

PENINGKATAN KESADARAN PENGGUNAAN PEWARNA ALAMI MAKANAN PADA MASYARAKAT DUKUH GUNDI, DESA SURUH, KABUPATEN SEMARANG.

Niyar Candra Agustin^{1*}, Sri Subekti², Adi Sasmito³, Fariz Nizar⁴

^{1,2,3)} Fakultas Teknik, Universitas Pandanaran

⁴⁾ Fakultas Ushuluddin Adab dan Humaniora UIN Prof K.H Saifuddin Zuhri Purwokerto

*Corresponden Email: niyaragustin@unpand.ac.id

Abstract

Additives are generally used in the process and post-production in the food and beverage industry, one of which is food coloring. This community service aims to provide knowledge, understanding, and skills for the people in Dukuh Gundi, Suruh Village to make and use natural dyes in food in their daily life. The service method used is starting with a survey to the location of the service goal, socialization, and the practice of making and using natural dyes in food. The results of this service activity are food products with natural dyes and increased public awareness to use natural dyes derived from materials that are around.

Keywords: awareness, natural dyes, food

Abstrak

Bahan aditif atau bahan tambahan pada umumnya digunakan dalam proses dan pasca produksi dalam Industri makanan dan minuman salah satunya adalah pewarna makanan. Pengabdian masyarakat ini bertujuan memberikan pengetahuan, pemahaman, dan ketrampilan Masyarakat di Dukuh Gundi, Desa Suruh untuk membuat dan menggunakan bahan pewarna alami pada makanan dalam kehidupan sehari-hari. Metode pengabdian yang digunakan adalah diawali dengan survey ke lokasi tujuan pengabdian, sosialisasi, dan praktek pembuatan serta penggunaan zat pewarna alami pada makanan. Hasil dari kegiatan pengabdian ini produk makanan dengan pewarna alami dan peningkatan kesadaran masyarakat untuk menggunakan pewarna alami yang berasal dari bahan-bahan yang ada disekitar.

Kata kunci: kesadaran, pewarna makanan alami, makanan

PENDAHULUAN

Zat aditif pada umumnya ditambahkan kedalam produk makanan yang berasal dari rumah tangga, industri makanan rumah tangga dan pabrikan. Menurut Yamin, (2020), zat aditif adalah substansi yang ditambahkan kedalam makan yang akan memperngaruhi sifat dan kualitas pada makanan. Penambahan zat aditif pada makanan bertujuan agar makanan yang diproduksi meningkat cita rasa, lebih menarik pada sisi penampakan, aroma, dan tekstur serta memperpanjang masa simpannya (Ricka dkk., 2021) Salah satu zat aditif yang digunakan untuk meningkatkan tampilan makanan adalah zat pewarna makanan.

Zat pewarna makanan ditambahkan kedalam bahan pangan untuk membuat tampilan lebih menarik. Zat pewarna makanan terdiri dari zat pewarna sintesis dan zat pewarna alami. Menurut Lubis dkk., (2009) zat pewarna alami merupakan zat pewarna makanan yang diperoleh dari bahan-bahan alami seperti ekstrak tumbuh-tumbuhan. Zat pewarna alami bisa diperoleh dari berbagai bagian dari tumbuhan yaitu daun, buah, bunga, akar, biji, dan kulit.

Keunggulan zat pewarna sintetis dibandingkan dengan zat pewarna alami yaitu warna yang dihasilkan lebih cerah dan lebih mudah menyatu dengan bahan makanan sedangkan warna yang dihasilkan zat pewarna alami lebih pucat. Selain itu, zat pewarna sintesis memiliki variasi warna yang banyak. Jika dibandingkan dengan zat pewarna alami, zat pewarna sintesis harganya lebih murah. Zat pewarna sintesis lebih praktis digunakan dibandingkan dengan zat pewarna alami. Zat pewarna sintesis memiliki sifat yang lebih stabil dibanding zat pewarna alami (Adriani dkk., 2019).

Dibalik keunggulan zat pewarna sintesis terdapat berbagai efek samping yaitu pada zat pewarna merah (Rhodamin B) dapat menyebabkan reaksi keracunan dan air seni berwarna merah jika dikonsumsi (Surati, 2015). Zat pewarna kuning (*Sunset Yellow*) dapat menimbulkan hiperaktivitas, rasa mual dan alergi jika dikonsumsi. Menurut Emilia dkk. (2020) pengabaian gizi, dan keamanan pangan meningkatkan potensi kerawanan terhadap keamanan pangan yang diproduksi. Oleh karena itu diperlukan upaya untuk menumbuhkan kesadaran dari masyarakat akan dampak negatif dari penggunaan pewarna sintesis pada makanan dan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat untuk menggunakan pewarna alami pada makanan.

Tujuan dari pengabdian kepada masyarakat adalah memberikan pengetahuan dan informasi tentang bahan-bahan, pembuatan dan penggunaan zat pewarna alami dan memberikan informasi dampak negative penyalahgunaan pewarna makanan sintesis. Oleh karena itu dipandang perlu bagi dosen Fakultas Teknik untuk melakukan penyuluhan dan sosialisasi bagi warga terutama ibu-ibu di Dukuh Gundi, Desa Suruh, Kecamatan Suruh, Kabupaten Semarang, tentang penggunaan pewarna alami pada makanan.

METODE

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dilakukan melalui tahap:

1. Tahap Persiapan

Pada tahap ini dilakukan kunjungan ke tempat pelaksanaan pengabdian, melakukan koordinasi dengan Kepala Desa Suruh dan perangkat Desa, melakukan observasi dan wawancara dengan masyarakat Desa Suruh. Metode observasi dimaksudkan untuk mengetahui kondisi masyarakat Desa Suruh. Observasi tersebut dilaksanakan pada berbagai kesempatan. Hal tersebut bertujuan untuk menganalisis permasalahan yang ada dan untuk memberikan solusi terhadap masalah-masalah yang ada di masyarakat

2. Tahap Pelaksanaan

Pada tahap ini dilakukan sosialisasi terkait pewarna makanan sintesis dan alami pada makanan dengan bijak, pelatihan pembuatan pewarna alami makanan, dan sosialisasi penggunaan bahan alami untuk menggantikan penggunaan zat pewarna sintesis yang bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat tentang pembuatan dan penggunaan pewarna alami pada makanan. Penyuluhan dan sosialisasi dilakukan dengan memberikan pemahaman kepada masyarakat, Dukuh Gundi Desa Suruh Kecamatan Suruh Kabupaten Semarang tentang pembuatan dan penggunaan pewarna alami pada makanan

3. Evaluasi dan Pelaporan.

Pada tahap ini dilakukan evaluasi terhadap pelaksanaan kegiatan pengabdian yang telah dilakukan. Pada akhir kegiatan masyarakat diharapkan dapat memahami terhadap dampak-dampak penggunaan bahan pewarna buatan dan memahami jenis-jenis tanaman yang dapat digunakan sebagai bahan pewarna alami. Masyarakat juga diharapkan memahami pembuatan dan penggunaan bahan pewarna alami pada makanan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat bertujuan untuk memberikan pengetahuan kepada warga masyarakat di Dukuh Gundi tentang bahaya penggunaan pewarna makanan sintesis yg berbahaya, memberikan pelatihan pembuatan zat warna alami serta penggunaannya dalam pembuatan makanan. Pentingnya kesadaran penggunaan pewarna alami untuk makanan didasari oleh kondisi yang ada di lapangan yaitu kurangnya pengetahuan dan kesadaran masyarakat pentingnya penggunaan zat pewarna alami pada makanan. Hal tersebut dilatarbelakangi oleh rendahnya pengetahuan masyarakat akan pada pewarna makanan yang dipergunakan secara tidak bijak, masih kurangnya sosialisasi bahaya penggunaan zat pewarna sintesis pada makanan secara bijak. Oleh karena itu perlu adanya penyuluhan atau sosialisasi mengenai penggunaan zat pewarna alami pada makanan.

Pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan workshop dan pelatihan yang dilakukan adalah pelatihan dengan mengadakan acara khusus yang dipandu oleh praktisi yang berkompeten dibidang keahlian yang akan diterapkan. Workshop dan pelatihan yang dimaksud antara lain, sosialisasi berbagai jenis pewarna makanan sintesis, dampak-dampak penggunaan pewarna makanan sintesis makanan pada kesehatan yang digunakan secara tidak bijak dan sosialisasi sumber-sumber pewarna alami makanan serta pelatihan membuat pewarna alami untuk makanan. Tim pengabdian masyarakat telah materi dan mempersiapkan alat dan bahan serta tutorial cara membuat pewarna alami untuk makanan tersebut.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan dengan memberikan pelatihan pembuatan pewarna alami sekaligus penggunaannya pada pembuatan olahan makanan seperti keripik. Bahan yang digunakan sebagai sumber pewarna alami yang digunakan pada kegiatan workshop pada pengabdian ini yaitu buah naga, kunyit, dan sayur sawi hijau. Buah naga digunakan sebagai sumber warna merah, kunyit digunakan sebagai sumber warna kuning, dan sawi hijau digunakan sebagai sumber warna hijau. Berbagai bahan alami tersebut digunakan sebagai bahan pewarna alami tersebut dihancurkan kemudian disaring dan diambil ekstraknya. Ekstrak yg dihasilkan digunakan sebagai pewarna alami. Pewarna alami tersebut digunakan pada pembuatan keripik. Hasil olahan makanan yang menggunakan bahan pewarna alami dapat dilihat pada **Gambar 1**.

Evaluasi

Hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dievaluasi untuk mengetahui tingkat keberhasilannya. Evaluasi dilakukan dengan memberikan beberapa pewarna sintesis dan pewarna alami untuk makanan. Masyarakat mampu menjelaskan kelebihan dan kekurangan baik pewarna sintesis dan pewarna alami pada makanan. Berdasarkan hasil evaluasi pengetahuan peserta tentang kelebihan dan kekurangan baik pewarna sintesis dan pembuatan serta penggunaan pewarna alami pada makanan meningkat setelah dilaksanakan pengabdian ini. Pengetahuan masyarakat mengenai bahan-bahan yang dapat digunakan sebagai pewarna alami meningkat.

PENINGKATAN KESADARAN PENGGUNAAN PEWARNA



Gambar 1. Foto hasil kegiatan penggunaan pewarna alami merah, kuning, dan hijau pada makanan

KESIMPULAN

Hasil dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Dukuh Gundi Desa Suruh Kecamatan Suruh Kabupaten Semarang diantaranya yaitu meningkatnya pengetahuan masyarakat mengenai penggunaan pewarna alami dan meningkatnya kesadaran masyarakat mengenai pemilihan pewarna makanan yang aman untuk Kesehatan. Penyampaian materi mengenai penggunaan pewarna alami pada makanan mampu meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat akan kesehatan keluarga

Adanya penyuluhan dan demonstrasi mengenai bahan-bahan alami sebagai pewarna makanan membuat warga mengurangi penggunaan pewarna sintetis. Adanya demonstrasi pembuatan pewarna alami pada makanan membuat masyarakat tertarik untuk membuat dan menggunakan bahan-bahan alami sebagai pewarna pada makanan.

BIBLIOGRAFI

- Adriani, A., & Zarwinda, I. (2019). Pendidikan Untuk Masyarakat Tentang Bahaya Pewarna Melalui Publikasi Hasil Analisis Kualitatif Pewarna Sintetis Dalam Saus. *Jurnal Serambi Ilmu*, 20(2), 217-237.
- Emilia, I., Setiawan, A. A., Putri, Y. P., Marmaini, M., Rosanti, D., Warsari, D., ... & Haziza, N. (2020). Pengenalan Zat Aditif Pada Makanan Dan Dampaknya Terhadap Kesehatan Di Sma Negeri I Belimbing Muara Enim Provinsi Sumatera Selatan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 26(2), 65-68.
- Faoziyah, A. R., Agustina, L. T., & Wijaya, T. H. (2019). Analisis Kandungan Boraks dan Formalin pada Bakso dan Cilok di Wilayah Cilacap Kota. *Pharmaqueous: Jurnal Ilmiah Kefarmasian*, 1(1), 65-70.
- Lubis, M. S., & Yuniarti, R. (2020). Pemanfaatan Pewarna Alami Kulit Buah Naga Merah Serta Aplikasinya Pada Makanan. *Amaliah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 110-114.
- Prasdiantika, R., Agustin, N. C., & Purwaningrum, S. D. (2021). Peningkatan Peran Masyarakat Kelurahan Sendangmulyo Tanggap Bahaya Penyalahgunaan Bahan Tambahan Makanan (BTM) Pengawet Dan Pewarna Non Pangan. *Merdeka Indonesia Journal International*, 1(1), 34-46.
- Surati, S. (2015). Bahaya Zat Aditif Rhodamin B Pada Makanan. *Biosel (Biology Science and Education): Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan*, 4(1), 22-28.
- Yamin, M. (2020). Mengenal Dampak Negatif Penggunaan Zat Adiktif pada Makanan terhadap Kesehatan Manusia. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 3(2).