



## Warta Pengabdian Andalas

Jurnal Ilmiah Pengembangan dan Penerapan Ipteks

ISSN (Print) 0854-655X | ISSN (Online) 2797-1600

### Edukasi Bahan Tambahan Pangan yang Halal, Sehat dan Bergizi untuk Masyarakat Kelurahan Talaka

Santi\*

Fakultas Teknologi Kesehatan, Universitas Megarezky. Jl. Antang Raya No. 43, Makassar, 90234. Indonesia

\*Corresponding author. E-mail address: santi.ssi96@gmail.com

**Keywords:**

food additives,  
halal, healthy,  
Talaka village

**ABSTRACT**

*Food is one of the basic human needs, and food is usually given food additives. However, public knowledge about food additives still needs to be improved in terms of type, appropriate dosage for use and impact on human health. Apart from being good, food must also be halal, but public understanding of halal food ingredients and the contamination of non-halal ingredients into food is still lacking. This community service activity aims to increase public knowledge, especially in Talaka village, about food additives that are halal, healthy and nutritious and to be able to recognize products that contain food additives that are dangerous to health. This activity was carried out through introductions, giving pre-test questionnaires, providing education on halal, healthy and nutritious food, and giving a post-test afterwards. Nineteen participants answered questions correctly before education was 50%, while after education it was improved to 75%. Based on the results of observations and discussions with counselling participants, information was obtained that the public already understands the importance of choosing food products that are hygienic, halal, healthy and nutritious and that the public knows about additional ingredients—permitted and prohibited foods for food products.*

**Kata Kunci:**

bahan tambahan  
pangan, halal, sehat,  
Talaka

**ABSTRAK**

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia, dimana makanan tersebut biasanya diberi bahan tambahan pangan. Namun, pengetahuan masyarakat tentang bahan tambahan pangan masih kurang, baik dari segi jenis, dosis penggunaan yang sesuai maupun dampak bagi kesehatan manusia. Disamping itu, makanan juga harus halal, namun pemahaman masyarakat terhadap bahan pangan halal dan kontaminasi bahan yang tidak halal ke bahan makanan juga masih kurang. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat khususnya Kelurahan Talaka tentang bahan tambahan pangan yang halal, sehat dan bergizi dan mampu mengenal produk yang mengandung bahan tambahan makanan yang berbahaya bagi kesehatan. Kegiatan ini dilakukan melalui pengenalan, pemberian kuesioner *pra test*, pemberian penyuluhan bahan pangan halal, sehat dan bergizi pada masyarakat di Kelurahan Talaka, Kabupaten Pangkep, dan pemberian post test di akhir kegiatan. Peserta yang hadir sebanyak 19 orang dan yang menjawab pertanyaan dengan benar sebelum dilakukan edukasi sebesar 50% sedangkan setelah edukasi naik menjadi 75%. Berdasarkan hasil pengamatan, diskusi dengan peserta penyuluhan diperoleh informasi bahwa masyarakat sudah memahami tentang pentingnya memilih produk pangan yang higienis, halal, sehat dan bergizi serta masyarakat mengetahui tentang bahan tambahan pangan yang di izinkan dan yang terlarang untuk produk pangan.

## PENDAHULUAN

Pangan merupakan makanan dan minuman yang mengandung sumber energi bagi tubuh. Makanan dan minuman juga berfungsi untuk pertumbuhan, pemeliharaan dan perbaikan sel-sel tubuh yang telah rusak atau tua, pemeliharaan keseimbangan cairan tubuh, mengatur metabolisme tubuh, serta pertahanan tubuh terhadap penyakit (Khazanah, 2020). Makanan dan minuman yang baik bagi tubuh adalah yang halal, bersih/higienis, sehat dan bergizi seimbang (mengandung karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral, dan air), serta tidak mengandung bahan-bahan yang membahayakan kesehatan tubuh (Karim dkk., 2023).

Makanan, produk instan makanan dan beberapa produk farmasi adalah salah satu kebutuhan pokok manusia yang penting (Fajarini & Wahyani, 2020). Sebagai seorang muslim selain makanan itu baik juga diwajibkan mengonsumsi dan menggunakan makanan halal. Saat ini banyak produk makanan dan bahan farmasi yang dijual di pasar dengan produk yang kurang jelas kehalalannya, sehingga sangat diperlukan suatu otentitas dari bahan makanan (Guntarti dkk., 2018). Kebanyakan makanan yang dijual di pasaran mengandung banyak bahan tambahan yang tidak sehat, seperti pengawet, pewarna, pemanis buatan, dan lain sebagainya (Rohmah & Rezania, 2021; Gama dkk., 2023). Hal ini menyebabkan kekhawatiran terhadap konsumsi makanan yang tidak sehat dan aditif pada makanan yang mungkin memiliki dampak negatif bagi kesehatan tubuh (Muzakir dkk., 2023).

Produk makanan apa pun itu harus halal dan baik (*thoyyib*). *Thoyyib* diartikan aman bagi tubuh kita sehingga jika dikonsumsi tidak menimbulkan penyakit. Definisi *thoyyib* ini menyebabkan setiap orang memiliki perbedaan jenis makanan/minuman yang aman dikonsumsi disesuaikan dengan keadaan yang memakannya (Hassan dkk., 2009). Selain *thoyyib*, produk makanan juga harus halal (Qoniah, 2022). Menurut Majelis Ulama Indonesia, produk halal didefinisikan sebagai produk yang dibuat menggunakan bahan halal dan memenuhi persyaratan *thayyib* di fasilitas yang tidak terkontaminasi dengan barang haram dan Najis (Qoniah, 2022). Kondisi penjualan global makanan halal mengalami kenaikan sebesar 12,6% dari tahun 2004 sampai 2010.

Bahan tambahan secara definitif diartikan sebagai bahan yang ditambahkan dengan sengaja dan kemudian terdapat dalam makanan sebagai akibat dari berbagai tahap budidaya, pengolahan, penyimpanan maupun pengemasan (Angeline dkk., 2023). Pada kenyataannya berbagai bahan tambahan yang dikenal sekarang merupakan modifikasi bahan-bahan yang secara alamiah ada dalam bahan makanan sebelumnya (Chikmah & Maulida, 2019). Bahan Tambahan Makanan (BTM) yang aman/diizinkan dapat dijadikan acuan oleh masyarakat dan pengusaha (Diningsih dkk., 2020; Yusmaniar dkk., 2021). Pengetahuan terkait penggunaan BTM oleh masyarakat akan berpengaruh terhadap perilaku pemilihan bahan makanan, yang secara langsung juga dapat menentukan tingkat pengetahuan masyarakat yang berakibat pada kesalahan pemilihan dan pengolahan bahan makanan dan bahan tambahan makanan yang tersedia (Naufali dkk., 2023). Pemakaian pengawet pada bahan pangan dan dengan dosis yang tidak teratur dan diawasi, akan menimbulkan kerugian bagi pemakainya baik yang bersifat langsung, misalnya keracunan maupun yang bersifat tidak langsung atau kumulatif, misalnya dapat bersifat karsinogenik (Oktarina dkk., 2017). Selain itu pengaruh BTM berbahaya secara langsung contohnya tenggorokan terasa terbakar, iritasi, sakit kepala serta mual, sedangkan pengaruh konsumsi BTM berbahaya secara tidak langsung (menahun/akumulatif) seperti gangguan sistem pernafasan, gangguan pada ginjal dan hati, gangguan sistem reproduksi dan kanker, serta kematian (Mayangsari dkk., 2022).

Sebagai masyarakat yang letaknya lumayan jauh dari pusat kota Kabupaten Pangkep, dengan akses yang sedikit sulit untuk mengadakan bahan baku sehari-hari. Hal ini dapat

menyebabkan sebagian masyarakat membuat makanan seperti kue-kue dengan cara yang instan menggunakan bahan pewarna dan pengawet sintesis yang membuat warna makanan menjadi lebih menarik bagi konsumen. Namun pengetahuan masyarakat tentang keamanan penggunaan bahan sintesis masih kurang baik dari segi jenis bahan tambahan pangan, dosis penggunaan yang sesuai maupun dampak bagi kesehatan manusia. Selain itu pengetahuan masyarakat tentang bahan pangan yang halal dan baik juga masih kurang.

Solusi yang ditawarkan dalam menangani hal ini dengan edukasi kepada masyarakat sehingga kesadaran masyarakat khususnya di Kelurahan Talaka Kab. Pangkep akan pentingnya persoalan makanan halal, sehat dan baik serta mampu mengenal produk yang mengandung bahan tambahan makanan yang tidak berbahaya bagi kesehatan perlu ditingkatkan melalui pemberian pengenalan tentang BTM halal, sehat dan baik. Sehingga diharapkan melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat khususnya masyarakat di kelurahan Talaka Kabupaten Pangkep dapat meningkatkan pengetahuan dan pemahaman tentang makanan halal, baik dan sehat serta mampu mengenal produk yang mengandung bahan tambahan makanan yang tidak berbahaya bagi kesehatan.

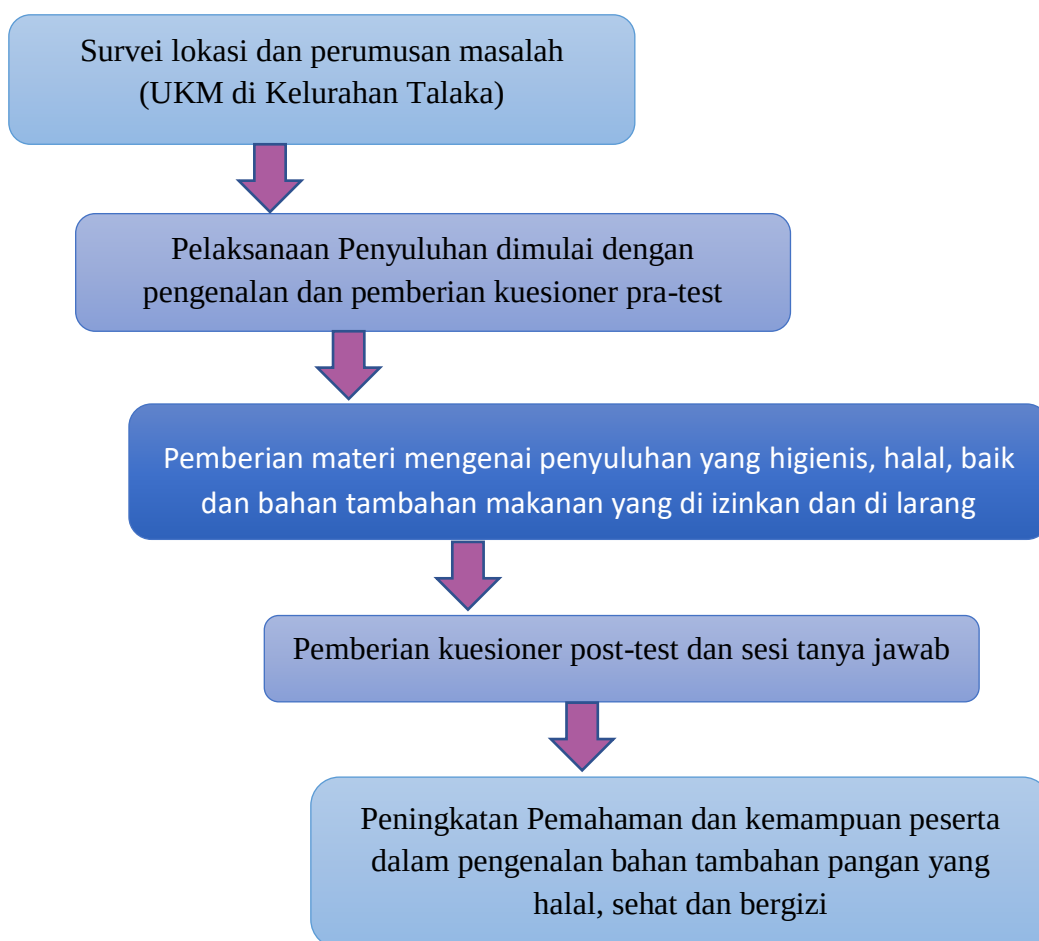
## METODE

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat mengangkat tema “Halal Food Sebagai Alternatif Baru Pengembangan Wisata Halal” melalui pemberian Penyuluhan Bahan Pangan halal, sehat dan bergizi pada masyarakat di Kelurahan Talaka, Kabupaten Pangkep Provinsi Sulawesi-Selatan yang pelaksanaannya diawali dengan survei lokasi melalui koordinasi dengan kepala kelurahan dan melakukan wawancara dengan masyarakat untuk mengetahui permasalahan yang dihadapi. Rancangan pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan membuat kuesioner tertutup dengan jumlah soal 10 nomor yang dibagikan sebelum dan sesudah pemberian materi edukasi dengan pertanyaan yang sama tentang perbedaan warna dan tekstur, daging sapi dan daging babi, tekstur dan warna daging bangkai ayam, pengenalan kuas yang terbuat dari hewan yang tidak halal dan sintesis plastik, pengenalan bahan pewarna makanan yang sintesis dan alami serta bahan pengawet yang terlarang digunakan dalam makanan dan minuman. Setelah melakukan koordinasi dengan masyarakat dan pemerintah maka ditentukan waktu pelaksanaan kegiatan pada hari Rabu tanggal 20 April 2022. Kegiatan edukasi diawali dengan pengenalan, pemberian kuesioner *pra test*, pendampingan pengisian kuesioner penjelasan interaktif tentang bahan tambahan pangan yang halal, sehat dan baik serta bahan tambahan makanan yang diizinkan dan dilarang. Kemudian dilakukan tanya jawab dengan peserta dan memberikan kembali kuesioner *post test* untuk di isi oleh peserta, dari 19 orang peserta yang menjawab pertanyaan dengan benar sebelum dilakukan edukasi sebesar 50% sedangkan setelah dilakukan edukasi mengalami peningkatan sebesar 75%.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat diawali dengan survei lokasi dan penentuan masalah pada Masyarakat di Kelurahan Talaka, setelah itu merancang metode pelaksanaan kegiatan. Kegiatan dilaksanakan diawali dengan permintaan izin ke pemerintah setempat dan mengundang masyarakat di kelurahan Talaka Kabupaten Pangkep Provinsi Sulawesi Selatan dengan peserta sebanyak 19 orang. Kegiatan diawali dengan mengumpulkan peserta di Posyandu pada jam yang telah di sepakati antara pihak peserta dengan pelaksana pengabdian masyarakat. Kegiatan dilanjutkan dengan acara pengenalan dan pengarahan dari pihak pelaksana.

Setelah pengenalan di lakukan pembagian kuesioner tertutup dengan jumlah soal 10 nomor yang dibagikan sebelum dan sesudah pemberian materi edukasi dengan pertanyaan yang sama tentang perbedaan warna dan tekstur, daging sapi dan daging babi, tekstur dan warna daging bangkai ayam, pengenalan kuas yang terbuat dari hewan yang tidak halal dan sintesis plastik, pengenalan bahan pewarna makanan yang sintesis dan alami serta bahan pengawet yang terlarang digunakan dalam makanan dan minuman sebagai bentuk *pre test* terhadap pemahaman peserta, kemudian dilakukan edukasi tentang bahan tambahan pangan yang halal, sehat dan bergizi serta bahan tambahan pangan yang di izinkan dan di larang pada makanan dan minuman, kegiatan selanjutnya dilakukan *post test* dengan cara pembagian kembali kuesioner dengan pertanyaan yang sama dengan *pre test*. Respons yang diberikan oleh perwakilan 19 orang peserta terbilang positif dan mengalami peningkatan pemahaman terhadap bahan tambahan pangan yang halal, baik dan sehat serta masyarakat cukup aktif menjawab pertanyaan yang diberikan, dari 19 orang peserta yang menjawab pertanyaan dengan benar sebelum dilakukan edukasi sebesar 50% sedangkan setelah dilakukan edukasi mengalami peningkatan sebesar 75%. Adapun alur kegiatan edukasi yang dilakukan terjabarkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Alur kegiatan edukasi bahan tambahan pangan

Pada kegiatan penyuluhan ini, pelaksana kegiatan pengabdian menemui beberapa peserta edukasi yang akan terlibat dalam pengabdian ini serta dilakukan penyampaian kegiatan yang dilaksanakan berupa edukasi tentang makanan yang halal, sehat dan baik serta bahan tambahan makanan yang di izinkan dan dilarang. Materi penyuluhan disiapkan sebagai solusi permasalahan yang dihadapi oleh peserta. Materi yang disiapkan meliputi dalil yang mendasari kehalalan makanan, ciri-ciri pangan yang halal dan tidak halal serta

bahan tambahan makanan yang baik dan yang dilarang. Kegiatan dimulai dengan pemberian pre test kepada peserta edukasi tentang ciri-ciri produk pangan yang halal dan tidak halal, kemudian dilanjutkan dengan kegiatan penyuluhan mengenai makanan yang halal, sehat dan baik dan bahan tambahan makanan yang di izinkan dan dilarang serta pentingnya produk makanan halal bagi masyarakat muslim. Pada penyuluhan ini peserta diberikan pengetahuan tentang produk pangan higienis, halal dan baik. Materi yang disampaikan antara lain:

- 1) Landasan hukum dalam Al-Quran dan hadis tentang makanan halal.
- 2) Membedakan daging yang higienis, halal dan baik (*thayyib*) yang memenuhi syarat-syarat agama Islam dan kesehatan.
- 3) Dasar hukum bahan tambahan pangan, bahan tambahan pangan yang baik untuk produk pangan.
- 4) Zat kimia berbahaya yang tidak boleh ditambahkan ke produk pangan.



Gambar 2. Dokumentasi kegiatan edukasi

Melalui edukasi makanan yang halal, sehat dan bergizi serta bahan tambahan makanan yang di izinkan dan dilarang, masyarakat diharapkan dapat memahami produk pangan yang halal dan baik serta bahan tambahan pangan yang dapat digunakan dan yang terlarang digunakan, kemudian dilakukan *pre test* berisi tentang pertanyaan mengenai materi sosialisasi dengan pertanyaan yang sama dengan *post test* kepada peserta untuk mendapatkan gambaran peningkatan pemahaman peserta terhadap materi penyuluhan. Berdasarkan hasil pengamatan, diskusi dengan peserta penyuluhan diperoleh informasi bahwa masyarakat sudah memahami tentang pentingnya memilih produk daging yang higienis, halal dan baik dan mereka juga memiliki pengetahuan tentang bahan tambahan pangan yang di izinkan dan yang terlarang untuk produk pangan. BTP yang paling sering digunakan pada industri rumah tangga (IRT) dan usaha mikro adalah pemanis, pengawet, dan pewarna, Penggunaan jenis BTP harus sesuai dengan jenis yang diizinkan serta dalam batas kadar yang diperbolehkan (Ekowati dkk., 2021).

## KESIMPULAN

Telah dilaksanakannya penyuluhan tentang bahan tambahan pangan halal, sehat dan bergizi pada masyarakat di Kelurahan Talaka, Kabupaten Pangkep dan terjadi peningkatan pemahaman masyarakat setelah dilakukan edukasi dan diharapkan kegiatan ini dapat memberi manfaat pada masyarakat di Kelurahan Talaka. Kabupaten Pangkep. Untuk kegiatan berikutnya sebaiknya di lakukan pengontrolan pemahaman masyarakat terhadap

bahan tambahan pangan yang halal, sehat dan bergizi serta dapat memberikan pengetahuan melalui demonstrasi analisa bahan tambahan pangan dan analisa bahan pangan yang terkontaminasi dengan bahan yang tidak halal.

### DAFTAR PUSTAKA

- Angeline, E., Kurniawati, A., Kristariyanto, Y., & Yuhara, N. (2023). Edukasi Bahan Tambahan Pangan Alami Dan Buatan Pada Anak Sekolah Dasar Dengan Metode Permainan (Game) Di Sekolah Dasar Di Sleman. *Edukasi Dan Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 35–40. <https://doi.org/10.61179/epmas.v3i1.435>
- 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. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 8(2), 1–4.
- Diningsih A. dan Harahap O. F. M. (2020). Penyuluhan Bahan Tambahan Makanan Berbahaya Bagi Kesehatan Di SDN 200514 Desa Labuhan Labo. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Aufa (JPMA)*, 2(2), 52–54.
- Ekowati, J., Handayani, R., Hariyadi, D. M., Pratama, M. R. F., Khairunnisa, P. H., Sulistyowaty, M. I., Tasha, R. A., Melania, I. N., Praditapuspa, E. N., & Nafi', M. I. R. (2021). Pemberdayaan Masyarakat melalui Edukasi Cara Pembuatan Pangan Olahan yang Baik, Bahan Tambahan Pangan, dan Kemasan Pangan untuk Penguatan Jaminan Keamanan pada Pelaku UMKM Bidang Makanan di Balikpapan. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(6), 625–634. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v6i6.2676>
- Fajarini, H., & Wahyani, A. D. (2020). Perlindungan Konsumen atas Penggunaan Bahan Tambahan Pangan pada Makanan dan Minuman. *Kosmik Hukum*, 20(2), 93. <https://doi.org/10.30595/kosmikhukum.v20i2.6883>
- Guntarti, A., Kumalasari, I. D., & Susanti, H. (2018). Pengenalan kehalalan produk dan bahan tambahan makanan yang berbahaya bagi kesehatan. *Sniemas UAD*, 27–31.
- Hassan, W.M.W., and Awang, K. W. (2009). Halal food in New Zealand restaurants: An exploratory study. *International Journal of Economics and Management*, 3(2), 385–402.
- Indjar Gama, S., Mahmudah, F., & Junaiddin, J. (2023). Edukasi Penggunaan dan Identifikasi Bahan Pengawet pada Produk Pangan di Manunggal Jaya Kecamatan Tenggarong Seberang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Mulawarman*, 2(1), 15–19. <http://10.0.127.10/abdiku.v2i1>
- Karim, H., Azis, A., Taufiq, T., Noer, S. F. N., Lindriani, L., & Arnianti, A. (2023). Dampak Negatif Bahan Tambahan Pangan Bagi Kesehatan Dan Pencegahannya. *Journal of Training and Community Service Adptersi (Jtcsa)*, 3(1), 61–64. <http://jurnal.adptersi.or.id/index.php/JTCSA/>
- Khazanah, W. (2020). Edukasi keamanan pangan didapur rumah tangga. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 5(1), 1. <https://doi.org/10.30867/action.v5i1.109>

- Mayangsari, F. D., Fadhilah, I. U., Rakhmawati, A., Afrianti, D. L. D., & Azmy, D. Z. (2022). Edukasi Jajanan Sehat Di SDN Banjarmasin Oleh Tim KKN (Kuliah Kerja Nyata) Dari Universitas Muhammadiyah Lamongan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 37–41.
- Muzakir, H., Ashari, C. R., & Listiowaty, E. (2023). Edukasi Zat Aditif Makanan dan Jajanan Sehat Pada Pelajar. *Lamahu: Jurnal Pengabdian Masyarakat Terintegrasi*, 2(2), 103–108. <https://doi.org/10.34312/ljpmt.v2i2.19692>
- Naufali, M. N., Meikapasa, N. W. P., & Heldiyanti, R. (2023). Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (Btp) Pada Ibu Rumah Tangga Di Kelurahan Pejanggik Kota Mataram. *Ganec Swara*, 17(2), 602. <https://doi.org/10.35327/gara.v17i2.462>
- Oktarina, K dan Arsilenda, A. (2017). Penyuluhan Bahaya Pewarna Dan Pengawet (Zat Adiktif) Pada Makanan Di Dusun Jepang Desa Krawang Sari Kecamatan Natar Lampung Selatan. *Sosioteknologi Kreatif*, 1(1), 89–102. <https://ejurnal.stieprasetyamandiri.ac.id/index.php/sos/article/view/22/10>
- Qoniah, R. (2022). Tantangan dan Strategi Peningkatan Ekspor Produk Halal Indonesia di Pasar Global. *Halal Research Journal*, 2(1), 52–63. <https://doi.org/10.12962/j22759970.v2i1.246>
- Rohmah, J., & Rezania, V. (2021). PPM Cara Mudah dan Sederhana Deteksi Bahan Kimia Berbahaya Pada Makanan di SDN Keboharan Krian Sidoarjo. *Madaniya*, 2(2), 101–106. <https://doi.org/10.53696/27214834.60>
- Yusmaniar, Y., Kurniawan, A. H., Elenora, R., Miftahul, S., & Jannah, E. (2021). Peningkatan Pengetahuan Kader Pkk Melalui Penyuluhan Keamanan Pangan Rumah Tangga Di Kelurahan Duri Selatan. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 5(2), 466–477.