



Artikel Pengabdian

Received: 25 August 2023  
Revised: 25 September 2023  
Accepted: 29 September 2023

**Kata Kunci:**  
Bahan Tambahan;  
Makanan;  
Usia Beresiko

**Keywords:**  
Additional  
Ingredients;  
Food;  
Age Risk

**INDEXED IN**

SINTA - Science and  
Technology Index  
Crossref  
Google Scholar  
Garba Rujukan Digital: Garuda

**CORRESPONDING  
AUTHOR**

Sylva Flora Ninta Tarigan  
Fakultas Olah Raga dan  
Kesehatan  
Universitas Negeri Gorontalo  
Indonesia

**EMAIL**

[flora.ninta@ung.ac.id](mailto:flora.ninta@ung.ac.id)

**OPEN ACCESS**

E ISSN 2623-2022

## Pengenalan Penyalahgunaan Bahan Tambahan Makanan Berbahaya Sebagai Upaya Penjaminan Keamanan Pangan Pada Usia Beresiko

*Introduction of Dangerous Food Additives as an Efforts to Ensure Food Safety at Ages at Risk*

Sylva Flora Ninta Tarigan<sup>1\*</sup>, Dewi Suryaningsi Hiola<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Fakultas Olahraga dan Kesehatan Universitas Negeri Gorontalo, Indonesia

**Abstrak:** Pesisir Indonesia merupakan wilayah dengan poyenso produk hasil laut yang melimpah. Namun wilayah pesisir juga memiliki tantangan tersendiri dengan keamanan pangan, salah satunya adalah penyalahgunaan bahan tambahan makanan berbahaya dengan jumlah atau kadar yang tidak aman. Usia beresiko lebih rentan terhadap efek negatif penyalahgunaan bahan tambahan makanan berbahaya. Pentingnya kesadaran masyarakat tentang penyalahgunaan bahan tambahan makanan serta penyakit berbahaya yang dihadapi. Tujuan pelaksanaan kegiatan pengenalan penyalahgunaan bahan tambahan makanan ini untuk menciptakan kesadaran masyarakat dalam mengkonsumsi bahan tambahan makanan dengan menciptakan bahan tambahan makanan yang terbuat dari bahan alami melalui pemanfaatan sumber daya alam desa yaitu hasil laut. Hasil pelaksanaan terciptanya produk bahan tambahan makanan dari hasil laut yang diolah secara alami dan digunakan oleh masyarakat dalam kehidupan sehari-hari.

**Abstract:** Indonesia coast is an area with abundant marine products. However coastal areas also have their own challenges with food safety, one of which is the dangerous food additives if consumes unsafe amounts levels. Risk group which is baby and elderly are more susceptible to the negative effects of dangerous food additives. The importance of public awareness of food additives and the dangerous diseases they face. The aim of implementing this activity to introduce about the dangerous of food additives to create public awareness, how to creating food additives by creating with natural ingredients through natural resources which is marine product. The results of the implementation are the creation of food additive product from marine products that are processed naturally and used by the community everyday. presented in the form of a short and straightforward description. Abstract is written in 11 pt Cambria letters, aligned right and left (justify). Abstracts are written in Indonesian with a maximum word count of 150 words consisting of one paragraph, which is the essence of scientific papers. Abstract contains: background, objectives, methods, results of dedication, and conclusions.

**Jurnal Kolaboratif Sains (JKS)**

Pages: 1252-1256

Doi: 10.56338/jks.v6i10.4153



## LATAR BELAKANG

Pesisir Indonesia merupakan wilayah dengan potensi sumber daya pangan yang melimpah dari produk hasil laut. Namun, di sisi lain, wilayah pesisir juga memiliki tantangan tersendiri terkait dengan keamanan pangan. Salah satu permasalahan yang sering muncul adalah penyalahgunaan bahan tambahan makanan berbahaya. Bahan tambahan makanan berbahaya merupakan zat yang ditambahkan ke dalam makanan dengan tujuan tertentu, namun dapat menyebabkan masalah kesehatan jika dikonsumsi dalam jumlah atau kadar yang tidak aman. Usia beresiko, seperti anak-anak dan lansia, adalah kelompok yang lebih rentan terhadap efek negatif penyalahgunaan bahan tambahan makanan berbahaya. Anak-anak masih dalam tahap pertumbuhan dan perkembangan, sedangkan lansia memiliki sistem tubuh yang lebih rentan. Oleh karena itu, penting untuk meningkatkan kesadaran masyarakat dan memberikan pengetahuan yang tepat tentang penyalahgunaan bahan tambahan makanan berbahaya agar dapat menjaga keamanan pangan dan melindungi kelompok usia beresiko.

## METODE

Metode pengabdian yang digunakan adalah metode pendampingan. Meliputi perencanaan kegiatan, pelaksanaan kegiatan, hasil kegiatan, dan evaluasi serta rencana tindak lanjut. Pelaksanaan Pengabdian Profesi Kesehatan dimulai pada tanggal 15 Juli 2023 sampai tanggal 30 Agustus 2023 bertempat di Desa Bintalahe Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango Provinsi Gorontalo

Metode Pengabdian dimulai dengan perencanaan yang dilaksanakan melalui wawancara, survei lapangan, Focus Group Discussion penyusunan kegiatan. Pelaksanaan pengabdian meliputi Edukasi tentang bahan aditif sebagai bahan tambahan makanan, pelatihan dan demonstrasi pembuatan bahan tambahan makanan alami melalui pemanfaatan bahan alam hingga hygiene sanitasi, serta pembekalan kader dan masyarakat tentang penanggulangan penyakit yang tidak menular seperti diabetes dan hipertensi. Hasil pelaksanaan kembali dilakukan FGD hasil program desa bersama dengan aparat dan masyarakat desa. Evaluasi melalui penilaian keberhasilan kegiatan dengan adanya produk hasil bahan tambahan makanan alami yang telah mulai digunakan oleh masyarakat desa.

Pengambilan sampel pada pengabdian ini yaitu dengan Teknik total sampling sebanyak 244 Kepala Keluarga atau sebanyak 844 jiwa. Pelaksanaan kegiatan pengabdian dengan mengelompokkan kelompok beresiko yaitu bayi, balita, anak dalam satu kelompok dan kelompok lansia.

## HASIL

Secara topografi Desa Bintalahe merupakan salah satu desa yang terletak pada Kawasan pantai, perbukitan, dan pegunungan dan berada di pusat Kecamatan Kabila Bone. Dengan lahan yang sebagian besar merupakan lahan perkebunan 60% dan lahan pemukiman penduduk 40%. Sebagian besar penduduk Desa Bintalahe bekerja pada sektor pertanian/perkebunan dan disusul sektor perikanan. Beberapa indikator penting kesehatan desa dapat dilihat dalam table dibawah ini:

**Tabel 1.** Indikator Kesehatan Desa Bintalahe

| No | Tamat Pendidikan                    | 2020 | 2021 | 2022 |
|----|-------------------------------------|------|------|------|
| 1. | Penolong Balita Tenaga Kesehatan    | 92%  | 97%  |      |
| 2. | Angka Kematian Bayi (IMR)           | 0    | 0    | 0    |
| 3. | Angka Kematian Ibu Malahirkan (MMR) | 0    | 0    | 0    |
| 4. | Cakupan Imunisasi                   | 90   | 90   | 97   |
| 5. | Balita Gizi Buruk                   | 0    | 0    | 0    |
| 6. | Gizi Kurang                         | 1    | 1    | 2    |
| 7. | Stunting                            | 0    | 0    | 0    |

Tidak terdapat angka kematian ibu dan bayi pada 3 tahun terakhir, serta cakupan imunisasi mengalami kenaikan mencapai 97% pada tahun 2022 walaupun masih terdapat penderita gizi kurang.

Dari jumlah keseluruhan masyarakat Desa Bintalahe kelompok usia beresiko yaitu bayi 32 orang, balita 45 orang, ibu hamil 6 orang dan lansia 66 orang tercatat dalam data 2023.

**Tabel 2.** Kelompok Usia Beresiko

| No | Kelompok Usia Beresiko | Jumlah   |
|----|------------------------|----------|
| 1. | Bayi                   | 32 orang |
| 2. | Balita                 | 45 orang |
| 3. | Ibu Hamil              | 6 orang  |
| 4. | Lansia                 | 66 orang |

Untuk mempermudah dalam program kerja maka metode yang dijalankan adalah observasi langsung ke rumah yang memiliki usia beresiko, observasi didampingi oleh kader kesehatan tiap dusun desa Bintalahe. Sembari observasi dilakukan pemeriksaan kesehatan mulai dari anamnesa hingga pemeriksaan tekanan darah dan gula darah untuk mengontrol kesehatan masyarakat dan mendukung program tambahan selain program inti.

Kegiatan penyuluhan tentang pengenalan bahan tambahan makanan berbahaya sebagai upaya penjamin keamanan pangan pada usia beresiko di Desa Bintalahe dilaksanakan dengan memaparkan materi secara singkat, padat, dan jelas dalam bentuk presentasi dan secara langsung menunjukkan contoh bahan tambahan makanan yang berbahaya untuk kesehatan seperti pengawet, dan penyedap rasa.



**Gambar 1.** Proses Demonstrasi Pembuatan Bahan Tambahan Makanan Alami

Setelah pemaparan materi kemudian kami mendemonstrasikan pembuatan bahan tambahan makanan alami yang terbuat dari ikan atau bisa juga ayam.



**Gambar 2.** Kaldu Bubuk Alami

Sebelumnya sudah disediakan bahan tambahan makanan alami yang telah dibuat uji coba sebelumnya sehingga bisa dicoba oleh masyarakat yang hadir dan dapat dibawa pulang dengan gratis. Sebagai modal masyarakat dalam merubah gaya hidup pada penggunaan zat tambahan makanan alami maka dibuat buku pegangan berbentuk *Handbook* tentang mengenal bahan tambahan makanan pangan yang berisi tentang bahan tambahan makanan seperti pemanis, pengawet, pewarna, penyedap serta resep makanan yang dapat dikonsumsi sehari-hari.



**Gambar 3.** *Handbook* Mengenal Bahan Tambahan Makanan

## KESIMPULAN

Program Pengenalan bahan tambahan makanan alami yang dibuat dari hasil alam berhasil menjadi solusi permasalahan dalam penggunaan bahan tambahan makanan sintetik. Program ini berfokus pada perubahan pola hidup sehat masyarakat khususnya untuk usia beresiko dimulai dari penggunaan bahan tambahan makanan. Antusias warga dalam mengikuti program pengenalan ini sangat tinggi karena terdapat demonstrasi pembuatan bahan tambahan makanan yang interaktif dan dapat dilakukan dengan mudah serta dapat dicoba langsung oleh masyarakat. Kepada pihak/institusi kesehatan terkait diharapkan dapat memajukan program kesehatan yang berkaitan dengan pengawasan bahan tambahan makanan demi generasi bangsa yang sehat.

## IMPLIKASI

Angka penggunaan bahan tambahan makanan alami meningkat diikuti dengan gaya hidup masyarakat yang semakin lebih sehat dengan memanfaatkan hasil alam yang melimpah.

## BATASAN

Keterbatasan terkait usia beresiko yaitu hanya pada kelompok usia bayi, balita, anak, dan lansia.

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmadi. (2014). Kesehatan Masyarakat: Teori dan Aplikasi. Universitas Indonesia.
- Kurniawan, I. S., & Daeli, F. (2021). Uji Moderasi Pemberdayaan Psikologis pada Pengaruh Kepemimpinan Transformasional terhadap Organizational Citizenship Behavior Karyawan UKM Industri Makanan. *Jurnal Inspirasi Bisnis Dan Manajemen*, 5(1), 1. <https://doi.org/10.33603/jibm.v5i1.4374>
- Njatrijani, R. (2021). *Law , Development & Justice Review* Pengawasan Keamanan Pangan *Law , Development & Justice Review*. 12–28.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2019. Laporan Pelaksanaan Integrasi SUSENAS Maret 2019 dan SSGBI Tahun 2019. Jakarta: Badan Pusat Statistik.

- Child Malnutrition: UNICEF / WHO / The World Bank Group Joint Child Malnutrition Estimates: Key Findings of The 2021 Edition. World Health Organization
- Djauhari T. 2017. Gizi dan HPK 1000. Saintika Madika.
- Kementerian Kesehatan (Kemenkes) RI. 2019. Laporan Nasional Riskesdas Tahun 2018. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan (Kemenkes) RI dan Studi Status Gizi Indonesia (SSGI). 2021. Buku Saku: Hasil Studi Status Gizi Indonesia Tingkat Nasional, Provinsi dan Kabupaten/Kota Tahun 2021. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Mazidah, Y. F., Kusumaningrum, I., & Safitri, D. E. 2018. Penggunaan Tepung Daun Kelor pada Pembuatan Crackers Sumber Kalsium. ARGIPA (Arsip Gizi dan Pangan). Vol. 3(2): hal. 67-79
- World Health Organization, United Nations Children's Fund (UNICEF) & World Bank. (2021). Levels and Trends in