

Sosialisasi dan Edukasi Tentang Pewarna pada Makanan, Kosmetik, dan Obat Pada Pelajar di Wilayah Kerja Puskesmas Kutabumi, Kecamatan Pasar Kemis

Diana Sylvia^a, Gita Nauli^{b*}, Meta Safitri^b, Sefi Megawati^a, Arini Aprilliani^b

^aProgram Studi SI Farmasi, Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah A.R Fachruddin

^bProgram Studi DIII Farmasi, Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah A.R Fachruddin

*korespondensi author: gitanauli001@gmail.com

Info Artikel

Sejarah artikel:

Dikirim: 24 April

Revisi: 25 April

Diterima: 26 April

Kata kunci:

Edukasi

Pelajar

Pewarna Sintetik

Sosialisasi

Key word:

Education

Students

Synthetic coloring

Socialization

Abstrak

Pemberian pewarna makanan tidaklah boleh sembarangan, ada peraturan yang mengatur tentang bahan tambahan makanan tersebut. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan No. 722/MENKES/PER/IX/88 tentang bahan tambahan makanan, pewarna adalah bahan tambahan makanan yang dapat memperbaiki atau memberi warna pada makanan. Penggunaan pewarna makanan bertujuan untuk memperkuat warna asli dan memberikan tampilan makanan, agar lebih menarik dan tidak pucat. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan edukasi kepada pelajar di wilayah kerja puskesmas Kutabumi, kecamatan Pasar Kemis. Metode yang digunakan dalam melakukan sosialisasi adalah dengan memberikan penyuluhan dan edukasi kepada para siswa mengenai kosmetik, makanan dan obat yang aman. Kesimpulan yang dapat diambil setelah kegiatan penyuluhan ini adalah siswa masih minim tentang pemilihan makanan, kosmetik, dan obat yang aman. Sehingga dengan adanya sosialisasi ini diharapkan dapat menambah pengetahuan siswa dalam mengetahui dan memilih kosmetik dan makanan yang aman, serta masyarakat juga dapat mengenali kosmetika, makanan dan obat yang memiliki izin edar sesuai persyaratan dari BPOM.

Abstract

The provision of food coloring must not be arbitrary; there are regulations governing these food additives. According to Minister of Health Regulation No. 722/MENKES/PER/IX/88 regarding food additives, food coloring is a food additive that can enhance or impart color to food. The use of food coloring aims to strengthen the natural color and enhance the appearance of food, making it more appealing and not dull. This community service activity aims to provide education to students in the Kutabumi health center's working area, Pasar Kemis district. The method used to conduct the socialization is by providing counseling and education to students about safe cosmetics, food, and medicine. The conclusion drawn after this counseling activity is that students still have minimal knowledge about selecting safe food, cosmetics, and medicine. Therefore, with this socialization, it is hoped that students' knowledge can be increased in identifying and selecting safe cosmetics and food, and the community can also recognize cosmetics, food, and medicine that are approved for circulation according to the requirements of BPOM (Indonesian Food and Drug Monitoring Agency).

Pendahuluan

Penentuan mutu bahan pangan pada umumnya sangat tergantung pada beberapa faktor seperti cita rasa, tekstur dan nilai gizinya, juga sifat mikrobiologis (Herawati, 2008). Tetapi sebelum faktor – faktor lain dipertimbangkan, secara visual, faktor warna tampil lebih dahulu, dan kadang–kadang sangat menentukan. Selain sebagai faktor yang ikut menentukan mutu, warna juga dapat digunakan sebagai indikator kesegaran atau kematangan (Kamaluddin & Handayani, 2018).

Baik tidaknya cara pencampuran atau cara pengolahan dapat ditandai dengan adanya warna seragam dan merata. Zat warna yang sudah sejak lama dikenal dan digunakan, misalnya daun pandan atau daun suji untuk warna hijau, dan kunyit untuk warna kuning (Elizarni *et al.*, 2014). Kini dengan berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi telah ditemukan zat warna sintetis,

karena penggunaannya lebih praktis dan harganya lebih murah (Syakri, 2017).

Ada beberapa hal yang dapat menyebabkan suatu bahan pangan berwarna, antara lain dengan penambahan zat pewarna. FDA mendefinisikan pewarna tambahan sebagai pewarna, zat warna atau bahan lain yang dibuat dengan cara sintetik atau kimiawi atau bahan alami dari tanaman, hewan, atau sumber lain yang diekstrak, ditambahkan atau digunakan ke bahan makanan, obat, atau kosmetik, bisa menjadi bagian dari warna bahan tersebut (Purwani & Santoso, 2013). Secara garis besar, berdasarkan sumbernya dikenal dua jenis zat pewarna yang termasuk dalam golongan bahan tambahan pangan, yaitu pewarna alami dan pewarna buatan (Cahyadi, 2023).

Menurut Peraturan Menteri kesehatan No. 722/MENKES/PER/IX/88 tentang bahan tambahan makanan. Pewarna adalah bahan tambahan makanan yang dapat

memperbaiki atau memberi warna pada makanan. Penggunaan pewarna bertujuan untuk memperkuat warna asli dan memberikan tampilan makanan lebih menarik (Fardani, 2023).

Kosmetika adalah sediaan atau paduan bahan yang siap digunakan pada bagian luar badan (epidermis, rambut, kuku, bibir dan organ kelamin luar), gigi dan rongga mulut untuk membersihkan, menambah daya tarik, mengubah penampilan, melindungi kulit supaya tetap dalam keadaan baik, memperbaiki bau badan tetapi tidak dimaksudkan untuk mengobati atau menyembuhkan suatu penyakit (Widana & Yuningrat, 2007). Salah satu produk kosmetika yang sering digunakan khususnya bagi para wanita yaitu lipstik.

Lipstik adalah sediaan kosmetika yang digunakan untuk mewarnai bibir dengan sentuhan artistik sehingga dapat meningkatkan estetika dalam tata rias wajah, tetapi tidak boleh menyebabkan iritasi pada bibir. Bahan-bahan utama dalam lipstik yaitu lilin, minyak, lemak, acetoglycerides, zat-zat pewarna, surfaktan, antioksidan, bahan pengawet, bahan pewangi (Mamoto *et al.*, 2013).

Berdasarkan sumbernya, zat pewarna ada 2, yaitu pewarna alami dan pewarna buatan (Pujilestari, 2015). Pewarna alami adalah bahan pewarna yang berasal dari alam. Biasanya pewarna alam ini berasal dari tanaman dan hewan, misalnya kunyit, daun suji, daun pandan, daun jambu, dan sebagainya. Daun suji (pewarna hijau) telah lama di gunakan untuk mewarnai kue pisang, serabi dan dadar gulun. Kunyit (pewarna kuning) untuk mewarnai nasi kuning, tahu serta hidangan lainnya. Daun jambu atau daun jati untuk pewarna merah (Saati *et al.*, 2019).

Sumber pewarna yang lain adalah sumber pewarna buatan yang mempunyai kelebihan yaitu warnanya homogen dan penggunaannya sangat efisien karena hanya memerlukan jumlah yang sangat sedikit. Akan tetapi kekurangannya adalah jika pada saat proses terkontaminasi logam berat, pewarna jenis ini akan berbahaya. Proses pewarnaan zat sintetik biasanya melalui perlakuan pemberian asam sulfat atau asam nitrat yang seringkali terkontaminasi oleh arsen atau logam berat lain yang bersifat racun. Untuk zat pewarna yang dianggap aman, ditetapkan bahwa kandungan arsen tidak boleh lebih dari 0,00014% dan timbal tidak boleh dari 0,001% sedangkan logam berat lainnya tidak boleh ada (Paryanto & Mastuti, 2011).

Pewarna terlarang yang masih sering di pakai adalah Orange RN, Auramine, Rodamine B dan methanyl Yellow. Timbulnya penyalahgunaan zat pewarna tersebut disebabkan karena tidak adanya penjelasan dalam label yang melarang penggunaan senyawa tersebut untuk bahan pangan. Disamping itu, harga zat pewarna untuk industri relatif lebih murah dibandingkan dengan harga zat pewarna untuk makanan dan biasanya warnanya lebih menarik (Mariska, 2015).

Berdasarkan cara Pewarna masuk ke dalam tubuh melalui 3 cara, yaitu Melalui oral (mulut), Melalui kulit (jaringan kulit manusia), dan Melalui pernafasan. Melalui oral (mulut), Jika digunakan secara berlebihan dan terus-menerus, maka pewarna sintesis ini akan menumpuk dalam tubuh. Akhirnya, dapat merusak fungsi organ tubuh, terutama hati dan ginjal. Hati

terpaksa bekerja keras untuk merombak zat tersebut untuk dikeluarkan dari tubuh, padahal kemampuannya terbatas. Dari hati, pewarna sintesis ini akan masuk dalam sistem peredaran darah, lalu dibawa ke ginjal. Sama seperti hati, ginjal juga harus bekerja keras untuk mengeluarkan zat berbahaya ini dari dalam tubuh. Jika gagal dikeluarkan, maka zat pewarna makanan ini akan menyebabkan penyakit kanker (Winarno, 2013).

Selanjutnya melalui kulit (jaringan kulit manusia), jika digunakan terus menerus pewarna sintesis dapat menyebabkan jerawat, flek hitam, iritasi, dan yang paling membahayakan adalah menyebabkan kanker kulit karena pewarna sintesis bersifat karsinogenik. Dengan jalan kontak melalui kulit dalam jumlah banyak akan menimbulkan iritasi.

Banyak masyarakat yang masih belum memahami penggunaan produk makanan, kosmetik, dan obat yang aman dan baik bagi kesehatan. Cara yang aman dan mudah terhindar dari makanan dan minuman yang mengandung bahan-bahan berbahaya seperti pewarna, pemanis, perasa, pengawet, penguat rasa, pengental, pemutih, dan lain sebagainya adalah dengan belajar, mencari informasi, dan mengenali serta mengidentifikasi tanda atau ciri-ciri makanan, kosmetik, dan obat yang tidak layak konsumsi. Lalu di samping itu kita juga berupaya menghindari membeli dan mengkonsumsi makanan dan minuman yang dijual di tempat-tempat yang tidak meyakinkan.

Berdasarkan hal tersebut dilakukan sosialisasi mengenai makanan, kosmetik, dan obat yang aman di sekolah wilayah kerja Puskesmas Kutabumi, Kecamatan Pasar Kemis, Kabupaten Tangerang. Yang bertujuan untuk mengedukasi anak-anak atau masyarakat tentang pemilihan dan penggunaan makanan, kosmetik, dan obat yang aman melalui kegiatan sosialisasi sehingga diharapkan dapat menambah wawasan masyarakat mengenai pemilihan produk makanan, kosmetik, dan obat yang akan digunakan.

Metode

Metode yang dilakukan dalam sosialisasi ini yaitu, dengan sosialisasi dan edukasi dengan metode penyuluhan kepada para siswa mengenai makanan, kosmetik, dan obat yang aman. Pemberian informasi kepada masyarakat terkait hal-hal yang berhubungan dengan makanan, kosmetik, dan obat yang aman menggunakan media *leaflet* dan bahan presentasi.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan judul “Sosialisasi dan Edukasi Tentang Pewarna Pada Makanan, Kosmetik, Dan Obat pada Pelajar di Wilayah Kerja Puskesmas Kutabumi, Kecamatan Pasar Kemis”, telah terlaksana pada hari Kamis, 04 Januari 2024 pukul 08.00 WIB-Selesai. Kegiatan pengabdian ini diikuti oleh siswa siswi di Sekolah Menengah Pertama dengan bersamanya kegiatan penjangkaran kesehatan anak sekolah. Kegiatan penyuluhan merupakan salah satu upaya untuk mengubah perilaku Kesehatan kelompok sasaran. Penyuluhan dilakukan untuk memberikan pemahaman kepada kelompok sasaran sehingga

mereka memiliki pengetahuan kesehatan yang meningkat. Peningkatan pengetahuan ini diharapkan berpengaruh pada pembentukan sikap yang positif pada peningkatan derajat kesehatan dan pada akhirnya berdampak pada perubahan perilaku.

Kegiatan penyuluhan pada pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan secara tatap muka. Proses penyampaian informasi terlihat pada Gambar I.



Gambar I. Penyampaian bahayanya pewarna buatan pada makanan, kosmetik, dan obat

Kegiatan pengabdian masyarakat tentang pemilihan dan penggunaan makanan, kosmetik, dan obat yang aman diawali dengan memberikan penyuluhan tentang pengertian dan komposisinya, fungsi, peraturan pemerintah terkait pewarna buatan, bahan dilarang dan bahan yang berbahaya yang terkandung didalam komposisi kosmetik, makanan maupun obat-obatan.

Sejauh ini masyarakat hanya mengetahui yang dimaksud dengan kosmetik adalah suatu sediaan yang sering digunakan pada wajah, tangan dan kaki seperti bedak, *handbody*, *lipstick*, pelembab wajah dan sebagainya. Tim pengabdian masyarakat menyampaikan materi tentang pengertian kosmetika, ciri-ciri kosmetika yang aman, contoh bahan berbahaya dalam kosmetika, dan efek samping kosmetika ilegal.

Namun demikian kegiatan ini masih dalam taraf awal yaitu meningkatkan pengetahuan dalam pemilihan dan penggunaan terutama pada kosmetika yang aman bagi remaja putri.

Setelah sosialisasi ini dilakukan, diharapkan peserta sosialisasi dapat membagikan pengetahuan dan wawasan yang di peroleh mengenai bahayanya pewarna buatan kepada keluarga dan teman di sekitarnya.

Simpulan dan Saran

Kesimpulan yang dapat diambil setelah kegiatan penyuluhan ini adalah siswa masih minim tentang pemilihan kosmetik, makanan yang aman. Sehingga dengan adanya sosialisasi ini diharapkan dapat menambah pengetahuan siswa dalam mengetahui dan memilih makanan, kosmetik, dan obat yang aman, serta masyarakat juga dapat mengenali kosmetika, makanan dan obat yang memiliki izin edar sesuai persyaratan dari BPOM.

Ucapan Terima Kasih

Tahap akhir dari sosialisasi ini adalah ucapan terima kasih dari kami tim dalam kegiatan pengabdian masyarakat kepada

Univeristas Muhammadiyah A.R. Fachruddin, pihak puskesmas, pihak sekolah dan para siswa yang sangat antusias pada kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilaksanakan.

Daftar Pustaka

- Cahyadi, I. W. (2023). *Analisis & aspek kesehatan bahan tambahan pangan*. Bumi Aksara.
- Elizarni, E., Firdausni, F., Anwar, H., & Sari, R. (2014). Stabilitas Ekstrak Kurkumin Kunyit dan Klorofil Daun Pandan Menggunakan α -Tocoferol dan Dekstrin. *Jurnal Litbang Industri*, 4(2), 97-103.
- Fardani, R. A. (2023). Analisis Kandungan Pewarna Sintetis Pada Jajanan Pasar Di Kota Mataram Dengan Kromatografi Kertas. *JSN: Jurnal Sains Natural*, 1(1), 23-31.
- Herawati, H. (2008). Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), 124-130.
- Kamaluddin, M. J. N., & Handayani, M. N. (2018). Pengaruh perbedaan jenis hidrokoloid terhadap karakteristik fruit leather pepaya. *Edufortech*, 3(1), 24-32.
- Mamoto, L. V., Fatimawali, F., & Citraningtyas, G. (2013). Analisis rhodamin b pada lipstick yang beredar di pasar kota manado. *Pharmakon*, 2(2).
- [Record #208 is using a reference type undefined in this output style.]
- Paryanto, P., & Mastuti, E. (2011). Pembuatan konsentrat zat warna alami untuk bahan makanan dari daun pandan dan biji kesumba beserta penerapannya. *Ekulilibrium*, 10(1), 31-35.
- Pujilestari, T. (2015). Sumber dan pemanfaatan zat warna alam untuk keperluan industri. *Dinamika Kerajinan dan Batik*, 32(2), 93-106.
- Purwani, E., & Santoso, A. P. (2013). Peningkatan Pengetahuan dan Sikap Keamanan Makanan Jajanan Melalui Media Cerita Bergambar di Madrasah Ibtidaiyah Muhammadiyah Kabupaten Sukoharjo.
- Saati, E. A., Wachid, M., Nurhakim, M., Winarsih, S., & Rohman, M. L. A. (2019). *Pigmen Sebagai Zat Pewarna dan Antioksidan Alami Identifikasi Pigmen Bunga, Pembuatan Produknya serta Penggunaannya* (Vol. 1). UMMPress.
- Syakri, S. (2017). Analisis Kandungan Rhodamin B sebagai Pewarna pada Sediaan Lipstik Impor yang Beredar di Kota Makassar. *Jurnal Farmasi UIN Alauddin Makassar*, 5(1), 40-45.
- Widana, G. A. B., & Yuningrat, N. W. (2007). Analisis bahan pewarna berbahaya pada sediaan kosmetika di wilayah kecamatan Buleleng kabupaten Buleleng. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Sains dan Humaniora*, 1(1), 26-36.
- Winarno, F. (2013). *Autisme dan peran pangan*. Gramedia Pustaka Utama.