

# **ANCAMAN TERSEMBUNYI PENGGUNAAN ZAT ADITIF PADA PRODUK JAJANAN KAKI LIMA**

## ***The Hidden Menace of Food Additives in Street Food Product***

**Syara Amaliah<sup>1\*</sup>, Fatia Azzahra<sup>1</sup>, Ghaida Az Zahra<sup>1</sup>, Nurul Laila Fitri<sup>1</sup>, Susan Azizah  
Aprilian<sup>1</sup>, Dadi Mulyadi Nugraha<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Jurusan Kimia, Fakultas Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Pendidikan Indonesia

<sup>2</sup>Jurusan Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan, Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia

Email\*: syaramaliah11@upi.edu

**ABSTRAK:** Peredaran makanan mengandung zat aditif berbahaya yang masih tinggi di masyarakat mencerminkan kondisi kurangnya kesadaran akan risiko penggunaannya, sehingga menimbulkan potensi permasalahan bagi individu, keluarga, dan masyarakat. Tujuan penelitian ini yaitu untuk meningkatkan kesadaran mengenai ancaman keracunan dari bahan tambahan dan kesehatan tubuh agar tetap sehat dan kuat untuk melaksanakan pembangunan bangsa. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif melalui wawancara dan penyebaran kuesioner yang dipaparkan secara naratif. Dengan kriteria pedagang adalah seorang pedagang cilor yang ada di daerah Universitas Pendidikan Indonesia dan ramai dikunjungi. Hasil wawancara terkait zat adiktif pada jajanan kaki lima, pedagang cilor dalam proses pembuatan cilor, menggunakan berbagai jenis bumbu seperti bumbu balado, asin, pedas, dan saus. Selanjutnya, hasil kuesioner responden secara keseluruhan juga mengetahui jika terlalu banyak mengonsumsi zat aditif dapat berisiko tinggi terutama pada kesehatan tubuh. Oleh karena itu, upaya lebih lanjut dibutuhkan untuk meningkatkan pemahaman dan perilaku masyarakat terkait konsumsi makanan yang sehat.

**Kata kunci:** Bahan, Jajanan kaki lima, Konsumsi, Zat aditif

**ABSTRACT:** *The high presence of harmful food additives in society reflects a lack of awareness of the risks associated with their use, that can give a potential problems for individuals, families, and communities. The aim of this research is to increase awareness regarding the threat of poisoning from additives and body health so that it remains healthy and strong to carry out nation building. This research is qualitative research using interviews and distributing questionnaires which are presented narratively. With the criteria, the trader is a Cilor trader who is in the Indonesian Education University area and is busy with visitors. The results of interviews regarding addictive substances in street snacks, cilor traders in the process of making cilor, use various types of spices such as balado, salty, spicy and sauces. Furthermore, the results of the respondent's questionnaire as a whole also show that consuming too many additives can pose a high risk, especially to body health. Therefore, further efforts are needed to improve people's understanding and behavior regarding healthy food consumption.*

**Keywords:** *Additives, Consumption, Ingredients, Street food*

### **PENDAHULUAN**

Peredaran makanan mengandung zat aditif berbahaya di masyarakat masih tinggi, artinya risiko penggunaan zat berbahaya hingga saat ini masih diabaikan masyarakat. Hal tersebut dapat meningkatkan permasalahan bagi diri sendiri, keluarga, maupun masyarakat yang merupakan variabel awal penyebab terjadinya perilaku bermasalah yang disebut juga dengan ancaman (Setiawan, 2020).

Zat aditif atau lebih dikenal sebagai bahan tambahan makanan adalah bahan kimia yang dicampurkan ke dalam produk pangan selama proses pengolahan, pengawetan, dan pengemasan. Bahan tambahan makanan dapat dibagi menjadi dua kelompok utama, yaitu kelompok yang tidak disengaja (*incidental*) dan kelompok yang disengaja (*intentional*) dalam makanan. Bahan tambahan makanan dibagi menjadi tiga kategori, yaitu mudah menguap (*volatile*), tidak stabil, dan stabil. Sifat-sifat bahan tambahan pangan adalah tidak mengurangi zat-zat esensial, dapat menjaga nilai gizi, menarik perhatian konsumen tetapi bukan merupakan penipuan dan meningkatkan atau menjaga kualitas makanan (Rorong dan Wilar, 2019).

Penggunaan bahan tambahan makanan harus dikontrol karena jika berlebih dapat merugikan kesehatan. Maka dari itu penting untuk mengubah pemahaman masyarakat tentang makanan sehat tanpa bahan tambahan makanan (BTP) yang sering digunakan oleh para pemasar. Masyarakat Indonesia khususnya mahasiswa sebagai penerus negara sudah seharusnya mengonsumsi makanan sehat. Masyarakat masih belum sepenuhnya menyadari pentingnya pola makan sehat, baik sebagai produsen maupun konsumen pangan. Sudah banyak kasus keracunan pangan akibat penambahan bahan kimia berbahaya yaitu bahan tambahan pangan yang tidak aman seperti formaldehida, boraks, Rhodamin B. Makanan yang banyak ditemukan adalah jajanan sekolah dari pedagang kaki lima atau makanan tradisional di pasar (Ukhdiyah, 2019).

Berdasarkan data Kementerian Kesehatan (2023), jumlah kasus keracunan makanan di Indonesia terus meningkat. Sebanyak 3.514 kasus keracunan makanan terjadi pada tahun 2022. Pada tahun 2023, mulai dari 1 Januari hingga 16 Oktober, terdapat 4.792 kasus keracunan makanan. Meningkatnya kasus keracunan makanan menyebabkan banyak penelitian yang mencoba membuktikan bahwa makanan mengandung bahan kimia berbahaya.

Adanya bahan kimia seperti formaldehida tidak secara langsung mempengaruhi kesehatan jika ditambahkan dalam jumlah sedikit pada makanan, namun zat tersebut akan terakumulasi dalam tubuh manusia sehingga menyebabkan kerusakan jaringan dan menimbulkan penyakit tertentu pada tahun-tahun mendatang. Karena kekhawatiran ini, perlu dilakukan pelatihan cara cepat menguji formaldehida dan mengenali zat berbahaya tersebut dalam makanan, khususnya pada jajanan kaki lima yang umum digunakan seperti MSG (Berliana dkk., 2021).

Pengamatan ini dilakukan dengan pedagang dan mahasiswa sebagai sasaran yang bertujuan untuk meningkatkan kesadaran mengenai ancaman keracunan dari bahan tambahan dan kesehatan tubuh agar tetap sehat dan kuat untuk melaksanakan pembangunan bangsa (Yamin dkk., 2022).

## **METODE**

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif yang dilakukan di Kota Bandung pada bulan September 2023. Metode yang digunakan adalah naratif dengan mewawancarai pedagang dan menyebarkan kuesioner. Kriteria pedagang adalah seorang pedagang cilor yang ada di daerah Universitas Pendidikan Indonesia dan ramai dikunjungi. Pedagang yang diwawancara hanya 1 orang. Hal ini karena 1 orang pedagang yang ramai dikunjungi dianggap mewakili pedagang-pedagang lain. Wawancara dilakukan secara tatap muka dan dengan persetujuan pedagang yang terkait tanpa paksaan dari pihak manapun. Selanjutnya, diajukan beberapa pertanyaan untuk mengetahui bahan apa saja yang digunakan dalam proses pembuatan cilor dan apa yang melatarbelakangi pedagang sehingga memilih berjualan cilor. Wawancara berlangsung selama kurang lebih 30 menit, selama wawancara terdapat satu orang yang merekam pembicaraan, satu orang sebagai dokumentasi, satu orang sebagai notulis, dan dua orang mewawancarai pedagang.

Selain wawancara, pengumpulan data dilakukan melalui penyebaran kuesioner. Kriteria kuesioner adalah seorang mahasiswa yang pernah membeli cilor dan sudah berusia 17 tahun. Penyebaran kuesioner dilakukan untuk mengetahui apakah mahasiswa mengetahui mengenai penggunaan zat aditif pada jajanan kaki lima atau tidak dan untuk mengetahui apakah mahasiswa peduli dengan apa yang mereka makan. Peduli terhadap

apa yang dikonsumsi penting untuk diketahui karena tidak semua jajanan layak untuk dikonsumsi, ada beberapa bahan yang bisa menyebabkan timbulnya penyakit. Sehingga penting untuk memilih jajanan yang akan dikonsumsi.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Zat aditif pada makanan adalah zat atau bahan kimia yang ditambahkan ke produk makanan selama proses pengolahan, penyimpanan, dan pengemasan. Zat aditif pada makanan ini memiliki peran dalam menambah rasa, warna, dan umur simpan makanan, tetapi zat aditif juga memiliki efek negatif pada tubuh.

Dari hasil wawancara terkait zat adiktif pada jajanan kaki lima, pedagang cilor dalam proses pembuatan cilor, menggunakan berbagai jenis bumbu seperti bumbu balado, asin, pedas, dan saus. Beberapa dari bumbu-bumbu ini dapat memiliki karakteristik yang membuat konsumen ketagihan dan ingin mengonsumsi cilor secara berulang. Ini adalah aspek yang perlu diperhatikan dalam konteks makanan jajanan kaki lima. Penggunaan berbagai bumbu dan saus menciptakan variasi rasa pada cilor. Variasi rasa ini bisa menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen dan mendorong mereka untuk mencoba berbagai jenis cilor. Rasa umum seperti yang kita kenal dapat memberikan, meningkatkan, atau meningkatkan cita rasa makanan. Kelompok ini mencakup bahan-bahan yang tidak memiliki rasa tetapi dapat meningkatkan atau mengaktifkan rasa yang sudah ada dalam suatu makanan.

Bahan-bahan ini disebut penguat rasa atau penambah rasa. Bahan penyedap rasa yang umum digunakan antara lain MSG (monosodium glutamat) atau MSG (bumbu kuliner). Meskipun varian rasa dan penggunaan bumbu merupakan strategi umum dalam bisnis makanan, namun penting untuk mempertimbangkan dampaknya terhadap kesehatan konsumen. Namun asupan MSG tidak boleh melebihi 5 gram per orang per hari. MSG mengandung gugus amino yang mengurangi rasa pedas pada bawang bombay, rasa tidak enak pada sayuran mentah, atau rasa pahit pada sayuran kaleng. MSG juga terbukti meningkatkan sensitivitas sel reseptor sehingga membuat rasa lebih nikmat. MSG adalah bahan tambahan yang berpotensi menyebabkan kanker yang ditandai dengan pusing, kelelahan, kesulitan bernapas, dan akibat yang berpotensi fatal lainnya.

Selain MSG (penyedap rasa) adapun saus yang mengandung zat adiktif terdapat pada cilor. Saus merupakan bumbu yang sering ditambahkan untuk menambah kelezatan pada makanan. Namun kandungan zat aditif pada saus seperti sulfur dioksida dan asam benzoat dapat berbahaya bagi konsumen yang memiliki alergi. Sulfur dioksida merupakan zat aditif yang digunakan sebagai pengawet makanan dan bermanfaat untuk menjaga kesegaran makanan, tetapi jika dikonsumsi oleh orang yang sensitif dapat menyebabkan masalah kesehatan, seperti dermatitis, urtikaria, hipotensi, diare, dan gangguan pernapasan. Serta asam benzoat merupakan zat aditif yang digunakan sebagai pengawet makanan, tetapi jika digunakan secara berlebihan dapat mengakibatkan diare, sakit perut, mengganggu proses metabolisme, gatal-gatal, dan bengkak.

Hasil dari penyebaran kuesioner, sebagian besar subjek adalah masyarakat dengan rentang usia diatas 17 tahun. 100% responden mengetahui apa itu zat aditif. Responden secara keseluruhan juga mengetahui jika terlalu banyak mengonsumsi zat aditif dapat beresiko tinggi terutama pada kesehatan tubuh. Persentase masyarakat yang dapat memilih makanan yang lebih sehat dan selalu mengutamakan kebersihan jajanan kaki lima yaitu sebesar 88,2%. Namun sebanyak 64,7% masih sering mengonsumsi jajanan kaki lima yang diduga mengandung banyak zat aditif seperti cilor, milor, cilung, dsb. Sedangkan sisanya sebanyak 35,3% mengaku jarang mengonsumsi makanan-makanan tersebut. (Tabel 1).

Dari hasil yang didapatkan, dapat diketahui bahwasannya sebagian orang masih belum mengetahui bahaya dari zat aditif jika digunakan secara berlebihan, dan masih mengonsumsi makanan-makanan yang diduga terdapat zat aditif yang berlebihan. Oleh karena itu, kesadaran konsumen terhadap dampak kesehatan dari makanan yang mengandung zat adiktif juga penting. Pedagang kaki lima dan pihak berwenang harus memastikan bahwa penggunaan bumbu dan bahan-bahan tersebut mematuhi peraturan kesehatan yang berlaku. Penting untuk diketahui bahwa penggunaan bumbu dan saus pada

makanan merupakan hal yang umum di bidang kuliner, namun harus ada keseimbangan antara menciptakan variasi rasa yang menarik dan menjaga makanan tetap sehat bagi konsumen.

**Tabel 1. Hasil Kuesioner**

Pertanyaan	Persentase	
	Ya	Tidak
Apakah Anda mengetahui apa itu zat aditif?	100%	0%
Apakah Anda mengetahui bahaya jika menggunakan zat aditif secara berlebihan?	97%	3%
Apakah pernah terpikirkan oleh Anda jika terlalu banyak mengonsumsi zat aditif dapat beresiko tinggi terutama pada kesehatan tubuh?	100%	0%
Apakah Anda dapat memilih makanan yang lebih sehat?	88%	12%
Apakah Anda selalu mengutamakan jajanan kaki lima?	88%	12%

Sumber: Hasil Kuesioner 2023

Adapun faktor-faktor dari penelitian ini yaitu, Pertama, minimnya pengetahuan tentang dampak kesehatan dari zat aditif menunjukkan kurangnya pemahaman akan risiko yang terkandung dalam makanan tersebut. Selanjutnya, kurangnya informasi mengenai potensi bahaya penggunaan zat aditif pada makanan yang aman untuk dikonsumsi dalam jumlah tertentu. Terakhir, rendahnya kesadaran mahasiswa dalam memilih jajanan yang lebih sehat dan bersih mencerminkan kurangnya perhatian terhadap aspek nutrisi dan kebersihan dalam pengambilan keputusan makanan sehari-hari.

Oleh karena itu, untuk mencegah terjadinya masalah kesehatan akibat zat aditif yang terkandung dalam jajanan kaki lima kita perlu memperhatikan jajanan apa yang kita beli dan makan. Dengan begitu, diperlukan kesadaran tentang ancaman ini untuk melindungi kesehatan tubuh, baik melalui perantara pemerintah, maupun nonpemerintah.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

Penggunaan berbagai bumbu dan saus pada cilor dapat menciptakan variasi rasa yang menarik untuk konsumen. Tetapi, perlu diingat bahwa keseimbangan antara kelezatan dan kesehatan harus diperhatikan. Kesadaran konsumen terhadap dampak kesehatan dari zat aditif dalam makanan juga menjadi faktor penting, sehingga pedagang kaki lima serta pihak berwenang perlu menerapkan peraturan Kesehatan yang telah menjadi standar. Selain itu, pada hasil kuesioner menunjukkan sebagian besar responden menyadari risiko zat aditif dan sadar akan pilihan makanan sehat, tetapi masih ada sebagian yang kurang menyadari bahaya zat aditif berlebihan dan tetap sering mengonsumsi jajanan kaki lima yang mengandung zat aditif berlebihan. Oleh karena itu, upaya lebih lanjut dibutuhkan untuk meningkatkan pemahaman dan perilaku masyarakat terkait konsumsi makanan yang sehat.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Berliana, A., Abidin, J., Salsabila, N., Maulidia, N. S., Adiyaksa, R., & Siahaan, V. F. (2021). Penggunaan bahan tambahan makanan berbahaya boraks dan formalin dalam makanan jajanan. *Jurnal Sanitasi Lingkungan*, 1(2), 64-71.
- Jannah, O. Z., Suwita, K., & Jayadi, L. (2021). Analisis pewarna rhodamin B Dan pengawet natrium benzoat pada saus tomat Yang diperdagangkan Di pasar besar tradisional Kota Malang. *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 3(1), 10-17. doi:10.33759/jrki.v3i1.105
- Rorong, J. A., dan Wilar, W. F. (2019). Studi tentang aplikasi zat aditif pada makanan yang beredar di pasaran Kota Manado. *Techno Science Journal*, 1(2), 39-52.
- Setiawan, D. (2020). Tugas dan wewenang balai besar pengawasan obat dan makanan dalam mengawasi makanan yang mengandung zat berbahaya. *Jurnal Hukum Bisnis*, 4(2), 420-435.

- Ukhdiyyah, L. (2019). Identifikasi siklamat pada jajanan pasar di pasar hygienes kelurahan Gamalama di Kota Ternate tahun 2017. *Jurnal Kesehatan*, 12(2), 27-34.
- Wardhani, R. H., Sunarti, E., dan Muflikhati, I. (2017). Ancaman, faktor protektif, aktivitas, dan resiliensi remaja: Analisis berdasarkan tipologi sosiodemografi. *Jurnal Ilmu Keluarga dan Konsumen*, 10(1), 47-58.
- Willian, N. (2014). Optimalisasi peran serta masyarakat dalam peningkatan kesadaran peduli makanan sehat tanpa formalin pada jajanan sekolah. *Jurnal Zarah*, 2(1), 1-11.
- Yamin, M., Jufri, A. W., dan Riyanto, A. A. (2022). Teknik identifikasi zat aditif pada makanan untuk menghindari dampak negatifnya terhadap kesehatan. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(2), 121-127.