

Bahaya Zat Aditif Dalam Makanan Ringan Anak- Anak

Submitted: 27 Juni 2024 Revised: 18 Oktober 2024 Publish: 4 Desember 2024

Jelita*¹, Nuraida², Ade Paramitha Utari³
Institut Agama Islam Negeri Langsa^{1,2}
Sekolah Tinggi Agama Islam Aceh Tamiang³
*Corresponding: jelita@iainlangsa.ac.id

Abstract

This article aims to determine the response of parents and traders to the harmful of additives contained in children's snacks and the efforts made to overcome them. The method used is descriptive qualitative with research subjects as many as 30 parents and 7 traders who are in the TPQ environment of the Great Mosque of Darul Falah Langsa, Aceh. Data were collected through interviews and questionnaires. The results showed that parents understand about the harmful that will be faced by children if they consume snacks that contain additives in snacks. However, parents cannot fully control their children's activities outside the home and often get stomachaches and allergies. Efforts are being made to reduce pocket money and provide understanding to their children. According to merchant, the ingredients added to snacks are dyes, flavourings, sweeteners, and preservatives and understand the impact of giving these additives. The addition of these additives does not follow the established rules, but is in accordance with the wishes of the merchant. Thus, excessive use of additives can be disastrous for children, and both parents and traders are aware of the impacts caused by excessive use of these additives.

Keywords: Children's Snacks, Food, Harmful, Additives,

Abstrak

Artikel ini membahas mengenai respon orang tua dan pedagang terhadap bahaya zat aditif dalam jajanan anak dan upaya yang dilakukan untuk mengatasinya. Penelitian dilakukan dengan melibatkan 30 orang tua dan 7 pedagang di lingkungan TPQ Mesjid Agung Darul Falah Langsa, Aceh. Metode yang digunakan *adalah* deskriptif kualitatif dengan pengumpulan data melalui wawancara dan kuesioner. Hasil penelitian menunjukkan bahwa orang tua memiliki pemahaman tentang bahaya yang bisa dialami anak jika mengkonsumsi jajanan yang mengandung zat aditif. Namun, mereka tidak

dapat sepenuhnya mengontrol aktivitas anak di luar rumah dan sering kali anak mereka mengalami sakit perut dan alergi. Upaya yang dilakukan orang tua adalah dengan mengurangi uang jajan dan memberikan pengertian kepada anak. Dari perspektif pedagang, mereka mengetahui bahaya zat aditif yang ditambahkan pada jajanan, seperti pewarna, perasa, pemanis, dan pengawet. Namun, pedagang lebih mengikuti keinginan pembeli daripada aturan yang telah ditetapkan. Dengan demikian, penggunaan zat aditif yang berlebihan dapat menimbulkan bencana bagi anak-anak, dan baik orang tua maupun pedagang menyadari dampak yang ditimbulkan oleh penggunaan zat aditif yang berlebihan ini.

Kata kunci: Bahaya, Makanan, Makanan ringan anak-anak, Zat Aditif,

1. PENDAHULUAN

Makanan yang baik adalah makanan yang bergizi dan aman untuk dikonsumsi demi kesehatan konsumennya, seperti makanan yang diolah langsung oleh konsumen sendiri tanpa menggunakan zat aditif. Makanan yang bergizi adalah makanan yang sesuai dibutuhkan dalam tubuh seperti karbohidrat, vitamin, protein dan lain-lain. Akan tetapi, untuk meningkatkan gairah makan dan mempercantik tampilan dari makanan, para pedagang menambahkan zat aditif makanan. Zat aditif adalah zat yang dicampurkan ke dalam makanan di saat pembuatan, pengemasan, sebagai penyedap, pewarna, pengawet, pemanis dan sebagainya guna menarik perhatian pembeli terutama anak-anak sekolah (Emilia et al., 2020). Sebenarnya penambahan zat ini, tidak berbahaya jika menggunakan zat berasal dari bahan alami dan tidak beracun serta sesuai aturan yang terdapat pada *Acceptable Daily Intake (ADI)* yaitu ukuran terbanyak dalam mg/kg yang dapat dikonsumsi setiap hari tanpa berbahaya bagi tubuh. Seharusnya, setiap makanan seperti jajanan memiliki izin dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) khususnya bagi jajanan yang mengandung zat kimia. Ini merupakan masalah yang perlu diperhatikan dan dicegah agar kesehatan anak terjaga. Baik jangka pendek ataupun jangka panjang. Menurut BPOM pada tahun 2007, 45% jajanan sekolah mengandung zat yang berbahaya (Tjiptaningdyah & Bambang Sigit Sucahyo, 2016).

Sebanyak 23,83% sampel Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) yang diuji antara tahun 2009 dan 2014, menurut BPOM, tidak sesuai dengan standar yang dipersyaratkan.

Akan tetapi sering dijumpai makanan yang mengandung zat aditif yang berbahaya bagi. Oleh karena itu, orang tua perlu mengetahui lebih detail tentang zat aditif berbahaya dan tidak berbahaya agar dapat mencegah anak-anaknya dalam mengonsumsi jajanan tersebut secara berlebihan dan berhati-hati dalam memilih barang belanjaan. Produk-produk tersebut antara lain bakso, agar-agar, minuman es, mie, minuman berwarna dan sirup, dan makanan ringan. Sampel-sampel tersebut dianggap tidak memenuhi syarat karena mengandung bahan berbahaya, bahan tambahan pangan yang berlebihan, bahan kimia yang berlebihan, dan kualitas di bawah standar. Selain itu, ditemukan juga nasi goreng, mie goreng, lontong, sate, tahu isi, batagor, nugget, dan minuman di kantin SD Negeri 05 Air Tawar Barat Padang yang memiliki kandungan bumbu yang berlebihan (Sari, 2017). Zat aditif yang dicampurkan ke dalam makanan harus mengandung zat esensial, nilai gizi dan mutu makanan tidak berubah, membuat pembeli tertarik, dan tidak termasuk penipuan (Rorong & Wilar, 2019). Jika mengonsumsi zat aditif secara berlebihan maka akan keracunan pada sistem syaraf pusat, terjadi pendarahan pada beberapa organ tubuh, ketidaknormalan pada kaki, kanker, dan sebagainya bahkan mengakibatkan kematian, pengaruhnya tidak langsung terjadi, akan tetapi secara perlahan yang berakibat fatal (Downs, 2008).

Oleh karena itu, orang tua sebagai pendidik dalam rumah tangga harus bijak dalam memberikan arahan kepada anaknya untuk memilih jajanan yang layak dikonsumsi anak-anak. Pemahaman anak-anak belum sampai ke tahap apa yang terjadi atau dampak zat aditif yang dikonsumsi. Anak akan menjadi penerus agama, bangsa, dan negara, maka mereka harus di beri edukasi makanan sehat agar mereka dapat mengetahui dan mengimplementasikan perilaku dalam memilih makanan jajanan sehat secara

berkesinambungan dan lebih membiasakan diri untuk membuat dan menyediakan bekal dari rumah tanpa menggunakan zat aditif sintetis (Asfawi & Ainurahmah, 2012; Lestari, 2020). Selain itu, adanya kejujuran dari pedagang dalam memproduksi dagangannya dan tidak semata hanya untuk mencari keuntungan semata, namun perlu memikirkan nilai gizi dan kesehatan dari jajanan yang didagangkan. Perlu juga memperhatikan kebersihan dari tempat penjualan jajanan. Tempat jajanan yang tidak sehat juga mengakibatkan efek yang tidak baik bagi gizi dan kesehatan anak, sehingga semua itu juga membuat terhambatnya proses belajar anak. Karena lingkungan yang sehat akan menghasilkan siswa yang cerdas, aktif dalam pembelajaran (Sri Mulyani & Suryapermana, 2020). Oleh karena karena itu, diharapkan orang tua dapat lebih selektif dalam memilih makanan jajanan yang sehat dan para pedagang lebih berhati-hati dalam menjual dagangannya serta lebih mementingkan kesehatan bersama.

2. KAJIAN LITERATUR

Saat ini, pengolahan makanan adalah pilihan populer untuk memenuhi kebutuhan nutrisi harian. Zat aditif sering ditambahkan ke dalam makanan sebagai upaya untuk melindungi makanan olahan dari serangan mikrobiologis. Kualitas makanan dipertahankan dengan penggunaan bahan kimia ini (Husen, 2024). Secara tidak sengaja, bahan tambahan alami yang digunakan untuk meningkatkan kualitas rasa termasuk insektisida, antibiotik, dan racun jamur (Irwansyah et al., 2022). Ada tiga kategori yang dapat digunakan untuk mengklasifikasikan bahan aditif: mudah menguap, tidak stabil, dan stabil. Asam sorbat, senyawa sulfit, dan asam benzoat serta garamnya adalah beberapa contoh bahan kimia aditif yang sering digunakan. Pangan didefinisikan sebagai segala sesuatu yang dihasilkan dari sumber hayati produk pertanian, kehutanan, perkebunan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan

atau minuman bagi konsumsi manusia. Kode Keamanan Pangan Nasional diatur oleh Peraturan Pemerintah No. 86 Tahun 2019 (Husen, 2024).

Setiap produk makanan yang ditambahkan bahan tambahan harus disetujui oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Bahan tambahan makanan adalah semua zat yang ditambahkan ke dalam bahan makanan selama proses produksi, penyimpanan, dan pengemasan. Makanan dan minuman yang dibuat perlu mempertimbangkan kemasan makanan, kemudahan penyajian, kepraktisan, dan apakah makanan tersebut harus disiapkan dengan cara yang kekinian atau tidak. Makanan-makanan ini sering kali dibuat dengan menggunakan peralatan berteknologi tinggi oleh sektor pengolahan makanan yang juga menawarkan berbagai bahan tambahan atau aditif yang dimasukkan ke dalam makanan untuk mengawetkan atau membumbui makanan tersebut (Emilia et al., 2020).

Anak-anak menyukai makanan ringan karena bentuk dan warnanya yang menarik. Pedagang sering memanfaatkan hal ini untuk meningkatkan pendapatan dengan menggunakan pewarna buatan untuk membuat pewarna makanan tampak lebih menarik. Demikian pula, jajanan anak sekolah masih menggunakan boraks untuk membuat jajanan menjadi kenyal dan formalin sebagai pengawet makanan (Nurdin & Utomo, 2018). Secara alami, makanan yang memenuhi peraturan kesehatan adalah makanan yang sehat. Makanan yang memenuhi persyaratan kesehatan adalah makanan yang tidak mengandung bahan berbahaya seperti pemanis buatan, pengawet, dan pewarna yang tidak diperbolehkan dalam makanan (Liwe & Widiyanto, 2018).

Senyawa pewarna makanan sintetis dapat meningkatkan penampilan makanan, menyeimbangkan warna, dan mengembalikan warna komponen pokok yang hilang atau berubah selama pemrosesan-semua ini menguntungkan produsen dan pelanggan makanan (Siregar et al., 2013). Pewarna tekstil yang tidak resmi telah ditemukan dalam beberapa penelitian

berbahaya bagi konsumen dan bahkan bersifat karsinogenik pada hewan percobaan. Pewarna ini juga berpotensi berbahaya bagi manusia.

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan fokus pada pengumpulan data dari 30 orang tua murid yang mengikuti pengajian serta 7 orang pedagang asongan di Taman Pendidikan Al-Quran (TPQ) Masjid Agung Darul Ghala, Langsa, Aceh. Metode pengumpulan data dilakukan melalui wawancara dan penyebaran kuesioner kepada kedua kelompok tersebut. Kuesioner terdiri dari 8 pertanyaan yang dirancang untuk mengeksplorasi pengetahuan, sikap, dan pandangan mereka terhadap penggunaan zat aditif dalam makanan. Data dianalisis menggunakan rumus persentase untuk mengidentifikasi pola atau tren jawaban responden. Validitas dan reliabilitas data dijaga dengan memastikan bahwa kuesioner didesain berdasarkan literatur yang relevan dan telah diuji sebelumnya. Tahapan penelitian mencakup pengumpulan data selama satu bulan, termasuk pengumpulan informasi awal, wawancara, penyebaran kuesioner, dan pengolahan data. Wawancara dilakukan secara terstruktur untuk mendapatkan informasi yang lebih mendalam mengenai pengalaman dan persepsi responden terhadap zat aditif pada jajanan anak.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengetahuan Orang Tua terhadap zat aditif makanan

Berdasarkan hasil angket diperoleh bahwa pengetahuan orang tua terhadap dampak zat aditif pada jajanan anak termasuk kategori baik yaitu 57,7 % dan 42,3% kurang baik. Selain itu, 73,33% orang tua memiliki sikap kepedulian untuk mencegah anaknya jajan di luar rumah. Hal ini tertuang pada Tabel 1 berikut:

Tabel 1. Pengetahuan dan Sikap Orang Tua

No	Indikator	Persentase (%)	
		Baik	Kurang Baik
1	Pengetahuan	57,77	42,30
2	Sikap Kepedulian	73,33	26,67

Tampilan Tabel 1 disimpulkan bahwa pengetahuan dan sikap peduli orang tua terhadap aktivitas anaknya sangat dibutuhkan dalam memilih makanan yang bergizi bagi kesehatan anak. Dengan adanya pengetahuan yang baik akan dapat memantau makanan apa saja yang dikonsumsi oleh anaknya. Meskipun orang tua memiliki pengetahuan tentang zat aditif, namun sulit sekali orang tua untuk mengawasi anaknya untuk jajan dan sering juga orang tua membiarkan anaknya untuk jajan makanan yang telah diketahui tidak sehat dan berdampak terhadap kesehatannya. Anak sering jajan makanan yang mengandung zat aditif pada saat mereka pergi sekolah maupun mengaji. Meskipun orang tua memberikan bekal makanan tidak menutup kemungkinan anaknya tidak jajan di luar rumah. Adanya pengetahuan yang dimiliki oleh orang tua ditunjukkan dengan sikap kepedulian mereka untuk menghindari anaknya untuk tidak jajan. Dari Tabel tampak juga, pengetahuan orang tua terhadap zat aditif masih kurang baik. Dari hasil wawancara bahwa mereka beranggapan bahwa jajan merupakan suatu kebiasaan bagi anak-anak tanpa perlu dikhawatirkan dan mereka tidak pernah mencari tahu kandungan apa saja yang terdapat pada jajanan anak serta dampak yang akan terjadi akibat mengonsumsi jajanan yang mengandung zat aditif.

Selanjutnya hasil dari wawancara dengan orang tua siswa, sebagian besar dari mereka semua sependapat bahwa makanan yang disukai anak-anak adalah makanan yang mengandung MSG seperti bakso, siomay, sosis dan sejenisnya. Termasuk minuman, anak-anak banyak yang menyukai minuman yang mengandung pemanis buatan. Hampir seluruhnya orang tua

siswa mengetahui kandungan dan bahaya zat aditif pada makanan jajanan tersebut.

Jenis Jajanan anak

Dari hasil penelitian diperoleh bahwa jenis jajanan yang sering dikonsumsi anak pada saat diluar ditunjukkan pada Tabel 2.

Tabel 2. Jenis Jajanan Anak

No	Indikator	Persentase (%)
1	Bakso Bakar	50,00
2	Siomay	16,67
3	Sosis bakar	16,67
4	Minuman	16,67
5	Sate	6,67

Makanan jajanan yang banyak diminati oleh anak-anak adalah bakso bakar sebesar 50% yang diikuti oleh siomay, sosis bakar dan minuman. Bakso adalah makanan jajanan yang banyak diminati, banyaknya para pembeli mendorong para pedagang bersaing untuk menjual bakso yang sedap sehingga dalam pembuatannya banyak menggunakan penyedap dan pengawet yang dapat membahayakan kesehatan anak. Kandungan penyedap MSG di dalam jajanan ini sangat menyengat dan jika anak mengonsumsinya, dapat mengakibatkan timbulnya sakit kepala (Lestari, 2020; Tjiptaningdyah & Bambang Sigit Sucahyo, 2016). Selain itu, berdasarkan hasil penelitian membuktikan bahwa sosis banyak mengandung penyedap yang berlebihan dan menambahkan boraks ke dalam bakso, agar bakso lebih awet dan tidak mudah basi (Chikmah & Maulida, 2019; Suseno, 2019). Seperti diketahui boraks merupakan salah satu pengawet kayu dan tidak layak digunakan untuk tambahan dalam jajanan. Apabila hal ini dibiarkan, maka masa depan anak sebagai generasi penerus bangsa akan terancam kesehatannya dan

berdampak pada pendidikannya. Oleh karena itu, diharapkan orang tua dan pedagang untuk dapat bekerja sama dalam melindungi anak bangsa.

Upaya Orang Tua dalam Mencegah anak untuk Mengonsumsi Jajanan

Dari hasil angket diperoleh bahwa orang tua telah berupaya untuk mencegah anaknya untuk jajan makanan di luar seperti bakso goreng, sosis dan lain-lain. Upaya yang dilakukan seperti Tabel 3 berikut.

Tabel 3. Upaya Untuk Mencegah Anak untuk Konsumsi Jajanan

No	Indikator	Persentase (%)
1	Membawa Bekal	46,67
2	Memberikan Pengertian	33,33
3	Memberikan Uang Jajan	13,33
4	Mengawasi anak	6,67

Berdasarkan Tabel 3, menunjukkan bahwa 46,67% orang tua memberikan bekal makanan pada anaknya pada saat pergi mengaji, 33,33% memberikan pengertian kepada anaknya dan uang jajan yang sedikit untuk mencegah konsumsi makanan jajanan yang kurang sehat. Meskipun telah dilakukan berbagai upaya, menurut orang tua bahwa anaknya tetap mengonsumsi jajanan yang mengandung pemanis, penyedap dan pengawet. Apabila pemanis yang digunakan mengandung sakarin yang berlebih maka dapat menyebabkan anak menjadi sakit kepala, diare, mual, dan lain-lain. Natrium benzoat pada pengawet juga dapat menyebabkan alergi dan dapat memicu terjadinya penyakit kanker. Akibat dari selalu mengonsumsi boraks juga akan mengalami gangguan otak, hati, dan ginjal, dan jika mengonsumsinya dalam jumlah yang berlebihan maka akan menyebabkan diare, muntah, demam, anuria, koma, kerusakan sistem saraf pusat bahkan keracunan hingga meninggal (Chikmah & Maulida, 2019; Suseno, 2019)

Dari hasil wawancara dengan orang tua menyatakan bahwa pemberian bekal makanan pada saat pergi mengaji tidak menutup kemungkinan anak

tidak jajan. Mereka menyatakan sulit untuk mengontrol anaknya karena orang tua berada di rumah dan jarang mengikuti anaknya untuk pergi mengaji serta menjemput anak pada saat pulang mengaji saja. Terdapat juga orang tua memberikan uang jajan dengan jumlah yang sedikit agar anaknya terkontrol dan membatasi anaknya untuk jajan yang berlebih. Selain itu, orang tua memberikan pengertian tentang bahaya dari membeli jajanan yang mengandung zat pewarna namun kadangkala tidak dituruti oleh anaknya, karena mereka sudah terbiasa untuk jajan dan mengikuti teman-temannya. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa zat aditif yang terdapat di dalam makanan apapun jenis makanannya tetap berbahaya jika berlebihan dalam mengonsumsinya, terutama bagi anak-anak yang berada di TPQ. Hal ini dapat dicegah dengan adanya peran orang tua siswa dengan memberikan pengertian secara terus menerus dan membawa bekal makanan untuk anak-anaknya agar terbiasa mengonsumsi makanan dari rumah tanpa zat aditif yang sintetis agar menghasilkan anak-anak yang sehat, cerdas dan fokus dalam pembelajaran.

Dampak zat aditif pada Jajanan Anak

Dari Tabel 4 menunjukkan bahwa penyakit yang sering di derita anak setelah mengonsumsi jajanan yang mengandung pengawet dan sejenisnya adalah sakit perut 33,33% yang diikuti dengan sakit demam, batuk, pusing dan muntah-muntah. sesuai yang tertera pada Tabel 4 berikut.

Tabel 4. Penyakit yang diderita Anak dalam mengonsumsi jajanan

No	Indikator	Persentase (%)
1	Alergi	10,00
2	Demam	16,67
3	Batuk	16,67
4	Sakit Perut	33,33
5	Pusing	16,67
6	Muntah	6,67

Berdasarkan respon orang tua menyatakan bahwa penyakit yang diderita anaknya tidak langsung timbul setelah mengkonsumsi jajanan. Namun, gejala ini timbul setelah beberapa kali anaknya mengkonsumsi jajanan. Tetapi mereka tidak menyatakan bahwa penyebabnya adalah zat yang terkandung dalam makanan bisa saja karena faktor lain. Gejala penyakit ini dapat terjadi jika seseorang mengkonsumsi penyedap, pemanis, pewarna maupun pengawet yang berlebih pada makanan. Dalam mengkonsumsi jajanan seperti bakso, nugget maupun siomay, tidak terlepas dengan zat tambahan lain seperti saus untuk melengkapi kelezatan dari jajanan tersebut. Banyak kita jumpai bahwa pewarna pada saos mengandung zat pewarna *Rodhamin B* yang sangat berbahaya bagi konsumen. *Rodhamin B* merupakan pewarna tekstil yang telah digunakan sebagai pewarna kerupuk dan saus sambal di Denpasar dan di Yogyakarta. *Rhodamin B* tidak boleh dicampur ke dalam makanan karena dapat mengakibatkan gangguan pada pernafasan, pencernaan, kulit, mata, hati, ginjal, kanker, tumor, dan keracunan. Selain itu, Monosodium Glutamate (MSG) yang digunakan sebagai penyedap rasa pada kripik kentang, bakso, dan bumbu mie instan jika terlalu banyak diperkirakan akan timbul sakit kepala dengan rasa mual gejala *Chinese Restaurant Syndrome* serta mengakibatkan kerusakan sel saraf, gangguan fungsi otak, timbul penyakit Alzheimer, Parkinson dan Stroke (Lestari, 2020; Tjiptaningdyah & Bambang Sigit Sucahyo, 2016). Dengan demikian, jika mengkonsumsi jajanan yang mengandung zat aditif berlebihan dan secara terus menerus, akan menimbulkan berbagai macam penyakit.

Respon Pedagang terhadap zat Aditif

Hasil analisis angket yang pada pedagang jajanan yang berada di sekitar TPQ mesjid Agung Darul Falah Langsa, Aceh diperoleh data sebagai berikut:

Tabel 5. Respon Pedagang Jajanan

No	Nama	Pedagang	Jenis zat Aditif				Ukuran
			Penyedap	Pengawet	Pemanis	Perwarna	
1	AS	Bakso Goreng	√beli	√beli	-	-	Tidak sesuai
2	RB	Sosis	√beli	√beli	-	-	Tidak sesuai
3	CS	Somay	√beli	√beli	-	-	Tidak sesuai
4	IW	Sate	√beli	√beli	-	√ alam	Tidak sesuai
5	MN	Minuman	-	√beli	√sari gula	√beli	Tidak sesuai
6	MR	Minuman	-	√beli	√sari gula	√beli	Tidak sesuai
7	ST	Bakso Bakar	√beli	√beli	-	√beli	Tidak sesuai

Berdasarkan Tabel 5, menunjukkan bahwa hampir seluruhnya (100%) pedagang makanan menggunakan penyedap dan pengawet dalam memproduksi dagangannya. Begitu juga untuk pedagang minuman, mereka menggunakan pewarna dan pemanis yang diperoleh secara komersil. Menurut mereka bahwa penyedap dan pengawet sulit untuk dihindari karena membuat makanan memiliki daya tahan yang lama dan memiliki rasa lezat pada makanan. Mereka tidak percaya diri jika tidak menggunakan zat aditif khususnya penyedap rasa. Rasa yang dihasilkan membuat anak-anak akan banyak yang membelinya dan jika makanan tidak terjual habis maka dapat dijual pada esok harinya. Mereka menyatakan bahwa pengawet yang digunakan menghindari kerugian yang akan dialaminya. Sementara, minuman yang menggunakan rtidak menggunakan gula asli namun ditambah dengan pemanis buatan (sari gula). Menurut mereka, hal ini dikarenakan harga gula sangat mahal dan jika digunakan tidak mendapatkan keuntungan. Pewarna yang digunakan adalah pewarna makanan yang diperoleh dari toko.

Dari hasil wawancara diketahui bahwa hanya 1 orang yang tidak mengetahui bahwa dampak dari penggunaan zat aditif yang berlebih yang dapat mengganggu kesehatan dan 6 orang mengetahui bahaya dari penggunaan zat aditif yang dicampur ke dalam makanan. Mereka melakukannya untuk menarik minat anak-anak untuk tertarik untuk membeli jajanan dan mendapatkan keuntungan. Mereka berpendapat bahwa jika menggunakan bahan makanan yang asli maka keuntungan yang diperoleh yang sedikit dan tidak mencukupi ekonomi rumah tangganya dan beranggapan bahwa hal tersebut wajar karena semua yang dilakukannya itu menarik konsumen untuk membeli dagangannya. Bahkan mereka mengatakan jika mereka menjual tanpa mencampur penyedap, maka makanan tersebut tidak sedap dan tidak diminati oleh banyak pembeli. Tujuan pedagang agar mereka mendapat keuntungan, padahal hal tersebut berbahaya bagi kesehatan terutama anak-anak sekolah yang dikhawatirkan kekurangan gizi yang akan mengakibatkan terhambat pembelajarannya, seperti sakit dan tidak fokus terhadap pendidikannya. Akan tetapi, terdapat juga pedagang sate yang menggunakan pewarna dari tumbuh-tumbuhan yaitu kunyit yang digunakan sebagai menambah tampilan dari dagangannya. Zat aditif terdiri dari bahan alami dan sintetis. Zat aditif alami adalah zat tambahan dari tumbuh-tumbuhan yang dicampurkan ke dalam makanan atau minuman seperti warna kuning dari kunyit, pemanis dari gula, dan lain- lain, sedangkan zat aditif sintetis adalah zat tambahan yang dicampurkan ke dalam makanan yang terbuat dari bahan kimia. Misalnya pengatur keasaman dari zat kimia dan pewarna dari Tartrazin (Lestari, 2020). Dari Tabel 5 juga ditemukan bahwa penambahan zat aditif yang dilakukan oleh pedagang tidak sesuai dengan ukuran yang ditentukan ADI. Dari hasil wawancara mereka menyatakan bahwa takaran yang dilakukan hanya disesuaikan dengan keinginannya dan mereka tidak mengetahui takaran yang sesuai ADI.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan, zat aditif disebut dengan Bahan Tambahan Pangan (BTP). Zat aditif yang dicampurkan tidak boleh melebihi *Acceptable Daily Intake* (ADI) yaitu ukuran terbanyak dalam mg/kg yang dapat dikonsumsi setiap hari tanpa berbahaya bagi tubuh. Umumnya zat aditif aman dikonsumsi terutama zat aditif alami, tetapi zat aditif sintetis lebih banyak digunakan oleh pedagang tanpa memperdulikan akibatnya, dikarenakan harganya yang murah. Misalnya Kemudian ada juga produsen yang mencampurkan zat aditif buatan yang tidak ada izin dari Menteri Kesehatan sebagai BTP, seperti formalin untuk mengawetkan ikan asin, mie basah dan takjil di Jakarta, Purwokerto dan Pekanbaru. Menurut BPOM, jika mengonsumsi formalin maka akan mengakibatkan pusing, muntah dan gangguan pada sistem pencernaan (Lestari, 2020; Tjiptaningdyah & Bambang Sigit Sucahyo, 2016). Zat kimia yang dimanfaatkan sebagai zat aditif harus berguna, memperlambat penyimpanan zat pangan, mempertahankan kualitas zat pangan, tidak sulit dilarutkan, menampilkan sifat anti mikroba pada daerah pH dari zat pangan yang di awetkan, terjamin dalam ukuran yang dibutuhkan, tidak sulit menentukan analisis kimia, tidak menghalangi enzim-enzim pencernaan, tidak mengimbangi dengan zat pangan, mudah dipantau dan di salurkan secara seimbang ke dalam zat pangan. Penggunaan zat aditif harus di kurangi dalam jumlah yang sangat sedikit untuk menghindari dari bahaya tubuh.

5. KESIMPULAN

Adanya pengetahuan dan kepedulian dari orang tua untuk mencegah anak untuk membeli jajanan yang mengandung zat aditif. Namun, orang tua kesulitan dalam memantau aktivitas anak pada saat belajar mengaji di TPQ dan upaya yang telah dilakukan adalah memberikan uang jajan dengan jumlah sedikit, membawakan bekal dari rumah dan memberikan pengertian kepada anaknya. Dampak yang ditunjukkan anak setelah mengonsumsi jajanan

paling tinggi adalah adalah sakit perut dan rasa pusing. Selain itu ditemukan pedagang menggunakan zat aditif dalam makan tidak sesuai dengan ukuran yang ditentukan pemerintah. Sebaiknya pedagang menjual makanan jajanan, lebih mementingkan kesehatan konsumen dan menggunakan zat aditif alami.

DAFTAR PUSTAKA

- Asfawi, S., & Ainurahmah, S. (2012). Analisis Perilaku Siswa Terhadap Kebiasaan Jajan Di Sekitar Sekolahan. *Jurnal Visikes*, 11(1), 18–25.
- Chikmah, A. M., & Maulida, I. (2019). Identifikasi Bahan Tambahan Pangan yang Berbahaya (Rhodamin B dan Borak) pada Jajanan di Lingkungan Jl. Kartini Kecamatan Tegal Timur Kota Tegal. *Parapemikir : Jurnal Ilmiah Farmasi*, 8(2), 1–4.
- Downs, M. (2008). The Truth About 7 Common Food Additives. *CBS NEWS*.
- Emilia, I., Setiawan, A. A., Putri, Y. P., Marmaini, M., Rosanti, D., Warsari, D., Eddy, S., Rizal, S., Novianti, D., Mutiara, D., & Haziza, N. (2020). Pengenalan Zat Aditif Pada Makanan Dan Dampaknya Terhadap Kesehatan Di Sma Negeri I Belimbing Muara Enim Provinsi Sumatera Selatan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 26(2), 65. <https://doi.org/10.24114/jpkm.v26i2.15510>
- Fatmawati, B., Adriandani, N., & Fajr, N. (2020). Edukasi Zat Aditif Melalui Demonstrasi Kimia di MA NW Ridlol Walidain Batu Bangka. *ABSYARA: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 1(1), 1–9. <https://doi.org/10.29408/ab.v1i1.2403>
- Husen, N. (2024). *BARAKATI : Journal of Community Service BARAKATI : Journal of Community Service*. 02(2), 46–53.
- Irwansyah, F. S., Meisani, R., Santika Nugraha, M. Y., Zuhra, N., Aisyah, R., & Suhada, I. (2022). Pendampingan Penggunaan Zat Aditif Berbasis Eksperimen Untuk Meningkatkan Kesadaran Pola Hidup Sehat Di Jawa Barat. *Al-Khidmat*, 5(1), 39–47. <https://doi.org/10.15575/jak.v5i1.17565>
- Istighfari, S. A., & Irwansyah, F. S. (2021). Pemberdayaan Masyarakat melalui Sosialisai Bahaya Zat Aditif dalam Makanan di Kampung Siderang Legok. *Proceedings Uin Sunan ...*, 1(51), 38–45. <https://proceedings.uinsgd.ac.id/index.php/proceedings/article/view/1173> %0A<https://proceedings.uinsgd.ac.id/index.php/proceedings/article/download/1173/1063>

- Lestari, M. F. (2020). Edukasi Zat Aditif Pada Jajanan Sekolah Dari Perspektif Kesehatan. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 3, 330–335. <https://doi.org/10.37695/pkmcsr.v3i0.819>
- Liwe, S. E., & Widiyanto, A. (2018). Deskripsi Penggunaan Zat Pewarna Sintetis Rhodamin B Pada Makanan Jajanan Jelly Yang Dijual Di Sekolah Dasar Negeri Di Kecamatan Taman Kabupaten Pemalang Tahun 2017. *Buletin Keslingmas*, 37(3), 296–304. <https://doi.org/10.31983/keslingmas.v37i3.3877>
- Nuridin, N., & Utomo, B. (2018). Tinjauan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pada Makanan Jajanan Anak Sekolah. *Jurnal Riset Kesehatan*, 7(2), 85. <https://doi.org/10.31983/jrk.v7i2.3478>
- Rorong, J. A., & Wilar, W. F. (2019). Studi tentang Aplikasi Zat Aditif pada Makanan yang Beredar di Pasar kota Manado Johnly Alfreds Rorong 1 , Wiesje Fenny Wilar 2. *Techno Science Journal*, 1(2), 39–52.
- Sari, S. K. (2017). Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Padang Wisuda periode Maret 2017 Kecamatan Padang Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPP Universitas Negeri Padang email : siskakomalasari16juni@gmail.com Abstrak.
- Siregar, I., Indra, C., & Irnawati, M. (2013). Analisis kandungan rhodamin b dan pemanis buatan (sakarín) pada buah semangka. *Jurnal Lingkungan Dan Keselamatan Kerja*, 2(3), 1–7.
- Sri Mulyani, I. T., & Suryapermana, N. (2020). Manajemen Kantin Sehat dalam Meningkatkan Kegiatan Mengajar (Studi Kasus di SMAN 3 Rangkasbitung). *Adaara: Jurnal Manajemen Pendidikan Islam*, 10(2), 121–130. <https://doi.org/10.35673/ajmpi.v10i2.988>
- Suseno, D. (2019). Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Kandungan Boraks Pada Bakso Menggunakan Kertas Turmeric, FT – IR Spektrometer dan Spektrofotometer Uv -Vis. *Indonesia Journal of Halal*, 2(1), 1. <https://doi.org/10.14710/halal.v2i1.4968>
- Tjiptaningdyah, R., & Bambang Sigit Suchahyo, M. (2016). Analisis Zat Pewarna Rhodamin B Pada Jajanan Yang Dipasarkan Di Lingkungan Sekolah. *Agriekstensia*, 16(2). <https://doi.org/10.34145/agriekstensia.v16i2.148>