
Literatur Riview : Evaluasi Dan Dampak Penggunaan Bahan Kimia Beracun Pada Makanan Dan Minuman

Literature Review: Evaluation and Impact of Using Toxic Chemicals in Food and Beverages

Febi Aprillia Sinaga¹

¹Fakultas Kesehatan Masyarakat , Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Medan .

Email : febbyaprilliasinaga@gmail.com

Abstrak: Masyarakat telah menggunakan dan mengkonsumsi bahan makanan yang mengandung bahan kimia berbahaya dalam kehidupan sehari-hari. Bahan kimia berbahaya ini apabila menumpuk di dalam tubuh dapat berdampak buruk bagi kesehatan tubuh. Zat adiktif makanan yang dimaksud dalam hal ini adalah pengawet, penyedap, pewarna, pemantap, antioksidan, pengumpal, pemucat, pengental, dan anti gumpal. Bahan tambahan pangan (BTP) merupakan bahan tambahan yang secara sengaja ditambahkan pada makanan/minuman dengan maksud untuk memperbaiki tampilan makanan/minuman. jenis bahan tambahan pangan golongan pengawet yang dilarang penggunaannya dalam produk pangan antara lain adalah formalin dan asam borat. Pertumbuhan dan perkembangan anak yang optimal tergantung pemberian nutrisi dengan kualitas dan kuantitas yang baik serta benar. Pemberian nutrisi atau asupan makanan pada anak tidak selalu dapat dilaksanakan dengan sempurna, sering timbul masalah terutama dalam pemberian makanan yang tidak benar dan menyimpang, Peyimpangan konsumsi makanan pada anak yang sering menjadi masalah adalah konsumsi jajanan di pedagang kaki lima atau warung disekitar sekolah.

Kata kunci : bahan kimia berbahaya, kesehatan, makanan

Abstract : People have used and consumed foodstuffs that contain hazardous chemicals in their daily lives. These harmful chemicals when they accumulate in the body can have a negative impact on the health of the body. The food addictive substances referred to in this case are preservatives, flavourings, dyes, stabilizers, antioxidants, coagulation, bleaching, thickening, and anti-clotting. Food additives (BTP) are additives that are intentionally added to food/drinks with

the intention of improving the appearance of food/drinks. types of preservative food additives which are prohibited from being used in food products include formalin and boric acid. Optimal growth and development of children depends on proper nutrition correct quality and quantity. Provision of nutrition or food intake in children is not can always be implemented perfectly, problems often arise, especially in improper and deviant feeding, deviations in food consumption in children that is often a problem is the consumption of snacks at street vendors or shop near school.

Keywords : hazardous chemicals, health, food

PENDAHULUAN

Jurnal ini membahas tentang evaluasi dan dampak bahan kimia pada makanan dan minuman, asus cemaran kimia yang masih sering ditemui adalah adanya kandungan bahan-bahan berbahaya seperti formalin, boraks, dan pewarna Tekstil dalam makanan. Bahan-bahan tersebut tidak seharusnya terdapat dalam makanan karena dapat membahayakan kesehatan, namun dengan alasan untuk menekan biaya produksi dan memperpanjang masa simpan, banyak produsen yang masih menggunakan bahan-bahan tersebut. Jenis makanan yang seringkali mengandung bahan berbahaya tersebut salah satunya adalah golongan makanan jajanan terutama yang di jajakan di Sekolah

Makanan jajanan yang dijual oleh pedagang kaki lima menurut FAO didefinisikan sebagai makanan dan minuman yang dipersiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan di tempat-tempat keramaian umum lain yang langsung dimakan atau dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut. Jajanan kaki lima dapat menjawab tantangan masyarakat terhadap makanan yang murah, mudah, menarik dan bervariasi.

Zat tambahan pada makanan merupakan zat aditif yang dapat merubah bentuk Sebaliknya tidak boleh ditambahkan dalam makanan/minuman jika ternyata menutupi cacat pada makanan karena termasuk penipuan bagi konsumen; menyembunyikan kesalahan pada pengolahan; menye-babkan turunnya gizi makanan; dan hanya semata-mata untuk kepraktisan, ekonomis, tetapi tidak aman (Wisnu Cahyadi, 2008: 13), reaksi lain dari makanan tertentu ternyata dapat mempengaruhi fungsi otak termasuk gangguan perilaku pada anak sekolah.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam jurnal ini adalah literature review. Literature review adalah sebuah pengumpulan artikel yang berhubungan dengan satu topik baik international maupun national. Artikel ditelaah melalui pencarian literature di tingkat nasional dengan menggunakan sumber terpilih (database) yaitu Google Scholar. Tahap awal yang dilakukan melalui pencarian dari artikel jurnal, rentang tahun dari 2019-2023 yakni diperoleh sebanyak 3 artikel dengan menggunakan kata kunci “Isu Mutakhir K3 Di Bidang Kimia”. Artikel yang sudah terkumpul digunakan untuk perbandingan dan melengkapi pembahasan artikel yang akan dibuat.

Tabel 1

Hasil Literature Riview

No	Penulis	Judul	Tujuan	Hasil
1.	Yhona Paratmanitya Veriani Aprilia	Kandungan bahan tambahan pangan berbahaya pada makanan jajanan anak sekolah dasar	Mengetahui persentase makanan jajanan anak sekolah dasar (SD) yang tercemar bahan tambahan pangan berbahaya (boraks, formalin, rhodamin-B)	Persentase makanan jajanan anak sekolah dasar yang mengandung boraks, formalin dan rhodamin-B masih cukup tinggi. Bagi pihak sekolah, sebaiknya menyediakan kantin sehat di dalam lingkungan sekolah agar pengawasan terhadap jenis makanan yang di jajakan dapat lebih terkontrol.

				Perlu pengawasan lebih lanjut dari pihak yang berwenang kepada para produsen makanan jajanan, terutama jenis bakso, sosis dan jeli yang paling sering ditemukan mengandung bahan kimia berbahaya.
2.	Isra Thristy, Amelia Eka Damayanty, Nanda Sari Nuralita.	Dampak Bahan Kimia Berbahaya Dalam Makanan terhadap Kesehatan	Meningkatkan kesadaran terhadap masyarakat tentang penggunaan bahan kimia berbahaya maupun bahan aditif makanan khususnya di lingkungan keluarga dan peningkatan pengetahuan masyarakat mengenai bahan kimia yang terkandung	Kandungan bahan kimia berbahaya yang terdapat pada makanan, bagaimana cara sederhana mendeteksi bahan kimia pada makanan dan dampaknya terhadap kesehatan tubuh telah dilakukan pada masyarakat telah meningkatkan pengetahuan masyarakat terhadap materi

			dalam makanan, dampaknya dan cara sederhana mendeteksinya yaitu menjadi 76% peserta memiliki pengetahuan baik.	tersebut menjadi 76% memiliki pengetahuan baik.
3.	Muh. Shofi1, Mardiana Prasetyani Putri2, Algefari Bakti Manggara2, MM Riyaniarti Estri Wuryandari1	Peningkatan Pengetahuan Bahaya dan Deteksi Bahan Kimia Berbahaya Pada Bahan Makanan	Meningkatkan pengetahuan tentang bahaya dan mengetahui cara mengidentifikasi bahan kimia berbahaya secara sederhana.	Masyarakat mengetahui bahaya dari bahan kimia berbahaya seperti boraks, formalin, dan pemutih serta cara deteksi secara sederhana. Selama proses kegiatan berlangsung mulai dari penyampaian tujuan dan peragaan sampai dengan mempraktikkan cara deteksi bahan kimia berbahaya secara sederhana, peserta

				sangat antusias melaksanakannya. Hal tersebut terlihat banyaknya pertanyaan dari para peserta saat penyampaian materi hingga parktik secara mandiri.
--	--	--	--	--

PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Bahwa banyak makanan jajanan anak sekolah dasar yang mengandung bahan tambahan pangan berbahaya seperti formalin, boraks, dan pewarna tekstil. Hal ini disebabkan oleh alasan untuk menekan biaya produksi dan memperpanjang masa simpan. Jenis makanan jajanan yang seringkali mengandung bahan berbahaya tersebut adalah golongan makanan jajanan terutama yang dijajakan di sekolah. Oleh karena itu, perlu adanya pengawasan lebih lanjut dari pihak yang berwenang kepada para produsen makanan jajanan, terutama jenis bakso, sosis dan jeli yang paling sering ditemukan mengandung bahan kimia berbahaya. tentang pentingnya pengetahuan dan kesadaran masyarakat terhadap bahaya bahan kimia berbahaya pada bahan makanan. Dalam jurnal ini, dilakukan penelitian terhadap 100 responden yang terdiri dari ibu rumah tangga dan pedagang makanan di pasar tradisional. Hasil penelitian menunjukkan bahwa mayoritas responden memiliki pengetahuan yang kurang tentang bahaya bahan kimia berbahaya pada bahan makanan, seperti formalin, boraks, dan pewarna tekstil. Selain itu, mayoritas responden juga tidak memiliki alat deteksi bahan kimia berbahaya pada bahan makanan.

Kesimpulan penelitian ini menegaskan perlu adanya upaya untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat tentang bahaya bahan kimia berbahaya pada bahan makanan serta pentingnya menggunakan alat deteksi bahan kimia berbahaya pada bahan

makanan. bahan kimia berbahaya pada makanan terhadap kesehatan, disebutkan bahwa konsumsi makanan yang mengandung bahan kimia berbahaya seperti formalin, boraks, dan pewarna tekstil dapat membahayakan kesehatan. Konsumsi formalin secara kronis dapat mengakibatkan iritasi pada membran mukosa dan bersifat karsinogenik. Konsumsi boraks secara terus menerus dapat mengganggu gerak pencernaan usus, kelainan pada susunan saraf, depresi, dan kekacauan mental. Penggunaan pewarna tekstil seperti rhodamin-B secara terus menerus dapat menimbulkan kerusakan hati, bahkan kanker hati. Oleh karena itu, penting untuk memperhatikan keamanan pangan dan menghindari konsumsi makanan yang mengandung bahan kimia berbahaya.

SIMPULAN

Kesehatan tentang bahaya makanan yang mengandung zat kimia yang ada pada makanan dan berbagai kandungan zat gizi yang diperlukan oleh tubuh, eberapa makanan jajanan yang ada di tempat , baik di dalam maupun di luar sekolah, yang diduga mengandung bahan kimia berbahaya. Makanan jajanan yang berdasarkan pustaka ataupun survei sebelumnya tidak berpotensi mengandung bahan kimia berbahaya yang akan diteliti (boraks, formalin, dan rhodamin-B) tidak diambil. Zat tambahan pada makanan merupakan zat aditif yang dapat merubah ,Sebaliknya tidak boleh ditambahkan dalam makanan/minuman jika ternyata menutupi cacat pada makanan karena termasuk penipuan bagi konsumen; menyembunyikan kesalahan pada pengolahan; menye-babkan turunnya gizi makanan; dan hanya semata-mata untuk kepraktisan, ekonomis, tetapi tidak aman reaksi lain dari makanan tertentu ternyata dapat mempengaruhi fungsi otak termasuk gangguan perilaku pada anak sekolah.

DAFTAR PUSTAKA

- Asterina, Elmatris, Endrinaldi. (2008). Identifikasi dan Penentuan Kadar Boraks Pada Mie Basah yang Beredar Dibeberapa Pasar Di Kota Padang. *Majalah Kedokteran Andalas* 2(32) : 174-179.
- Dewi, S. R. (2019). Identifikasi Formalin Pada Makanan Menggunakan Ekstrak Kulit Buah Naga. *Jurnal Nasional Ilmu Kesehatan* 2(1):45-51.
- Saparinto C, Diana H. *Bahan tambahan pangan*. Yogyakarta: Kanisius; 2006.

Mulono. (2005). Toksikologi Lingkungan. Surabaya : Universitas Airlangga Press.

Nevrianto, R. (1991). Ancaman Boraks Lewat Bakso. Jakarta : Grafiti Pers.

Norliana, S., Abdulmir, A. S., Abu Bakar, F., & Salleh, A. B. (2009). The Health Risk of Formaldehyde to Human Beings. American Journal of Pharmacology and Toxicology 4(3): 98-106.

Nuhman, N., Wilujeng, A. E. (2017). Pemanfaatan Ekstrak Antosianin dari Bahan Alam untuk Identifikasi Formalin Pada Tahu Putih. Jurnal Sains