BB dan menjadi asupan harian yang dapat diterima (*Acceptable Daily Intake*), hal ini menunjukkan bahwa bahan tambahan tersebut dapat dikonsumsi setiap hari selama hidup tanpa menimbulkan efek merugikan terhadap kesehatan (Slamet & Amir, 2013). Meskipun natrium benzoate merupakan bahan tambahan pangan kategori aman, beberapa menyebutkan bahwa benzoate dapat diubah melalui dekarboksilasi menjadi benzene beracun, tertama dalam kombinasi dengan vitamin C dan menjadi senyawa dengan toksisitas yang tinggi, terbukti meningkatkan kerusakan DNA pada limfosit manusia secara *in vitro*, hanya mempengaruhi laju mitosis tanpa mempengaruhi laju replikasi. Selain itu, natrium benzoat menghasilkan stress oksidatif dan berdampak buruk pada sistem kekebalan tubuh, hati, ginjal dan kesuburan manusia (Walczak-Nowicka & Herbet, 2022).

Untuk mengetahui produk pangan yang baik, konsumen juga wajib mengetahui dan melakukan Cek KLIK (Cek Kemasan, Cek Label, Cek Izin Edar dan Cek Kadaluwarsa). Hal ini merupakan salah satu cara yang dapat dilakukan masyarakat agar terhindar dari makanan berbahaya (Lukito, 2019).

Salah satu kegiatan tidaknya perguruan tinggi melalui program kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang diadakan di Desa Maku Kecamatan Dolo Kabupaten Sigi masyarakat diharapkan dapat memahami pentingnya pengetahuan mengenai takaran yang pas mengenai bahan tambahan pangan yang dikonsumsi sehari-hari serta efek yang ditimbulkan apabila dikonsumsi secara berlebih karena saat ini masyarakat gemar mengonsumsi makanan yang mengandung pengawet seperti saos dan kecap, untuk tetap menjaga kesehatan sehingga perlu dilakukan suatu penyuluhan untuk meningkatkan pemahaman masyarakat sebagai edukasi terhadap kemanan pangan.

METODE

Kegiatan PKM ini dilaksanakan dengan melakukan penyuluhan tentang Edukasi keamanan pangan, pemeriksaan kesehatan, serta pembagian sembako di desa Maku, Dolo, Sigi, sebagai upaya meningkatkan pengetahuan masyarakat serta kegiatan sosial di Desa Maku Kecamatan Dolo, Kabupaten Sigi, Sulawesi Tengah

HASIL DAN PEMBAHASAN

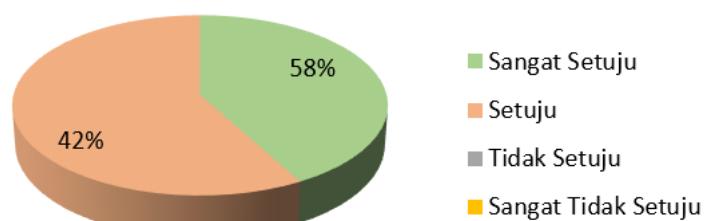
Kegiatan penyuluhan ini mengenai edukasi keamanan pangan yang bertujuan untuk menghasilkan peningkatan pengetahuan tentang jenis bahan pangan beserta fungsinya, salah satu jenis pengawet yang ditambahkan ke dalam produk makanan yaitu natrium benzoate untuk memberikan waktu simpan yang cukup lama. Penambahan pengawet natrium benzoate harus memenuhi persyaratan kadar yang telah ditetapkan oleh BPOM. Melalui kegiatan ini, masyarakat memahami penggunaan pengawet natrium benzoate

Kegiatan ini merupakan salah satu bentuk dari program pengabdian kepada masyarakat yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai kemanan pangan yang mengandung bahan-bahan kimia tertentu. Kegiatan ini sebagai salah satu rangkaian kegiatan dari Tri Dharma Perguruan Tinggi. Penyuluhan maupun sosialisasi ini diharapkan dapat membantu masyarakat setempat dalam memberikan pengetahuan tentang dampak yang akan ditimbulkan akibat dari mengonsumsi pangan yang mengandung kadar pengawet melebihi yang dipersyaratkan sehingga mereka mampu menyadari dan mengonsumsi makanan/minuman yang sudah terstandarisasi oleh BPOM sebagai kebutuhan pimer.

Kegiatan penyuluhan yang dilakukan di Desa Maku Kabupaten Sigi Sulawesi Tengah memberikan informasi tentang pangan khususnya tujuan penggunaan natrium benzoate pada makanan/minuman, kadar pengawet natrium benzoate yang dipersyaratkan bpom untuk dikonsumsi, bagaimana cara memilih bahan makanan/minuman yang baik menuut bpom agar terhindar dari penyalhgunaan bahan-bahan yang dilarang terkandung dalam makanan

Berdasarkan kuisioner yang diberikan oleh Penyuluh, menunjukkan respon masyarakat terhadap kegiatan yang dilakukan serta dapat dilihat adanya peningkatan pemahaman warga tentang materi yang diberikan yang mendapatkan nilai rata-rata sangat baik serta menunjukkan tingkat kepuasan masyarakat terhadap kegiatan yang dilakukan dengan nilai persentase berturut-turut sangat setuju 58%; setuju 42%; seperti yang ditampilkan pada gambar 1 atas respon beberapa poin kuisioner yang diberikan oleh Penyuluh, Warga juga dapat mengetahui banyak tentang pangan yang sehat, jenis pengawet serta kadar yang diperbolehkan terkandung pada makanan/minuman, cara memilih produk pangan yang baik dengan Cek KLIK.

**Kuisioner Kepuasan Peserta Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat
2022/2023 STIFA Pelita Mas Palu**



Gambar 1. Persentase kepuasan peserta



Gambar 2. Memberikan Penyuluhan Tentang Keamanan Pangan

PENUTUP

Kegiatan pengabdian yang dilakukan dengan metode penyuluhan, periksaan kesehatan gratis serta pembagian sembako sebagai salah satu program pengabdian kepada masyarakat mengenai edukasi kemanan pangan kepada masyarakat desa Maku telah terlaksana dengan baik dan mendapatkan respon yang baik dari peserta yang hadir pada kegiatan ini

UCAPAN TERIMA KASIH

Bagian ini bersifat pilihan. Penulis mengucapkan terima kasih kepada STIFA Pelita Mas Palu yang memfasilitasi atas terlaksananya kegiatan ini, serta terima kasih kepada PC IAI Kabupaten Sigi yang ikut membantu dalam kegiatan pengabdian masyarakat serta terimakasih kepada seluruh masyarakat desa Maku dan pihak yang terlibat.

DAFTAR PUSTAKA

- Adergani. B, A., M. Poorasad, & Z. Esfandiari. (2018). Sunset yellow, tartrazine and sodium benzoate in orange juice distributed in Iranian market and subsequent exposure assessment. *International Food Research Journal*, 25(3).
- Hashim Al Sultani, K. Kh., Mohammed Al-Rashidy, A. A., & Al-Samrrai, S. Y. (2019). Determination of tartrazine and sodium benzoate as food additives in some local juices using continuous flow injection analysis. *Engineering in Agriculture, Environment and Food*, 12(2), 217–221. <https://doi.org/10.1016/j.eaef.2019.01.002>
- Lukito, P. K. (2019, September 8). *Belanja Aman dengan CEK KLIK* [Talkshow BPOM]. <https://www.pom.go.id/new/view/more/berita/16823/Belanja-Aman-dengan-CEK-KLIK.html>



Slamet, L. S., & Amir, S. (2013). *PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 36 TAHUN 2013 TENTANG BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN PENGAWET* (Jakarta). BPOMRI.

<https://asrot.pom.go.id/img/Peraturan/PerKa%20BPOM%20No.%2036%20Tahun%202013%20tentang%20Batas%20Maksimum%20Pengawet.pdf>

Subiyono, DR. J. (2018). *BAHAN TAMBAHAN PANGAN DAN BAHAN BERBAHAYA PADA PANGAN*. Pelatihan Edukasi Mutu dan Keamanan Pangan, Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan Semarang.
<https://dishanpan.jatengprov.go.id/files/89595838BTPDANRESIDUPESTISIDA.pdf>

Walczak-Nowicka, Ł. J., & Herbet, M. (2022). Sodium Benzoate—Harmfulness and Potential Use in Therapies for Disorders Related to the Nervous System: A Review. *Nutrients*, 14(7), 1497. <https://doi.org/10.3390/nu14071497>