

Pengenalan Bahan Tambahan Pangan Sebagai Upaya Perlindungan Konsumen Desa Lalimbue Jaya Kecamatan kapoiala Kabupaten Konawe

INFO PENULIS

Suriani Bt Tolo
Universitas Sulawesi Tenggara
60.suriani@gmail.com

La Ode Bariun
Universitas Sulawesi Tenggara
direkturbariun@gmail.com

La Ode Munawir
Universitas Sulawesi Tenggara
munawirppat@gmail.com

St.Fatmawati L
Universitas Sulawesi Tenggara
fatma.sultrta@gmail.com

Erni Danggi
Universitas Sulawesi Tenggara
ernidanggi2@gmail.com

Sri Khayati
Universitas Sulawesi Tenggara

INFO ARTIKEL

ISSN: 2807-6834
Vol. 4, No. 2, Desember 2024
<http://almufi.com/index.php/AJPKM>

© 2024 Almufi All rights reserved

Saran Penulisan Referensi:

Tolo, S. B., Bariun, L. O., Munawir, L. O., Fatmawati L, S., Danggi, E., & Khayati, S. (2025). Pengenalan Bahan Tambahan Pangan Sebagai Upaya Perlindungan Konsumen Desa Lalimbue Jaya Kecamatan kapoiala Kabupaten Konawe. *Almufi Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4 (2), 327-336.

Abstrak

Penggunaan bahan berbahaya yang digunakan sebagai bahan tambahan pangan yang merupakan pelarangan oleh pemerintah menjadi pokok permasalahan beriring dengan perkembangan industri barang/ jasa dan Industri rumah tangga , disebabkan karena para pelaku usaha berusaha akan mencari keuntungan yang setinggi-tingginya tanpa memberikan jaminan mutu barang dan/atau jasa yang diproduksi dan/atau diperdagangkan yang berdasarkan ketentuan standar mutu barang dan/atau jasa yang berlaku. Penggantian kerugian yang dimaksud dapat berupa perawatan kesehatan dan pemberian santunan kepada konsumen yang dirugikan atau ahli warisnya atau kesepakatan dari para pihak itu sendiri ini tidak pernah dilaksanakan karena dari konsumen sendiri enggan atau belum begitu mengetahui apa yang menjadi hak mereka . Setiap pelanggaran atas norma-norma dan beberapa perbuatan yang bertentangan dengan tujuan untuk menciptakan iklim usaha yang sehat dapat dikategorikan sebagai perbuatan yang melanggar hukum. Oleh karena itu pada pelaku usaha akan dikenai sanksi hukum baik berupa sanksi administratif, perdata maupun sanksi pidana. Hal tersebut diatur dalam Pasal 19 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen. Sanksi hukum terhadap pelaku usaha makanan yang terbukti melakukan pelanggaran dengan menggunakan bahan berbahaya dalam proses produksi dilakukan

dalam bentuk penarikan produk makanan, pemberhentian produksi untuk sementara waktu sampai masalah terkait diatasi dan penarikan nomor pangan industri rumah tangga, pemusnahan makanan maupun minuman tersebut jika terbukti membahayakan kesehatan dan jiwa manusia, dan pencabutan izin produksi atau izin usaha.

Kata Kunci: Bahan Berbahaya , Perlindungan Konsumen, Pangan

Abstract

The use of hazardous materials used as food additives which are prohibited by the government has become a major problem along with the development of the goods/services industry and the household industry, because business actors try to seek the highest possible profit without providing a guarantee of the quality of goods and/or services produced and/or traded based on the provisions of the applicable goods and/or services quality standards. The compensation referred to can be in the form of health care and compensation to consumers who are harmed or their heirs or an agreement from the parties themselves, this has never been implemented because consumers themselves are reluctant or do not yet know what their rights are. Any violation of norms and several actions that are contrary to the aim of creating a healthy business climate can be categorized as unlawful acts. Therefore, business actors will be subject to legal sanctions in the form of administrative, civil or criminal sanctions. This is regulated in Article 19 of Law of the Republic of Indonesia Number 8 of 1999 concerning Consumer Protection. Legal sanctions against food business actors who are proven to have committed violations by using hazardous materials in the production process are carried out in the form of recalling food products, temporarily stopping production until the related problems are resolved and withdrawing the household industry food number, destroying the food or beverage if it is proven to be harmful to human health and life, and revoking production permits or business permits.

Keywords: Hazardous Materials, Consumer Protection, Food

A. Pendahuluan

Penggunaan bahan tambahan pangan yang tidak tepat dan berbahaya masih terjadi di industri pangan maupun pengolahan pangan skala rumah tangga. Beberapa tambahan bahan yang tidak diperbolehkan untuk makanan antara lain borax, formalin, rhodamin B (pewarna merah), *methanyl yellow* (pewarna kuning), *dulsin* (pemanis sintesis) dan *pottasium bromat* (pengeras). Boraks ($\text{Na}_2\text{B}_4\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$) merupakan garam natrium yang bersifat racun bagi seluruh sel dalam tubuh (Syah, 2005). Dewasa ini kasus keracunan makanan masih banyak terjadi baik di Indonesia maupun di negara lain, hal ini menunjukkan bahwa Pelaku Usaha pangan belum memahami benar mengenai keamanan perihal pangan sehingga terdapat di masyarakat masih lemah dan ada kendala dalam implementasinya. Kejadian ini disebabkan oleh beberapa hal, antara lain: teknologi proses pengolahan yang tidak benar, kurangnya penerapan hygiene dan sanitasi, pengendalian mutu yang tidak tepat, kontaminasi silang, pemanasan yang tidak cukup dan penggunaan bahan tambahan pangan yang tidak tepat. Hal ini sebenarnya dapat dicegah dengan melakukan pengolahan yang benar, menerapkan hygiene dan sanitasi serta mengaplikasikan bahan tambahan pangan sesuai dengan dosis yang tepat, sehingga pangan yang aman dan sehat dapat terpenuhi. Lokasi Desa Lalimbue Jaya tempat terdapat beberapa Industri tambang yang dikenal dengan lokasi tambang Morosi. disekitar pertambangan masyarakat sebagai pelaku usaha industry rumah tangga yang mata pencaharian sehari-hari adalah menjual makanan dan minuman yang siap saji dan didukung dengan jumlah pekerja di perusahaan tambang tersebut, Sebagaimana kita ketahui bahwa pelaku usaha selalu berusaha kadang ada yang memproduksi pangan tidak lagi melihat dari gizi dan kesehatan, akan tetapi bagaimana cara agar dapat menghasilkan banyak dan mendapat keuntungan yang berlipat ganda Dengan dasar ini, kami dari tim PKM Unsultra mencoba untuk mendekati diri kepada masyarakat pelaku usaha maupun konsumen untuk memberikan pencerahan mengenai bahan tambahan pangan yang dapat digunakan maupun kadang pelaku usaha menggunakan bahan pengawet yang bukan bahan tambahan sehat untuk dikonsumsi dan yang berbahaya dikonsumsi dalam bentuk penyuluhan.

Desa Lalimbue Jaya menghadapi permasalahan yang cukup serius, yaitu hampir penduduknya yaitu Ibu rumah tangga yang mana pekerjaan mereka adalah industri rumah tangga, yaitu membuat makanan siap saji yaitu berupa sayur mayur dan lauk, kue dan minuman yang berupa jus atau sirup. Pekerjaan ini sangat menjanjikan karena memang lokasi tempat yang berdekatan dengan Industri Pertambangan Morosi, yang jumlah karyawan, pekerja cukup banyak. Tim PKM mengadakan survey awal perlu adanya perlindungan hukum kepada masyarakat maupun pekerja Industri Pertambangan Morosi. Mengenai makanan yang dijual oleh masyarakat (Pelaku Usaha) mengenai kesehatan para konsumen.

Kegiatan pengabdian berdasarkan prioritas masalah utama yaitu kurangnya sosialisasi / penyuluhan Hukum baik terhadap apa yang merupakan hak konsumen dari mengkonsumsi makanan yang dan juga mengenai bahan tambahan pangan. Oleh karena itu kami dari Tim PKM disamping memberikan penyuluhan hukum mengenai hak dan kewajiban konsumen dan pelaku usaha juga penyuluhan mengenai pangan yang layak dan tidak layak dikonsumsi. Adapun kegiatan yang akan kami lakukan Desa Lalimbue Jaya disamping mengadakan penyuluhan juga memberikan solusi dalam menghadapi permasalahan yang cukup serius, Kegiatan pengabdian berdasarkan prioritas masalah utama yaitu kurangnya sosialisasi / penyuluhan Hukum baik terhadap apa yang merupakan hak konsumen dari mengkonsumsi makanan yang dan juga mengenai bahan tambahan pangan ..

- Pemerintah setempat agar dapat menjadi sarana bagi masyarakat dan bertanggung jawab perlindungan hukum terhadap konsumen dan pelaku Usaha.
- Bagi masyarakat konsumen diharapkan lebih mengetahui dan lebih peka terhadap makanan, minuman yang mengandung bahan tambahan makana yang berbahaya serta konsumen mengetahui hak-hak terkait dengan perlindungan konsumen menurut hukum,
- Pelaku Usaha memproduksi Pangan mengikuti prosedur sesuai aturan dalam penggunaan bahan tambahan pangan, sehingga pangan yang dihasilkan layak untuk dikonsumsi

B. Metodologi

Adapun penulisan ini metode yang menggunakan pengumpulan data dengan cara studi kepustakaan. Dalam penulisan ini, bahan hukum primer peraturan perundang-undangan yaitu Kitab Undang-Undang Hukum Perdata (KUHPerdata), Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen dan peraturan perundang-undangan lain yang berkaitan dengan tindakan yang berkaitan dengan perlindungan konsumen, undang-undang pangan no. 18 tahun 2012 tentang pangan, pendekatan secara perundang-undangan dilakukan dengan menelaah Undang-undang dan regulasi dengan bersangkutan dengan isu hukum yang sedang ditangani.

Untuk mengatasi masalah yang dihadapi oleh mitra, metode Pengabdian kepada masyarakat yang akan dilaksanakan oleh Tim adalah sebagai berikut :

- Sosialisasi disertai dengan Penyuluhan Hukum dan Pangan yang bertujuan untuk meningkatkan kesadaran dan pemahaman masyarakat baik konsumen mengetahui hak-hak mereka maupun pelaku Usaha dalam produksi pangan serta dapat mengetahui pada penggunaan bahan tambahan pangan yang benar agar menghasilkan pangan yang sehat untuk dikonsumsi.
- Suasana sosialisasi dan penyuluhan hukum bertujuan untuk meningkatkan pemahaman mereka tentang hak-hak yang dijamin oleh undang-undang. Pelatihan menyangkut materi tentang ketahanan pangan dan bahan tambahan pangan.. Peserta akan mendapat pengetahuan praktis cara memperjuangkan hak-hak mereka. Pelatihan menyediakan sesi diskusi / tanya jawab untuk memberikan dukungan hukum langsung kepada peserta

Permasalahan Mitra

Setelah melalui observasi awal di Desa Limbue jaya tingkat pengetahuan masyarakat mengenai produk makanan yang membahayakan kesehatan merupakan faktor utama penyebab produsen menggunakan bahan-bahan kimia berbahaya sebagai campuran makanan. Penyebab produsen makanan semakin mengabaikan keselamatan, yaitu :

1. Konsumen pada umumnya belum mempunyai kesadaran tentang keamanan yang dikonsumsi, sehingga belum banyak menuntut produsen untuk menghasilkan produk makanan yang aman.
2. Konsumen juga memiliki kemampuan yang terbatas dalam mengumpulkan dan mengolah informasi tentang makanan yang dikonsumsi, sehingga konsumen mempunyai keterbatasan dalam menilai makanan dan sulit untuk menghindari resiko dan produk-produk makanan yang bermutu dan tidak aman kesehatan.
- 3.. Pelaku usaha pangan, pada kenyataannya masih banyak produk pangan yang dihasilkan menggunakan bahan tambahan pangan tidak melalui takaran yang benar sehingga menghasilkan pangan sebenarnya berbahaya apabila dikonsumsi .. Hal ini disebabkan karena pihak pelaku usaha lalai dalam memproduksi pangan, namun ada pula pelaku usaha yang sengaja melakukan kesalahan agar mereka bisa mendapatkan keuntungan yang banyak

Solusi yang ditawarkan Untuk mengatasi permasalahan

- **Bagi pemerintah** : agar pemerintah dapat menjadi sarana pelindung bagi masyarakat dan bertanggung jawab terhadap perlindungan hukum terhadap konsumen yang mengkonsumsi makanan yang mengandung bahan tambahan pangan berbahaya. **Pemerintah:** Membuat kebijakan yang lebih tegas dan memberikan sanksi bagi pelanggar.
- Bagi masyarakat : masyarakat sebagai konsumen diharapkan untuk lebih mengetahui dan lebih peka terhadap makanan yang mengandung bahan tambahan pangan berbahaya serta mengetahui hak – hak yang seharusnya didapat terkait dengan perlindungan terhadap konsumen yang mengkonsumsi makanan yang mengandung bahan tambahan pangan yang berbahaya.. Konsumen perlu diberdayakan untuk mengenali produk yang aman dan melaporkan jika menemukan penyalahgunaan.
- Pelaku usaha dalam memproduksi pangan harus mengikuti prosedur sesuai aturan dalam penggunaan bahan tambahan pangan sehingga pangan yang dihasilkan layak untuk dikonsumsi. **Industri:** Produsen harus mematuhi regulasi dan bersikap transparan terhadap konsumen

C. Hasil dan Pembahasan

Berbicara mengenai jual beli makanan dan minuman, tentu tidak terlepas dari pihak penjual dan pembeli yang biasa disebut dengan istilah konsumen dan pelaku usaha . Dalam Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen (disingkat UU Perlindungan Konsumen), tidak hanya mengatur hak dan kewajiban konsumen (pembeli) saja, tetapi juga terhadap pelaku usaha (penjual). Konsumen diberikan perlindungan hukum atas keamanan, keselamatan dan memperoleh ganti rugi apabila barang yang telah dibelinya dari penjual ternyata cacat, rusak, atau tidak layak. Selama ini masalah hak dan perlindungan konsumen saja yang sering dibicarakan di berbagai pemberitaan. Sedangkan terhadap hak dan kewajiban pelaku usaha (penjual) tidak banyak dibahas. Di Desa Lalimbue Jaya terdapat warung, usaha rumahan, pedagang kaki lima, dan toko kelontong. Termasuk penjual nasi warung tenda, dan penjual bakso atau mie ayam gerobak.

Sasaran dari penyuluhan hukum ini adalah pelaku usaha (penjual) di bidang kuliner khususnya penjual makanan dan minuman di Desa Lalimbue sekitar tambang di Marosi. Mengingat usaha di bidang kuliner sangat menjanjikan keuntungan dan selalu dibutuhkan oleh masyarakat. Hal ini yang menyebabkan bisnis di bidang kuliner semakin diminati dan berkembang pesat. Banyak penjual makanan dan minuman bermunculan di sepanjang jalan umum dan perkampungan di Desa Lalimbue Jaya yang berdekatan dengan tambang,. Ada juga penjual yang berkeliling menggunakan kendaraan roda dua untuk mencari pembeli, masyarakat di Desa lalimbue cukup padat disamping penduduk asli juga tenaga kerja dari pertambangan .

Fenomena yang terjadi selama ini terjadi persaingan yang sangat ketat dan cenderung tidak sehat antar penjual. Demi meraih keuntungan yang besar ada kalanya penjual sengaja atau lalai sehingga melakukan kecurangan, seperti: menggunakan bahan yang berkualitas buruk (oplosan), sudah membahayakan konsumen beserta menggunakan bahan tambahan pangan baik yang bisa digunakan pada makanan maupun yang bukan merupakan bahan tambahan pangan untuk makanan.

Pemaparan penyuluhan materi selanjutnya adalah mengenai bahan tambahan pangan. Bahan Tambahan Pangan (BTP) adalah zat atau campuran zat yang tidak dikonsumsi sebagai pangan secara langsung, tetapi ditambahkan ke dalam makanan untuk tujuan tertentu, seperti meningkatkan kualitas, memperbaiki rasa, memperpanjang masa simpan, atau mempercantik penampilan produk. Menurut Codex Alimentarius Commission, BTP adalah bahan yang sengaja digunakan dalam proses pengolahan makanan untuk memberikan efek teknologi tertentu, seperti stabilisasi, pewarnaan, atau pengawetan, tanpa mengubah karakteristik dasar makanan tersebut).

Adapun Jenis-Jenis Bahan Tambahan Pangan yang dikelompokkan berdasarkan fungsi dan tujuan penggunaannya, antara lain:

1. Pewarna
 - Menambah atau memperbaiki warna makanan untuk meningkatkan daya tarik visual.
 - Contoh: Klorofil (pewarna hijau alami), Tartrazine (E102, pewarna kuning sintetis).
2. Pengawet
 - Mencegah pertumbuhan mikroorganisme yang dapat menyebabkan kerusakan atau penyakit.
 - Contoh: Asam benzoat (E210), Natrium nitrit (E250).
3. Pemanis
 - Mengganti gula alami dengan zat lain yang memberikan rasa manis.
 - Contoh: Aspartam (E951), Sukralosa (E955).
4. Pengental dan Stabilizer
 - Memperbaiki atau mempertahankan tekstur produk pangan.
 - Contoh: Karagenan, Karboksimetil selulosa (CMC).
5. Penambah Rasa (Flavor Enhancers)
 - Meningkatkan cita rasa makanan tanpa memberikan rasa baru.
 - Contoh: Monosodium glutamate (MSG)

Setelah disampaikan jenis bahan tambahan pangan yang sering digunakan oleh pelaku usaha pangan juga dijelaskan mengenai Fungsi Utama Bahan Tambahan Pangan tersebut di atas.

1. Memperpanjang Masa Simpan, menghambat pertumbuhan mikroorganisme atau proses oksidasi yang menyebabkan kerusakan.
2. Meningkatkan Penampilan, memberikan warna, aroma, atau tekstur yang lebih menarik.
3. Memperbaiki Tekstur, membantu stabilisasi atau pengemulsian untuk menjaga konsistensi produk.
4. Mengoptimalkan Rasa, menambahkan rasa manis, asin, asam, atau gurih untuk meningkatkan cita rasa makanan.

Risiko dan Dampak Penggunaan Bahan Tambahan Pangan

Penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) sebenarnya sangat memberikan keuntungan kepada pelaku usaha karena dalam proses pengolahan makanan memberikan manfaat signifikan, seperti memperpanjang masa simpan, meningkatkan cita rasa, atau memperbaiki penampilan produk. Namun, penggunaan yang tidak sesuai dengan aturan atau konsumsi berlebihan dapat menimbulkan berbagai risiko kesehatan. Oleh karena itu masyarakat harus mengetahui serta untuk memahami dampak penggunaan BTP secara komprehensif agar konsumen dapat lebih bijak dalam memilih produk pangan.

1. Risiko Kesehatan Akibat Penggunaan BTP Berlebih

Penggunaan BTP yang melebihi batas yang diizinkan atau penggunaan bahan yang tidak sesuai standar keamanan dapat menyebabkan berbagai gangguan kesehatan, baik dalam jangka pendek maupun jangka panjang. Menurut **World Health Organization (WHO)**, beberapa risiko utama meliputi:

- **Reaksi Alergi**, Pewarna sintetis seperti Tartrazine (E102) diketahui dapat memicu reaksi alergi atau hipersensitivitas pada individu tertentu, termasuk gejala seperti ruam, gatal, atau pembengkakan ([WHO, 2023](#)).
- **Gangguan Pencernaan**, Penggunaan pengawet seperti asam benzoat (E211) dalam dosis tinggi dapat menyebabkan iritasi lambung atau gangguan pencernaan pada beberapa individu ([EFSA, 2022](#)).

- **Kerusakan Sistem Saraf**, Konsumsi berlebihan Monosodium Glutamate (MSG) dilaporkan dapat menyebabkan gejala seperti sakit kepala, mual, atau gangguan saraf, yang dikenal sebagai "Chinese Restaurant Syndrome" (BPOM, 2019).

2. Potensi Risiko Jangka Panjang

Penggunaan jangka panjang beberapa jenis BTP tertentu dalam jumlah yang B melebihi **Acceptable Daily Intake (ADI)** dapat memicu penyakit serius, seperti:

- **Kanker**: Studi menunjukkan bahwa penggunaan nitrit dan nitrat sebagai pengawet dalam daging olahan dapat berkontribusi pada pembentukan senyawa karsinogenik yang meningkatkan risiko kanker usus besar ([IARC, 2023](#)).
- **Gangguan Metabolisme**: Pemanis buatan seperti Aspartam dan Sukralosa dilaporkan dapat memengaruhi mikrobiota usus, yang berpotensi meningkatkan risiko obesitas dan gangguan metabolisme lainnya ([EFSA, 2022](#)).
- **Gangguan Hormon**: Beberapa pengawet dan pengental sintetis diketahui memiliki efek endokrin, yaitu mengganggu sistem hormon tubuh, terutama pada anak-anak dan remaja yang sedang dalam masa pertumbuhan.

3. Risiko dari Penyalahgunaan BTP

Selain dampak penggunaan berlebih, risiko juga muncul dari penyalahgunaan BTP. Penyalahgunaan ini dapat melibatkan:

- **Penggunaan Bahan yang Tidak Diizinkan**: Contohnya Rhodamin B dan Formalin, yang sering ditemukan secara ilegal dalam makanan, padahal keduanya berbahaya dan tidak boleh digunakan sebagai BTP.
- **Penggunaan Melebihi Ambang Batas Aman**, beberapa produsen menggunakan bahan tambahan melebihi batas aman untuk meningkatkan daya tarik produk, yang dapat membahayakan konsumen.

Kerugian Bagi Konsumen dan Kepercayaan

Selain risiko kesehatan, penyalahgunaan BTP juga merugikan konsumen secara ekonomi dan menurunkan kepercayaan terhadap produk pangan tertentu yang telah dihasilkan oleh pelaku usaha sehingga ini sangat memengaruhi kredibilitas produsen dan menciptakan kekhawatiran di masyarakat untuk membeli atau menggunakan hasil produksi pelaku usaha. Ini tentunya resiko dan ketidakpercayaan masyarakat/konsumen akan kembali kepada pelaku usaha. Olehnya itu diperlukan upaya pengendalian serta edukasi konsumen.

- **Regulasi Ketat**: Pemerintah melalui BPOM mengatur penggunaan BTP secara ketat dengan menetapkan daftar bahan yang diizinkan serta batas maksimum penggunaannya
- **Edukasi Konsumen** : Konsumen perlu didorong untuk membaca label pangan, memahami kode BTP, dan memilih produk dari produsen terpercaya.
- **Peningkatan Pengawasan**: Pemerintah dan lembaga terkait perlu meningkatkan pengawasan terhadap produk pangan yang beredar di pasar untuk mencegah penggunaan bahan yang tidak diizinkan.

Peran Edukasi dalam Penggunaan Bahan Tambahan Pangan

Edukasi memainkan peran penting dalam meningkatkan pemahaman masyarakat tentang penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) secara bijak dan aman. Dengan pemahaman yang lebih baik, masyarakat dapat membuat keputusan yang lebih cerdas dalam memilih produk pangan dan menghindari risiko yang ditimbulkan oleh penyalahgunaan atau konsumsi berlebihan bahan tambahan pangan.

1. Pentingnya Edukasi bagi Konsumen

Masyarakat sebagai konsumen akhir sering kali kurang memahami fungsi, jenis, dan batasan penggunaan BTP. Sebuah laporan dari **Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM)** menunjukkan bahwa rendahnya literasi masyarakat tentang BTP menyebabkan kurangnya kesadaran dalam membaca label pangan dan memahami kode bahan tambahan pangan (BPOM, 2023). Akibatnya, banyak konsumen yang tidak menyadari potensi risiko dari bahan tambahan yang digunakan secara tidak aman. Edukasi yang baik dapat memberikan pemahaman tentang:

- **Cara Membaca Label Pangan**: Konsumen diajarkan untuk mengenali informasi terkait BTP, seperti kode E dan daftar komposisi pada kemasan makanan.

- **Jenis dan Fungsi BTP:** Pengetahuan tentang pewarna, pengawet, pemanis, dan lainnya membantu konsumen memahami tujuan dan batas aman penggunaannya.
 - **Dampak Kesehatan:** Edukasi memungkinkan masyarakat mengenali risiko kesehatan dari konsumsi berlebih atau penggunaan bahan tambahan ilegal.
- 2. Strategi Edukasi untuk Meningkatkan Kesadaran baik pada konsumen maupun pelaku usaha.**

Upaya edukasi dapat dilakukan melalui berbagai pendekatan, seperti:

1. **Kampanye dan Sosialisasi**
kami dari Tim PKM Unsultra menyampaikan kepada Kepala Desa Lalimbue jaya agar sesering mungkin mengundang , baik dari pihak kampus maupun Pemerintah, melalui BPOM, secara rutin mengadakan kampanye sosialisasi tentang keamanan pangan, termasuk penggunaan BTP. Kampanye ini menggunakan media sosial, iklan publik, dan seminar untuk menjangkau audiens yang lebih luas.
2. **Edukasi di Sekolah**
Mengadakan sosialisasi serta menanamkan pemahaman tentang bahan tambahan pangan sejak usia dini di sekolah dapat menciptakan generasi yang lebih sadar akan pentingnya keamanan pangan, untuk memperkuat kesadaran anak-anak tentang pola makan sehat.
3. **Pelatihan untuk Pelaku Industri**
Pelaku Usaha sebagai produsen makanan dan pedagang. Pelaku industri perlu diberikan pemahaman tentang regulasi BTP, teknik penggunaan yang tepat, dan sanksi atas pelanggaran.

Peran Stakeholder dalam Edukasi

Tentunya keberhasilan edukasi tentang BTP membutuhkan kolaborasi dari berbagai pihak:

- **Pemerintah:** Mengatur regulasi, menyebarkan informasi, dan memastikan kepatuhan melalui pengawasan.
- **Produsen Makanan:** Transparansi dalam pelabelan produk dan memberikan informasi kepada konsumen.
- **Media:** Memainkan peran penting dalam menyebarkan informasi yang benar tentang BTP kepada masyarakat. Serta jangan segan itu memperluas menyebarkan informasi jika terdapat pangan yang beredar pada masyarakat tidak layak dikonsumsi.

Upaya Regulasi dan Pengawasan

Penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) memerlukan regulasi yang ketat untuk memastikan keamanannya bagi konsumen. Regulasi dan pengawasan dilakukan untuk mencegah penggunaan bahan tambahan yang tidak aman, melindungi kesehatan masyarakat, serta memastikan produk pangan memenuhi standar serta layak untuk dikonsumsi . Upaya ini melibatkan peran aktif dari pemerintah, lembaga pengawas, konsumen serta kolaborasi dengan industri pangan.

1. Pengawasan Penggunaan BTP

Pengawasan bertujuan memastikan kepatuhan terhadap regulasi yang telah ditetapkan. Di Indonesia, BPOM memiliki peran utama dalam melakukan pengawasan terhadap produk pangan yang beredar. Pengawasan melibatkan:

- **Inspeksi Pabrik dan Pasar:** Pemeriksaan langsung ke fasilitas produksi dan pasar untuk memastikan tidak ada penggunaan bahan tambahan ilegal atau berlebihan.
- **Pengujian Laboratorium:** Produk pangan diuji untuk mendeteksi keberadaan bahan tambahan yang tidak sesuai standar, seperti formalin atau pewarna tekstil.
- **Pengawasan Label:** Memastikan produsen mencantumkan informasi yang benar tentang kandungan bahan tambahan pangan pada kemasan.

Contoh kasus pengawasan yang efektif adalah larangan penggunaan Rhodamin B dan Formalin dalam produk pangan, yang sering ditemukan di pasar tradisional. BPOM secara rutin mengadakan operasi pasar untuk menekan peredaran bahan tambahan ilegal tersebut (BPOM, 2023).

2. Tantangan dalam Pengawasan

Meskipun regulasi dan pengawasan telah diterapkan, terdapat beberapa tantangan dalam pelaksanaannya, antara lain:

- **Kurangnya Literasi Masyarakat:** Banyak konsumen malas yang tidak memahami pentingnya membaca label pangan atau mengenali bahan tambahan yang berbahaya.
- **Penyalahgunaan oleh Produsen Kecil:** Beberapa produsen kecil atau informal menggunakan bahan tambahan ilegal untuk meningkatkan daya tarik produk, sering kali karena alasan ekonomi.
- **Pengawasan Terbatas:** Pengawasan di pasar tradisional sering kali terkendala oleh luasnya jangkauan distribusi produk.

3. Kolaborasi Antar Pemangku Kepentingan

Untuk mengatasi tantangan tersebut, diperlukan kolaborasi yang kuat antara berbagai pihak:

- **Pemerintah:** Membuat kebijakan yang lebih tegas dan memberikan sanksi bagi pelanggar.
- **Industri:** Produsen harus mematuhi regulasi dan bersikap transparan terhadap konsumen.
- **Masyarakat:** Konsumen perlu diberdayakan untuk mengenali produk yang aman dan melaporkan jika menemukan penyalahgunaan.

Pemaparan materi penyuluhan selanjutnya mengenai perbuatan yang dilarang dilakukan oleh pelaku usaha (penjual) menurut Pasal 8 sampai Pasal 17 UU Perlindungan Konsumen. Prinsipnya pelaku usaha dilarang menjual barang yang rusak, menggunakan bahan tambahan yang bukan untuk makanan dan bahan tambahan makanan yang sesuai dengan takaran, cacat dan tercemar yang dapat merugikan konsumen. Oleh karena itu materi penyuluhan ini bertujuan untuk mengingatkan para peserta jika menjadi penjual tidak lalai ataupun sengaja melakukan perbuatan yang dilarang dan berakibat pada kerugian atau bahkan menimbulkan kematian. Penjual wajib menjaga itikad baik, jujur, berhati-hati, dan teliti terkait barang atau makanan yang hendak dijual kepada konsumen. Kelalaian yang merugikan konsumen membawa konsekuensi yaitu penjual dapat dituntut kompensasi dan pertanggungjawaban. Jangan sampai ingin mengejar keuntungan yang lebih besar, ternyata menjadi sia-sia karena perbuatan curang yang dilakukan. Setelah pemaparan materi selesai disampaikan, maka penyuluh membuka diskusi Tanya jawab.

Setelah Tim PKM menyampaikan materi powerpoint secara persentase, maka dibuka kesempatan kepada peserta untuk mengajukan pertanyaan





D. Kesimpulan

Penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) merupakan bagian penting dari perkembangan industri makanan modern, yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas, masa simpan, dan daya tarik produk. Namun, penggunaannya harus sesuai dengan regulasi yang telah ditetapkan untuk memastikan keamanan konsumen. Regulasi ketat dari lembaga seperti **Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM)** di Indonesia dan **Codex Alimentarius Commission** secara internasional dirancang untuk mencegah risiko yang ditimbulkan oleh penyalahgunaan atau konsumsi berlebihan BTP.

Dari pembahasan yang telah diuraikan, dapat disimpulkan bahwa:

1. **BTP Aman Jika Digunakan Sesuai Aturan:** Setiap jenis bahan tambahan pangan memiliki batasan penggunaan (Acceptable Daily Intake/ADI) yang telah diuji untuk memastikan keamanannya.
2. **Pentingnya Edukasi Masyarakat:** Kesadaran konsumen dalam membaca label pangan dan memahami jenis-jenis BTP dapat mencegah dampak buruk terhadap kesehatan.
3. **Perlunya Pengawasan yang Ketat,** Regulasi yang baik harus diiringi dengan pengawasan yang konsisten untuk mencegah peredaran bahan tambahan ilegal atau yang digunakan di luar batas aman.

Ajakan kepada Masyarakat

Sebagai konsumen, masyarakat memiliki peran penting dalam memastikan keamanan pangan.

Untuk itu, mari bersama-sama:

- **Meningkatkan Literasi Pangan,** Luangkan waktu untuk membaca label produk sebelum membeli. Pahami arti kode-kode pada bahan tambahan pangan agar dapat membuat pilihan yang lebih bijak.
- **Memilih Produk yang Aman,** Utamakan produk yang sudah memiliki izin edar dari BPOM atau lembaga pengawas terkait.
- **Berpartisipasi dalam Pengawasan,** Laporkan kepada pihak berwenang jika menemukan produk pangan yang mencurigakan atau menggunakan bahan tambahan yang dilarang.

Selain itu, peran pemerintah, produsen, dan lembaga pendidikan juga sangat penting dalam memberikan edukasi dan menjaga transparansi informasi terkait bahan tambahan pangan. Dengan kolaborasi semua pihak, penggunaan BTP yang aman dan bertanggung jawab dapat tercapai, menciptakan lingkungan pangan yang lebih sehat dan berkualitas untuk semua. Mari menjadi konsumen yang cerdas, peduli, dan berkontribusi untuk mewujudkan keamanan pangan di Sulawesi Tenggara .

E. Referensi

- Abbas, N. (2011). Tanggung Jawab Produk terhadap Konsumen dan Implementasinya pada produk Pangan. Makassar, ASPublishing.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2019). Peraturan Kepala BPOM No. 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan. Diakses dari <https://www.pom.go.id>.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2023). Pedoman Penggunaan Bahan Tambahan Pangan. Diakses dari <https://www.pom.go.id>.
- Codex Alimentarius Commission. (2023). General Standard for Food Additives (GSFA). Diakses dari <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>.
- European Food Safety Authority (EFSA). (2022). Scientific Opinion on Food Additives. Diakses dari <https://www.efsa.europa.eu>.
- International Agency for Research on Cancer (IARC). (2023). Monographs on the Evaluation of Carcinogenic Risks to Humans. Diakses dari <https://www.iarc.who.int>.
- Miru, A., & Yodo, S. (2004). Hukum Perlindungan Konsumen. Jakarta, Pt Raja Grafindo Persada.
- Rahayu, W. P., dkk. (2011). Keamanan Pangan peduli kita bersama. IPB Press
- Undang –Undang Pangan No. 18 Tahun 2012
- Undang-Undang Keamanan pangan No. 125 Tahun 2022
- Undang-Undang keamanan pangan No. 86 Tahun 2019
- Undang-Undang Perlindungan konsumen No. 8 Tahun 1999.
- World Health Organization (WHO). (2023). Food Additives and Health Risks. Diakses dari <https://www.who.int>.