



PENYULUHAN PENGUATAN PENGETAHUAN MASYARAKAT TENTANG ZAT ADITIF BERBAHAYA DALAM MAKANAN, POLA MAKANAN SEHAT DAN HALAL

Syirril Ihromi^{1*}, Asmawati², Nurhayati³, Marianah⁴

^{1,2,3,4}Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Mataram, Indonesia

Jalan KH. Ahmad Dahlan No. 1 Pagesangan Mataram

*Alamat korespondensi: syirrilihromi@ummat.ac.id

Article Info	
<p>Article History Received : 30/05/2024 Accepted : 01/06/2024 Online : 08/06/2024</p>	<p>Abstrak: Masih rendahnya kesadaran masyarakat di NTB salah satunya di lingkungan presak timur kelurahan pagutan untuk membuat produk makanan yang baik dan mengkonsumsi makanan yang bergizi seimbang, sehat dan aman merupakan tanggungjawab bersama bagi semua pihak termasuk para akademisi di lingkungan perguruan tinggi. Fenomena saat ini banyak sekali beredar makanan dan minuman olahan yang dibuat oleh masyarakat menggunakan zat aditif yang bagi masyarakat umum kadang-kadang tidak mengetahui kegunaan, dosis, maupun fungsinya yang terkadang sering digunakan sebagai bahan tambahan sehingga dapat mengganggu Kesehatan manusia terutama anak-anak. Tujuan pengabdian ini yaitu Memberikan pemahaman dan percontohan kepada masyarakat khususnya ibu-ibu dan remaja pengajian Istiqamah lingkungan presak timur kelurahan pagutan tentang penguatan pengetahuan masyarakat mengenai zat aditif berbahaya dalam makanan, pola makanan sehat dan halal. Metode yang diterapkan adalah metode PRA (Participatory Rural Appraisal) yaitu melibatkan masyarakat dalam kegiatan. Kegiatan pengabdian ini terdiri satu aktivitas utama, yaitu kegiatan penyuluhan dengan tema "Zat aditif berbahaya, pola makan sehat dan halal". Kegiatan ini diawali dengan studi pendahuluan, dilanjutkan dengan penyuluhan, pemberian contoh dan terakhir evaluasi (pemberian quisioner di awal dan akhir kegiatan dan angket tentang kejelasan dan kebermanfaatannya penyuluhan. Keberhasilan kegiatan terlihat dari antusiasme mitra melaksanakan pengabdian. Selain itu ketika diakhir kegiatan diadakan diskusi tanya jawab terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan terlihat bahwa semua peserta kegiatan mampu menjawab apa yang disampaikan oleh tim pelaksana. Dapat disimpulkan terjadi peningkatan pemahaman masyarakat tentang penggunaan zat aditif, pola makanan sehat dan halal.</p>
<p>Kata kunci: Aditif; Penyuluhan; makanan sehat dan halal; PRA;</p>	
<p>Keywords: Additives; Counseling; healthy and halal eating; PRA;</p>	<p>Abstract: The low level of public awareness in NTB, one of which is in the East Presak neighbourhood of the Pagutan Village, to make good food products and consuming nutritious, balanced, healthy and safe food is a shared responsibility for all parties, including academics in the higher education environment. The current phenomenon is that there are a lot of processed food and drinks circulating which are made by the public using additives which the general public sometimes do not know about the use, dosage, or function of which are sometimes often used as additives so that they can interfere with human health, especially children. This service aims to provide the understanding and piloting to the community, especially</p>

women and adolescents studying Istiqamah in the East Presak neighbourhood of Pagutan Village, to strengthen public knowledge about harmful additives in food and healthy and healthy and halal food patterns. The PRA (Participatory Rural Appraisal) method is applied, which involves the community in activities. This service consists of one main activity, namely counselling activities with the theme "Dangerous additives, healthy and halal diet". This activity begins with a preliminary study, followed by counselling, giving examples and finally, evaluating (giving a questionnaire at the beginning and end) and a questionnaire about the clarity and usefulness of counselling. The activity's success can be seen from the enthusiasm of the partners in carrying out the service. In addition, at the end of the activity, a question-and-answer discussion was held. Regarding the activities carried out, all participants could answer what was conveyed by the implementing team. There has been an increase in public understanding of the use of additives and healthy and halal food patterns.

Support by:



This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license

A. PENDAHULUAN

Indonesia terkenal dengan berbagai macam jenis kuliner, baik dari makanan berat, minuman, hingga kue-kue tradisional yang dibuat dengan cara dan rasa yang unik. Kue-kue tersebut mempunyai rasa yang sangat beraneka ragam dan setiap daerah umumnya memiliki cita rasa yang menonjol. Kue-kue tradisional pada umumnya memiliki warna-warni yang berbeda dengan menggunakan pewarna alami ataupun sintetis, (Herdyastuti, N., dkk, 2020).

Makanan yang beredar di pasaran secara umum dihasilkan melalui proses teknologi tinggi yang tidak menutup kemungkinan ditambahkan zat aditif untuk memperpanjang masa konsumsi ataupun memperindah dan menambahkan cita rasa suatu produk dan sering disebut Bahan Tambahan Pangan (BTP) (Praja, 2015).

Makanan yang sehat merupakan makanan yang higienis dan bergizi. Makanan yang tidak mengandung kuman penyakit dan tidak mengandung racun yang membahayakan kesehatan dapat dikatakan makanan yang higienis (Hanifa et al, 2006 dalam Galih Adi Pramana, dkk., 2020).

Dalam mengolah berbagai jenis makanan sering ditambahkan zat aditif. zat aditif makanan jika digunakan dengan dosis tidak standar dapat menyebabkan timbulnya berbagai penyakit antara lain seperti kanker dan kerusakan ginjal (Yandri, 2006) lebih lanjut Yamin, dkk., 2018 menyatakan Penggunaan zat aditif pada makanan yang tidak bijaksana dapat menimbulkan berbagai masalah kesehatan misalnya keracunan, kerusakan syaraf, ginjal, hati, cacat kelahiran, gangguan gastroenteritis, kejangkejang, anomalia kaki, kelainan pertumbuhan, kemandulan bahkan kematian. Formalin juga diketahui dapat menjadi penyebab kanker (Wariyah dan Dewi, 2013). Keracunan yang disebabkan oleh asam borat (boraks) memperlihatkan gejala batuk, iritasi mata dan mulut, dan muntah (Kumar dan Srivastava, 2011). Nastiti (2015) juga menyatakan, bahwa penggunaan pewarna yang terbukti mengganggu kesehatan, misalnya

mempunyai efek racun, berisiko merusak organ tubuh dan berpotensi memicu kanker, termasuk pewarna Rhodamin B bersifat karsinogenik dan menyerang hati.

Kesadaran masyarakat masih belum tinggi untuk memilih makanan yang sehat. Banyak makanan yang menggunakan pewarna-pewarna sintetis dan tidak layak digunakan pada makanan. Dinas Kesehatan provinsi NTB sering menyatakan bahwa kesadaran dan pengetahuan masyarakat juga produsen makanan yang umumnya tergolong usaha kecil dan menengah akan bahaya zat pewarna dan pengawet ini masih rendah" Badan Pengawas Obat Dan Makanan (BPOM) sebenarnya secara rutin telah melakukan pengujian pangan dengan sasaran pasar-pasar tradisional. Hasilnya, masih banyak ditemukan jajanan yang mengandung rhodamin B, seperti pada cendol, terasi, harum manis, uli, rengginang, gipang, dan kue kukus (Republika, 2019). Menurut Madina dkk., (2017), penggunaan pewarna sintetis untuk pewarna tekstil seperti Rhodamin B pada makanan dan minuman, sangat berbahaya bagi kesehatan karena dapat memicu terjadinya kanker serta kerusakan ginjal dan hati.

Masih rendahnya kesadaran masyarakat di NTB salah satunya di lingkungan presak timur kelurahan pagutan untuk membuat produk makanan yang baik dan mengkonsumsi makanan yang bergizi seimbang, sehat dan aman merupakan tanggungjawab bersama bagi semua pihak termasuk para akademisi di lingkunganperguruan tinggi. Pemerintah telah mencanangkan tentang hidup sehat yang tertuang dalam Undang-undang No.36 tahun 2009 yang menyebutkan bahwa : "Setiap orang berkewajiban ikut mewujudkan, mempertahankan derajat kesehatan masyarakat yang setinggi-tingginya dimana pelaksanaannya meliputi upaya kesehatan perseorangan, upaya kesehatan masyarakat, dan pembangunan berwawasan kesehatan". Sering terdengar oleh kita sebuah pepatah yang berbunyi "Mencegah lebih baik daripada mengobati." Inilah salah satu dasar bagi Kementerian Kesehatan RI mengedepankan upaya pencegahan dalam menjalankan misinya. Hanya saja hal ini belum menjadi kebiasaan masyarakat Indonesia. Untuk itu Kementerian Kesehatan mengupayakan Gerakan Masyarakat Sehat menjadi sebuah gerakan di masyarakat dan diharapkan ke depan menjadi pola hidup yang membudaya.

Selain mengkonsumsi makanan yang sehat, sebaiknya masyarakat sekarang juga mulai membiasakan diri untuk menerapkan makanan yang halal. Mayoritas penduduk di Indonesia adalah beragama Islam, sehingga jaminan makanan yang halal sangat diperlukan. Kaum muslim mempunyai pedoman yang jelas terkait mengkonsumsi makanan yaitu : "Dan makanlah makanan yang halal dan baik dari apa yang Allah telah rezekikan kepadamu dan bertaqwa." Makanan yang halal dan baik bertujuan untuk menjaga kesehatan baik jasmani maupun rohani kita. Makanan yang halal juga harus memenuhi unsur yang tidak mengandung bahan-bahan kimiawi seperti pewarna dan pengawet. Makanan yang halal pada hakikatnya adalah makanan yang didapat dan diolah dengan cara yang benar menurut agama. Sedangkan makanan yang baik dapat dipertimbangkan dengan akal dan ukuran kesehatan. Artinya makanan yang baik adalah makanan yang berguna bagi tubuh dan tidak membahayakan dilihat dari sudut pandang kesehatan, (Herdyastuti, N., dkk, 2020).

Lingkungan Presak Timur merupakan wilayah lingkungan yang terdapat pada kelurahan Pagutan yang ada di kecamatan Mataram yang wilayahnya banyak terdapat

tempat Pendidikan yaitu Sekolah Dasar dan dekat dengan pasar tradisional pagutan dimana didalam pasar banyak menjual jajanan atau hasil olahan makanan yang sangat digemari anak-anak. Para penduduk lingkungan presak timur juga banyak sebagai pedagang disanan dan banyak juga yang menjual makanan olahan dia sendiri untuk dijual di pasar maupun sekitar wilayah tempat sekolah dasar (SD). Fenomena saat ini banyak sekali beredar makanan dan minuman olahan yang dibuat oleh masyarakat menggunakan zat aditif yang bagi masyarakat umum kadang-kadang tidak mengetahui kegunaan, dosis, maupun fungsinya yang terkadang sering digunakan sebagai bahan tambahan sehingga dapat mengganggu Kesehatan manusia terutama anak-anak. Pemerintah kota mataram melalui dinas Kesehatan sering menghimbau atau menyampaikan melalui media social maupun mobil patrol dinas Kesehatan di setiap pasar maupun tempat keramaian tentang bahaya menggunakan zat aditif yang tidak diperbolehkan didalam makanan, namun kadang kala himbauan tersebut tidak terlalu dihiraukan atau tidak mampu tersebar secara merata ditengah masyarakat sehingga masyarakat banyak yang belum mengetahui.

Untuk membantu para suami ibu-ibu yang ada dilingkungan presak timur juga mempunyai pekerjaan dengan melakukan wirausaha dibidang kuliner seperti catering, pembuat kerupuk, pembuat kue dan lain-lain. Pada pembuatan kue, kerupuk atau catering tersebut banyak menggunakan beberapa bahan tambahan seperti perasa, pewarna atau pengawet. Berdasarkan pada kondisi tersebut maka perlu adanya pembekalan terkait bahan tambahan dan pengaruhnya terhadap kesehatan, serta pemahaman pentingnya produk halal sesuai dengan anjuran Pemerintah saat ini. Untuk itu tim akan melakukan penyuluhan di kelompok pengajian istiqamah ibu-ibu lingkungan presak timur.

B. METODE PELAKSANAAN

Metode kegiatan yang akan digunakan dalam kegiatan ini yaitu metode PRA (*Participatory Rural Appraisal*) (Ihromi et al., 2020). yaitu melibatkan masyarakat dalam kegiatan melalui studi pendahuluan, penyuluhan dan memberikan beberapa contoh keterampilan sederhana dalam melakukan pengujian kandungan zat aditif pada makanan, serta evaluasi program. (Nurhayati et al., 2020), (Asmawati et al., 2021).

Pendekatan yang dilakukan terhadap permasalahan tersebut di atas, diantaranya adalah melalui pendekatan dengan mitra klompok pengajian ibu-ibu dan remaja lingkungan presak timur kelurahan pagitan untuk mengetahui kondisi riil dilapangan khususnya yang berkaitan dengan permasalahan untuk penguatan pengetahuan masyarakat mengenai zat aditif berbahaya dalam makanan, pola makanan sehat dan halal. Solusi diarahkan melalui penyuluhan tentang penguatan pengetahuan masyarakat mengenai zat aditif berbahaya dalam makanan, pola makanan sehat dan halal yang benar-benar dapat dilakukan oleh masyarakat dengan potensi yang tersedia. Secara terperinci Metoda pelaksanaan yang ditawarkan untuk mendukung realisasi program tersebut adalah sebagai berikut :

1. **Studi pendahuluan.** Studi pendahuluan dilakukan dalam rangka untuk mengetahui kondisi ril dilapangan khususnya yang berkaitan dengan permasalahan mitra

2. **Penyuluhan** Penyuluhan dilakukan untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat khususnya ibu-ibu dan remaja pengajian Istiqamah lingkungan presak timur kelurahan pagutan tentang penguatan pengetahuan masyarakat mengenai zat aditif berbahaya dalam makanan, pola makanan sehat dan halal.tentang pengelolaan kelompok banjar yang baik dan efektif. Salah satunya terkait tentang jenis-jenis bahan pewarna dan perisa serta bahaya yang ditimbulkan bagi Kesehatan. Selain itu juga akan dilakukan penyuluhan terkait pengertian bahan yang halal dan mengapa harus menggunakan bahan halal
3. **Percontohan.** Menjelaskan dan memberikan contoh kepada ibu-ibu dan remaja tentang macam-macam zat aditif, produk yang beredar dan olahan produk yang mengandung zat aditif tersebut.
4. **Evaluasi.** Tahap ini dilakukan dengan memberikan angket respon kepada pembuat kue tradisional terkait pelaksanaan kegiatan yang telah dilakukan.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Sosialisasi Pelaksanaan Kegiatan

Sosialisasi kegiatan dilakukan dengan berkoordinasi dan konsolidasi terlebih dahulu dengan Kepala lingkungan dan ketua majelis taklim istiqamah presak timur pagutan terkait waktu dan tempat pelaksanaan, peserta yang terlibat, bahan dan peralatan yang digunakan, serta metode penyampaian materi. Hasil koordinasi dan konsolidasi disepakati bahwa kegiatan pengabdian dilaksanakan di salah satu rumah penduduk yang merupakan anggota majelis taklim istiqamah lingkungan presak timur , dengan jumlah peserta 20 orang yang mewakili bapak, ibu dan remaja. Adapun metode penyampaian materi adalah dengan metode penyuluhan yang disertai dengan diskusi dan Tanya jawab sekitar materi dan permasalahan yang sedang dipermasalahkan (Asmawati et al., 2021).

2. PreTest

Kegiatan pengabdian ini diawali dengan sesi pretest kepada semua peserta, kegiatan ini penting dilakukan untuk mengetahui tingkat pengetahuan dasar peserta (Nurhayati et al., 2021). Pretest ini dilakukan dengan meminta kepada peserta untuk mengisi kuisisioner berupa pertanyaan tentang zat aditif, kandungan, dampak, jenis dan makanan yang biasa ditambahkan serta pola makan sehat dan halal. Pertanyaan dalam bentuk pilihan ganda yang sudah disiapkan sebelumnya oleh Tim Pengabdian Masyarakat. Proses pelaksanaan pre test dan Hasil penilaian pretest, seperti terlihat pada Gambar 1 dan Tabel 1.



Gambar 1. Preses penjelasan dan pengisian soal pre-test peserta pengabdian

Tabel 1. Data Hasil Penilaian Pre Test Peserta Penyuluhan (%)

No	Uraian	Paham	Kriteria (%)	
			Kurang Paham	Tidak Paham
1	Pemahaman dasar bahan kimia	30	25	45
2	Pemahaman dampak mengkonsumsi zat aditif penyedap rasa	30	25	45
3	Pemahaman akan bahan kimia pengawet makanan	30	25	45
4	Pemahaman akan bahan kimia pengenyal makanan	30	25	45
5	Pemahaman akan bahan kimia berbahaya dalam makanan	30	25	45
6	Pemahaman akan aturan penggunaan bahan kimia	30	25	45
7	Pemahaman tentang pola makan sehat	40	35	25
8	Pemahaman tentang pangan halal	60	25	15

Pada Tabel 1 dapat dilihat bahwa persentasi hasil penilaian pretest terhadap tingkat pengetahuan dasar peserta sebelum penyampaian materi dari 8 (delapan) pertanyaan yang ditanyakan untuk diisi, hanya memperoleh nilai sebesar 35% yang paham, 26,25% kurang paham, dan 28,75% tidak paham tentang materi tersebut. Dari data tersebut dapat diketahui bahwa para peserta belum terlalu mengetahui tentang zat aditif, jenis-jenisnya, pengaruh, bahayanya bagi kesehatan, dosis yang dianjurkan, cara pola makan sehat serta halal. Hasil wawancara dengan peserta bahwa selama ini belum mengetahui secara pasti mana-mana bahan tambahan makanan atau zat aditif yang boleh digunakan dan yang tidak boleh digunakan setrta tidak mengetahui dosis yang tepat.

3. Penyampaian Materi

Penyampaian materi dilaksanakan dengan menggunakan metode penyuluhan, dimana Narasumber terlebih dahulu menyampaikan materi, sedangkan peserta mendengarkan dan menyimak dengan baik dan tenang, selanjutnya dilakukan proses diskusi dan Tanya jawab. Metode penyampaian materi dengan penyuluhan merupakan salah satu metode transfer ilmu pengetahuan dalam rangka meningkatkan pengetahuan dan pemahaman masyarakat terkait suatu masalah

(Ghazali et al., 2021). Materi yang disampaikan berkaitan dengan pengetahuan masyarakat mengenai zat aditif berbahaya dalam makanan, pola makanan sehat dan halal.

Prose penyampaian materi dan penyuluhan seperti terlihat pada Gambar 2.



Gambar 3. Penyampaian Materi Pengabdian Kepada Masyarakat

4. Post Test

Setelah penyampaian materi, dilakukan posttest, yaitu tahapan proses evaluasi terhadap daya serap dan tingkat pengetahuan peserta setelah penyampaian materi yang dilanjutkan dengan sesi diskusi dan Tanya jawab. Posttest ini dilaksanakan dengan mengisi kuisioner, menjawab beberapa pertanyaan dalam bentuk pilihan ganda. Isi pertanyaan yang diberikan sama dengan pertanyaan yang diberikan pada saat pretest. Menurut (Hirsan et al., 2021) bahwa keberhasilan dari suatu kegiatan dapat dinilai salah satunya dengan pemberian posttest kepada para peserta yang terlibat. Proses pelaksanaan post test dan data persentasi hasil penilaian pos test ditunjukkan pada Gambar 4 dan Tabel 2.



Gambar 4. Preses penjelasan dan pengisian soal post-test peserta pengabdian

Tabel 2. Data Hasil Penilaian Post Test Peserta Penyuluhan (%)

No	Uraian	Kriteria (%)		
		Paham	Kurang Paham	Tidak Paham
1	Pemahaman dasar bahan kimia	80	15	5
2	Pemahaman dampak mengkonsumsi zat aditif penyedap rasa	70	20	10
3	Pemahaman akan bahan kimia pengawet makanan	65	20	15
4	Pemahaman akan bahan kimia pengenyal makanan	65	25	10
5	Pemahaman akan bahan kimia berbahaya dalam makanan	85	10	5
6	Pemahaman akan aturan penggunaan bahan kimia	75	25	0
7	Pemahaman tentang pola makan sehat	90	10	0
8	Pemahaman tentang pangan halal	85	15	0

Pada Tabel 2 dapat dilihat bahwa persentase hasil penilaian post test mengalami peningkatan dengan total nilai menjadi 76,88%, dari sebelumnya (nilai pre test) hanya 35% yang paham. Tingginya hasil penilaian peserta pasca penyampaian materi (post test), selain disebabkan karena penyampaian materi dengan bahasa yang simple dan mudah dipahami, juga disertai dengan penggunaan alat peraga berupa poster, gambar gambar dan animasi yang disesuaikan dengan materi yang disampaikan dan kebutuhan peserta. Disamping itu juga disertai dengan sesi diskusi dan tanya jawab yang berhubungan dengan materi dan permasalahan yang sedang dialami peserta. Menurut Setiawan et al., (2021), bahwa metode penyampaian materi seperti itu lebih efektif karena dapat memudahkan peserta dalam memahami materi yang disampaikan sehingga menyebabkan peningkatan pengetahuan peserta. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi tambahan pengetahuan bagi peserta dan menjadi acuan dalam menangani masalah penggunaan zat aditif yang aman dan tidak membahayakan Kesehatan serta tau carap ola makan sehat dan makanan yang halal yang diperbolehkan terutama bagi pemeluk agama islam yang mengatur tentang makanan yang halal dan toyyib untuk dikonsumsi di lingkungan keluarga dan wilayahnya.

D. SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian pada masyarakat, maka dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat berlangsung dengan sukses dan lancar. Kegiatan pengabdian ini menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan mitra peserta pelatihan terkait materi yang disampaikan sebesar 76,88%, dari skor awal saat pre-test hanya sebesar 35% setelah penyampaian materi yang dilakukan. Kegiatan ini memenuhi target dan para peserta sangat mendukung, antusias dari awal hingga berakhirnya kegiatan. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi bekal dan tambahan pengetahuan bagi peserta dalam memahami zat aditif berbahaya dalam makanan, pola makanan sehat dan halal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada kepada kelompok pengajian Istiqamah lingkungan presak timur pagutan yang telah mengizinkan dan memfasilitasi kami melakukan pengabdian, dan mahasiswa THP Faperta UMMAT yang telah meluangkan waktu bersinergi dengan Tim Pengabdian FAPERTA UMMAT. Terima kasih pula kami sampaikan kepada Rektor UMMAT melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat UMMAT atas pendanaan Hibah Internal Pengabdian Kepada Masyarakat sehingga berjalan dengan lancar dan mendapatkan hasil yang baik.

DAFTAR RUJUKAN

- Anonim. 2006. Pemanfaatan Zat Aditif Secara Tepat. Badan Pengendalian Obat dan Makanan (BPOM) Lampung. Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan.
- Anonim. 2012a. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 722/Menkes/Per/IX/1988. psychologymania.com/2012/08/jenisbahan-tambahan-makanan.html. Diakses 20-3-2018: 09.24 WITA.
- Anonim. 2012b. Pedoman Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pada Pangan Industri Rumah Tangga Dan Pangan Siap Saji Sebagai Pangan Jajanan Anak Sekolah. Jakarta : Direktorat SPP, Deputi III, Badan POM RI.
- Asmawati, A., Sari, D. A., Ihromi, S., Nurhayati, N., Pacitra, S., Lutfiah, T. D., & Rizal, H. (2021). Cegah Stunting Dan Gizi Buruk Pada Balita Dengan Edukasi Gizi Bagi Tumbuh Kembang Anak Di Desa Banyumulek Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat (JADM)*, 2(2), 7-12.
- BPOM. (2015). Situasi Pangan Jajanan Anak Sekolah.
- Depkes RI. 2004. Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman (HSMM). Buku Pedoman Penilik Kesehatan. Jakarta.
- Galih Adi Pramana, dkk., 2020. Pemanfaatan Bahan Alam Sebagai Skrining Awal Zat Aditif Untuk Menjamin Produk Yang Sehat Dan Higienis. *JCEE*. Vol: 2. No: 2. Hal: 114-121
- Ghazali, M., Rabbani, R., Sari, M., Rohman, M. H., Nasiruddin, M. H., Suherman, S., & Nurhayati, N. (2021). Pelatihan Pengolahan Kerupuk Ikan di Desa Ekas Buana Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 4(2), Article 2. <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v4i2.683>
- <https://www.republika.co.id/berita/nasional/dan-kehidupan/15/04/08/nmhgsc-kesadaranmasyarakat-akan-zat-pewarnamakanan-masih-rendah>, diakses tanggal 13 April 2019.
- <https://helohehat.com/hidup-sehat/nutrisi/efek-zat-aditif-pada-makanan>, diakses tanggal 8 Nopember 2019.
- <https://www.gomuslim.co.id/read/khazanah/2019/04/20/11736/-p-ini-hikmah-danmanfaat-konsumsi-makanan-halal>, diakses tanggal 11 Oktober 2019.
- Hanifa . dan Luthfeni. 2006. Makanan yang Sehat. Bandung, Azka Press.
- Herdyastuti, N., Agustini, R., Amaria, Cahyaningrum, S. E., 2020. Pemahaman Masyarakat Desa Marengan Laok Sumenep Terkait Makanan Sehat Dan Halal. *Jurnal ABDI*. Vol.6 No. 1 Juni 2020, hal. 24-30.
- Hirsan, F. P., Ibrahim, I., Salikin, S., Ghazali, M., & Nurhayati, N. (2021). Pelatihan Pengelolaan Sampah Sisa Makanan Restoran Apung Berbasis Agen Biologi Black Soldier Fly (BSF). *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 4(3), Article 3. <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v4i3.979>

- Ihromi, S., Marianah, M., & Nurhayati, N. (2020). *IbM Inovasi Teknologi Olahan Berbasis Pisang Untuk Pemberdayaan Ekonomi Wanita Tani Di Sekitar Hutan Lindung Sesaot Desa Pakuan Kecamatan Narmada*. *Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat (JADM)*, 1(1), 30–36.
- Kumar, G. & N. Srivastava. 2011. *Genotoxic effects of two commonly used food additives of boric acid and sunset yellow in root meristems of Trigonella feonumgroecum*. *Iran Journal Environmental Health Science Engineering*. 4: 361-366.
- Madina, F.E., Rina Elvia., & I Nyoman Chandra. (2017). *Analisis Kapasitas Adsorpsi Silika Dari Pasir Pantai Panjang Bengkulu Terhadap Pewarna Rhodamine B*. *Jurnal Alotrop*, 1(2), 98101.
- Nastiti, K. 2015. *Analisis Kandungan Zat Pewarna Rhodamin B Pada Arum Manis Berdasarkan Status Ekonomi Penjual Arum Manis Di Sekolah Dasar Kecamatan Babat Kabupaten Lamongan*. *The Journal of Muhammadiyah Medical Laboratory Technologist*. Back Issue. 1(2): 23-35.
- Nurhayati, N., Asmawati, A., Ihromi, S., Marianah, M., & Saputrayadi, A. (2020). *Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Aplikasi Teknologi Pengolahan Dodol Nangka Dan Susu Biji Nangka Di Kabupaten Lombok Barat*. *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 522–528. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i1.3321>
- Nurhayati, N., Ihromi, S., & Sari, D. A. (2021). *Pelatihan Pengolahan Sirup, Selai, Dan Abon Berbasis Nanas*. *Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat (JADM)*, 2(1), 15–21.
- Praja, D. I. (2015). *Zat Aditif Makanan: Manfaat Dan Bahayanya*. Penerbit Garudhawaca.
- Setiawan, I., Ibrahim, Isnaini, Anugrah, M., Aslamiah, M., & Nurhayati. (2021). *Peran Pasar Digital di Era Pandemi pada Wirausaha Muda di Banyumulek*. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 4(4), 440–447. <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v4i4.1161>
- Taufikurrahman. (2016). *Peran BPOM Dan BPKN Dalam Memberikan Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Terhadap Peredaran Vaksin Palsu*.
- Wariyah, C. & S.H.C. Dewi. 2013. *Penggunaan Pengawet dan Pemanis Buatan pada Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) Di Wilayah Kabupaten Kulon Progo-DIY*, *AGRITECH*. 33(2), 146-153.
- Winarno F.G. 2006. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta :214- 227
- Yamin, M., Jamaluddin, K., & Nasruddin. (2018). *Penyadaran Masyarakat Mengenai Dampak Negatif Penggunaan Zat Adiktif Pada Makanan Terhadap Kesehatan*. *Jurnal Pendidikan dan Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 44-53.