

**PENGETAHUAN MASYARAKAT TENTANG BAHAN PENGAWET MAKANAN
DAN MINUMAN DENGAN POLA KONSUMSI MAKANAN DAN MINUMAN DI
WILAYAH KERJA KECAMATAN SUMBERSARI**

*(Society Knowledge about Preservative Food and Beverage With The Pattern Consume The
Food and beverage in Region Work The Subdistrict Summersari)*

* Luh Titi Handayani, ** Nanda Kusuma Atmaja

ABSTRACT

Knowledge represent the very important domain to forming of somebody action (over behavior) because in behavioral research and experience in the reality constituted by knowledge will be more be good than behavior which is not constituted by knowledge. For example in pattern consume the food and beverage oftentimes disregard the existing content in food and beverage of is inclusive of preservative content, which brief during and or old relative will affect to health. Research in region of subdistrict summersari of 5 - 8 August 2007 with the amount of population and sampel 105 responden by simple random sampling. type of Research korelasional with the approach crosssectional. Test the statistic use the spearman rank test by derajat $\alpha = 0,05$ which its meaning if P value $< 0,05$ meaning hypotesa accepted there is relation between knowledge about preservative food and beverage with the pattern consume the food and beverage or on the contrary. Result of research show the p value 0.06 meaning there no relation , matter enabled by the existence of some factor which signifikan influence needed by a research continue about factor - the factor. Needed a job of equal good among consumer, producer and governmental in striving competent food and beverage consumed by society.

Key word : *pengetahuan, bahan pengawet, pola konsumsi makanan dan minuman.*

PENDAHULUAN

Makanan adalah zat atau benda padat yang dapat dicerna dan dapat dijadikan sebagai bahan baku metabolisme sedangkan minuman adalah zat atau benda cair yang dapat dicerna oleh tubuh dan dijadikan sebagai pelengkap metabolisme tubuh (Cahyadi, 2006:1). Makanan

* *Luh Titi Handayani adalah staf pengajar di Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Jember.*

** *Nanda Kusuma Atmaja adalah alumni mahasiswa Program Studi D-3 Keperawatan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Jember*

atau bahan makanan dan minuman yang beredar dimasyarakat dan dipasaran sering dijumpai dalam bentuk makanan cepat saji atau instan dan ini seringkali digemari masyarakat karena kepraktisannya. Perubahan tingkah laku telah membawa masyarakat untuk lebih memilih makanan instan. Dewasa ini, banyak kita temui makanan instant di masyarakat, seperti mie, bakso, bubur, pudding, nugget, susu, kornet, ikan, atau beberapa jenis makanan kaleng dan yang patut kita cermati di sini, makanan *instant* tersebut, pasti membutuhkan bahan pengawet.

Upaya untuk meningkatkan atau mempertahankan nilai gizi dan daya simpan makanan dan minuman atau membuat bahan pangan lebih mudah dihidangkan diperlukan bahan pengawet. Bahan pengawet adalah salah satu bahan tambahan yang dimasukkan dalam makanan dan minuman. Peranan bahan tambahan pangan (PBT) khususnya bahan pengawet telah marak, produsen sudah mulai banyak menggunakan bahan pengawet dengan alasan tidak mau barangnya rusak tidak bisa di jual, sedangkan konsumen hanya melihat dari aspek apakah makanan ada di iklan dan mempunyai cita rasa enak, serta enak dipandang. Selama bahan pengawet yang digunakan sesuai dengan jenis dan aturan yang disarankan atau anjuran tidak akan membawa dampak yang berbahaya bagi kesehatan. Dinas kesehatan dan BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) seringkali menyampaikan informasi di berbagai media atau terjun langsung dilapangan guna melihat realita di masyarakat. Seringkali pula ditemukan pelanggaran dari produsen dalam penggunaan bahan pengawet yang tidak sewajarnya. Tetapi hal ini belum dapat membuka pikiran dan merubah pola konsumsi masyarakat terhadap makanan dan minuman yang kemungkinan mengandung bahan pengawet melebihi dari anjuran sehingga hal ini dapat menjadi suatu fenomena dimasyarakat. Meskipun kandungan bahan pengawet tidak terlalu besar, akan tetapi bila dikonsumsi terus menerus dapat berakumulasi dan menimbulkan efek terhadap kesehatan. Hal tersebut diungkapkan para peneliti Inggris yang meneliti dampak zat tambahan dalam makanan khususnya pewarna pada 300 anak berusia 3– 9 tahun. Ternyata terdapat perbedaan perilaku yang mencolok pada anak – anak yang sering mengkonsumsi minuman dan makanan warna – warni. Hasil penelitian menunjukkan efek dari zat tambahan ini terlihat pada anak ADHD (*attention deficit hyperactivity disorder*).

Di Indonesia sendiri, zat pewarna makanan yang diijinkan adalah pewarna alami, misalnya kunyit (untuk warna kuning), daun suji (untuk warna hijau), serta pewarna buatan dalam kategori Food Grade. Untuk pemanis buatan yang diijinkan antara lain sakarin, aspartim, dan siklamat. Sedangkan zat pengawet yang diizinkan di antaranya benzoat, propionat, nitrit, nitrat, sorbat, dan sulfit. Makanan yang diberi zat kimia berbahaya biasanya berwarna lebih mencolok dan rasanya pahit. Kasus penggunaan bahan kimia berbahaya bagi kesehatan, formalin yang ditemukan Badan Pengawasan Obat dan Makanan (POM) terhadap 98 sampel produk makanan dengan rincian 23 sampel mie basah -15 produk tercemar formalin (65 %), 34 sampel aneka ikan asin - 22 sampel tercemar (64,7%), 41 sampel

tahu semuanya tercemar (100%). Hasil ini tentu sangat mengerikan. Selain produk makanan, Badan POM juga menemukan 80% dari jajanan (makanan dan minuman) sekolah dinyatakan mengandung bahan-bahan yang berbahaya bagi kesehatan seperti kandungan boraks, natrium siklamat, rodamin B dan sakarin. Bahan-bahan kimia tersebut seharusnya tidak boleh digunakan untuk makanan. Seperti formalin misalnya penggunaannya hanya untuk desinfektan, antiseptik dan pengawet mayat agar tidak bau. Boraks untuk pengawet kayu, pengontrol kecoa dan bahan pembersih. Rhodamin B sebagai zat pewarna pada kertas dan tekstil. Sedangkan Sakarin hanya digunakan sebagai bahan pemanis dengan takaran yang sudah ditentukan sesuai peruntukannya.

Bahan kimia formalin dosis rendah, bila dicampur dengan makanan dapat menyebabkan sakit perut akut, muntah- muntah, depresi susunan syaraf,serta memperlambat peredaran darah. Sedangkan untuk formalin dosis tinggi, menyebabkan kejang-kejang, kencing darah, muntah darah. Sementara untuk jenis boraks dosis rendah, akan terakumulasi di otak, hati dan lemak. Untuk boraks dosis tinggi, mengakibatkan demam, koma, kerusakan ginjal, bahkan pingsan mendadak. Biasanya gejala keracunan boraks akan terlihat setelah 3-5 hari dengan gejala awal mual-mual, muntah, diare dan kejang yang kemudian muncul bercak-bercak pada kulit serta kerusakan ginjal. Untuk jenis rhodamin B, menyebabkan gangguan fungsi hati, disamping terjadi penumpukan lemak.

Upaya menekan terjadinya komplikasi seperti kanker, SLE diharapkan pemerintah bertindak tegas dalam menangani masalah dan produsen sebaiknya memperhatikan hak konsumen untuk sehat dalam mengkonsumsi makanan dan minuman yang ada dipasaran, dan selain itu juga diperlukan kejelian konsumen untuk memilih makanan dan minuman misalnya dengan mengamati warna apakah sangat mencolok dan sangat terang, adakah rasa pahit, perhatikan kualitas apakah masih segar, amati komposisi, bau aromanya, jika membeli produk luar negeri apakah sudah terdaftar di Badan POM. Penggunaan bahan-bahan kimia berbahaya, tidak sepenuhnya menjadi tanggung jawab produsen, namun merupakan tanggung jawab bersama antara pelaku usaha dan aparat pemerintah yang terkait seperti; Dep. Perindustrian, Dep. Perdagangan, Dep. Kesehatan, Badan Pengawasan Obat dan Makanan (POM), Yayasan lembaga Konsumen Indonesia (YLKI) dan lembaga penelitian swasta/ perguruan tinggi.

Berdasarkan uraian diatas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian terhadap pengetahuan masyarakat tentang bahan pengawet dengan perilaku dalam konsumsi makanan dan minuman dimana pengetahuan merupakan dasar seseorang dalam berperilaku. Penelitian dilakukan di wilayah kecamatan sumpalsari, yang notabene bahwa daerah sumpalsari lokasi pemukiman padat seperti kampus dan sekolah serta terdapat banyak tersedia makanan instan dan cepat saji seperti.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan desain penelitian korelasi dengan pendekatan *cross sectional*. Populasi dan sampel adalah masyarakat di wilayah sumbersari dengan jumlah 105 responden. Teknik sampling menggunakan *simple random sampling*. Jumlah variabel bebas adalah pengetahuan masyarakat tentang bahan pengawet makanan. Variabel tergantung adalah konsumsi makanan dan minuman yang mengandung pengawet. *Scoring* atau penilaian terhadap variabel bebas adalah pengetahuan baik (menjawab dengan benar 76 – 100%), pengetahuan cukup (menjawab dengan benar 56 – 75%), pengetahuan kurang (menjawab dengan benar $\leq 55\%$). Penilaian terhadap variabel tergantung adalah konsumsi rutin (jika hampir setiap hari) dan tidak rutin (kurang lebih 2 kali seminggu). Untuk mengetahui adanya hubungan antara kedua variabel dengan menggunakan uji statistik *spearman rank test* dengan derajat kesalahan α 0.05 yang berarti jika p value < 0,05 hipotesa diterima berarti ada hubungan antara pengetahuan tentang bahan pengawet makanan dengan pola konsumsi makanan dan minuman.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengetahuan tentang bahan pengawet makanan

Aspek pengetahuan tentang definisi, jenis-jenis pengawet yang lazim digunakan, dampak bahan pengawet pada makanan, jenis makanan yang berisiko mengandung pengawet, alternatif pengawet, faktor – faktor yang mempengaruhi pemilihan bahan makanan dan minuman. Hasil penelitian didapatkan 51% pengetahuan baik, 42% pengetahuan cukup, 7% pengetahuan kurang. Hasil tersebut didapatkan dari karakteristik usia 20 – 40 tahun, riwayat pendidikan formal SMP sampai dengan perguruan tinggi, pekerjaan didominasi pegawai swasta.

Pola Konsumsi Makanan dan Minuman

Pola konsumsi makanan dan minuman meliputi frekuensi konsumsi beberapa makanan yang berisiko mengandung bahan pengawet, dan didapatkan 50% rutin dan 50% tidak rutin.

Pengetahuan Masyarakat tentang Bahan Pengawet Makanan dengan Pola Konsumsi Makanan dan Minuman

Pengetahuan merupakan hasil dari tahu, setelah manusia melakukan penginderaan terhadap suatu obyek tertentu. Pengetahuan merupakan domain yang sangat penting dalam membentuk tindakan seseorang (Notoatmodjo, 2003). Pengetahuan ini bisa diperoleh dimanapun dan kapanpun. Pengetahuan merupakan faktor penting dalam terbentuknya respon

seseorang terhadap suatu inovasi baru, terlepas apakah respon itu tertutup atau terbuka. Pendidikan formal adalah suatu jalur pendidikan untuk meningkatkan tingkat intelegensi dan budi pekerti melalui pembekalan semua bidang studi secara merata. Pendidikan inilah yang akan mencerminkan tingkat intelektual seseorang terhadap suatu inovasi. Semakin tinggi jenjang pendidikan yang ditempuh oleh seseorang maka semakin tinggi pula daya pikir atau kemampuan menyerap informasi. Menurut Green bahwa faktor yang mempengaruhi perilaku adalah faktor predisposisi (*Predisposing*), faktor pemungkin (*Enabling*), dan faktor penguat (*Reinforcing*).

Hubungan antara pengetahuan dengan pola konsumsi makanan dan minuman yang mengandung bahan pengawet perlu dilakukan uji statistic sperman rank test. Hasil didapatkan p value 0.061 yang berarti tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan pola konsumsi makanan dan minuman yang mengandung bahan pengawet.

Berdasarkan data penunjang dari tingkat usia dominan usia produktif 30-40 tahun, sebagian besar pegawai swasta dengan rata-rata pendidikan SMA. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan sebagian besar baik (51%), hal ini dimungkinkan bahwa pengetahuan memang baik atau subyektifitas saat pengisian kuesioner. Beberapa hal yang mempengaruhi pengetahuan antara lain pendidikan, pekerjaan dan ekonomi. Ketidaktahuan dapat disebabkan karena pendidikan yang rendah, dan semakin tinggi pendidikan seseorang semakin tinggi pula yang didapat yang akhirnya dapat mempengaruhi pola pikir dan daya nalar seseorang. Fakta sosial ekonomi juga mengatakan bahwa keadaan ekonomi keluarga yang relative tercukupi akan mampu menyediakan fasilitas yang diperlukan dan kelak tidak akan mengalami kesulitan dalam pemenuhan kebutuhan hidupnya.

Hasil penelitian mengatakan bahwa hasil pengetahuan yang dominan baik, tetapi tidak ada hubungan yang signifikan terhadap pola konsumsi makanan dan minuman. Pengetahuan sebagian besar responden baik tetapi konsumsi terhadap makanan dan minuman yang berisiko mengandung bahan pengawet masih dikonsumsi setiap hari. Hal ini berkaitan dengan pengertian dan pemahaman yang berbeda tentang suatu konsep sampai kemampuan mengaplikasikan dalam kehidupan sehari-hari. Ketidaktahuan terhadap pola konsumsi masyarakat dimungkinkan juga karena tidak adanya label dari suatu produk, tidak terbaca atau memang mengabaikan segala dampak terhadap masalah kesehatan, peran media masa dengan berbagai iklan dan tampilan atau kemasan yang menarik cukup mempengaruhi juga.

Budaya dimasyarakat juga berkembang bahwa jika seseorang dianggap hidup modern jika mengikuti trend – trend yang ada di masyarakat, sebagai contoh dengan banyaknya penyaji makanan cepat saji (*fast food*), selain itu adalah factor kesibukan yang mengahruskan semua serba cepat sehingga dalam urusan penyajian makanan untuk diri dan keluarga juga harus cepat tanpa mempertimbangkan bahaya dan status gizinya. Perilaku hidup bersih dan sehat merupakan indikator dari status kesehatan masyarakat, apabila dalam

suatu masyarakat itu perilaku hidup bersih dan sehat masih rendah, maka risiko terjadinya penyakit atau penularan terhadap suatu penyakit akan lebih mudah terjadi.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Tidak ada hubungan antara pengetahuan yang baik dengan pola konsumsi makanan dan minuman yang mengandung bahan pengawet.

Saran

Pola hidup masyarakat (*life style*) yang dituntut serba cepat, mempengaruhi juga terhadap pola konsumsi makanan dan minuman yang serba cepat dan instan. Keadaan ini sudah tidak dapat dipisahkan lagi. Hubungannya dengan banyaknya makanan dan minuman yang bersedar dimasyarakat yang mengandung bahan pengawet yang tidak semestinya atau melebihi anjuran pemakaian mempunyai dampak terhadap kesehatan, sehingga diperlukan kesadaran dari Konsumen sebaiknya teliti dalam membeli makanan, terutama produk industri rumah tangga. Pasalnya, pengawasan terhadap makanan industri rumah tangga masih sulit dilakukan, bagi produsen makanan dan minuman diperlukan suatu kesadaran diri terhadap bahaya yang mungkin dapat terjadi terhadap kesehatan, melakukan koordinasi dengan instansi terkait seperti; Pemerintah, Pelaku Usaha, Assioasi, Konsumen, Yayasan Lembaga Konsumen (YLKI) maupun Perguruan Tinggi untuk menanggulangi penggunaan bahan pengawet berbahaya dan memberikan bahan pengawet alternatif yang aman dan tidak merugikan konsumen maupun produsen, mensosialisasikan bahaya penggunaan bahan-bahan kimia terhadap konsumen dan produsen agar kedua belah pihak tahu dan mengerti tentang bahaya yang diakibatkan oleh penggunaan bahan kimia terhadap makanan dan minuman.

DAFTAR RUJUKAN

- Almatsier, Sunita. (2004). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Arikunto, S. (2002). *Prosedur penelitian* Edisi V. Jakarta: Penerbit Rineka Cipta
- Cahyadi, Wisnu, (2006). *Analisis dan Asspek Kesehatan bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara

- Depkes RI 1985. Peraturan Kesehatan Republik Indonesia No. 208/Menkes/per/IV/. Tentang Bebas Penggunaan Pemanis Makanan dan Minuman.
- Fateta. (2004). *Penelitian Bahan Pengawet*. Bandung: ITB Bandung
- FKM UI. (2007). *Gizi dan Kesehatan Masyarakat*. Jakarta : PT Raja Grafindo Persada.
- Notoadmodjo. (2002). *Metodologi Penelitian Kesehatan*, Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S (2003). *Pengantar Pendidikan Kesehatan dan Ilmu Perilaku Kesehatan*. Yogyakarta: Penerbit Andi Offset.
- Nursalam. (2003). *Konsep dan Penerapan Metodologi Penelitian Ilmu Keperawatan (Pedoman Skripsi, Tesis dan Instrumen Penelitian Keperawatan)*. Jakarta: Penerbit Salemba Medika.
- Sugiyono. (2003). *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Penerbit CV Alfabeta.