

PENYULUHAN IDENTIFIKASI ZAT PEWARNA SINTETIS PADA MAKANAN SANTRI DI PESANTREN PESANTREN MIFTAHUL ANWAR SUMELAP TASIKMALAYA

Edi Hernawan¹⁾, Vita Meylani²⁾, Popo Musthofa Kamil³⁾

^{1,2,3} Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Siliwangi
E-mail: hernawan.edi@yahoo.com¹, meylani.vita@yahoo.co.id², popomusthofakamil@unsil.ac.id³

Abstrak

Makanan menjadi hal yang utama bagi masyarakat, tidak terkecuali bagi santri. Kasus keracunan di beberapa pondok pesantren menjadi salah satu alasan diadakannya pengabdian pada masyarakat ini. Tujuan dari diadakannya IbP penyuluhan dan pelatihan Penggunaan Zat Warna Sintetis pada Makanan bagi Santri di Pondok Pesantren Miftahul Anwar Tasikmalaya adalah untuk menyosialisasikan penggunaan zat warna sintetis pada makanan masyarakat pondok pesantren serta memberikan pelatihan mengenai cara mengidentifikasi zat warna sintetis pada makanan. Hasil penyuluhan menunjukkan dari beberapa sampel yang diujikan ada 6 sampel yang positif mengandung rhodamyn B yaitu; HA1, JA1, TA1, KA1, SA1, PA1 dan 6 sampel yang mengandung *methanyl yellow* yaitu: HA2, JA2, TA2, KA2, SA2, PA2.

Kata Kunci : Pesantren Arrisalah, Pesantren Miftahul Anwar, Zat Warna Sintetis.

Abstract

Food becomes the main thing for the community, no exception for santri. Cases of poisoning in several boarding schools became one of the reasons for the dedication of this community. The purpose of the introduction of IbP counseling and training of Synthetic Color Substance on Food for Students at Pondok Pesantren Miftahul Anwar Tasikmalaya is to socialize the use of synthetic dyes on the food of pesantren cottage communities and provide training on how to identify synthetic dyes On food. The results of the counseling showed from several samples tested there were 6 samples that positively contained rhodamyn B namely; HA1, JA1, TA1, KA1, SA1, PA1 and 6 samples containing methanyl yellow are: HA2, JA2, TA2, KA2, SA2, PA2.

Keywords: Pesantren Miftahul Anwar, Synthetic Color Substance.

I. PENDAHULUAN

Pada tahun 2013 di pondok Pesantren Ar-Risalah terjadi keracunan makanan yang menimpa sekitar 90 orang santri setelah makan nasi bungkus dan ikan tongkol yang disediakan pengurus pondok pesantren untuk makan sore (sindonews). Kejadian serupa terjadi di Pondok Pesantren Miftahul Anwar Kota Tasikmalaya pada tahun 2014. Sebanyak 20 santri mengalami keracunan setelah mengkonsumsi cilok yang ditaburi aida dan saus tomat yang dijual pedagang keliling. Meskipun korban keracunan tidak terlalu banyak tetapi pihak Pesantren merasa bertanggungjawab atas kesehatan para santri sehingga membutuhkan pengetahuan tentang kesehatan pangan (hasil wawancara dengan pengurus Pesantren).

Kasus keracunan makanan yang terjadi di kedua Pondok Pesantren menunjukkan pentingnya keamanan bahan makanan yang akan dikonsumsi salah satunya dengan memperhatikan penggunaan zat warna. Kejadian ini didukung oleh penelitian yang sudah dilakukan oleh Azizahwati, *et al.*, (2007)

mengenai analisis zat warna sintetis terlarang untuk makanan yang beredar di pasaran. Hasilnya menunjukkan dari 30 sampel terdapat sampel yang mengandung zat warna merah K4, Rhodamin B, Scarlet GN, Orange G, Methanyl yellow, dan Chocolate Brown FB. Hal tersebut menunjukkan bahwa pada makanan yang di jual di pasaran banyak yang mengandung berbagai zat warna sintetis yang dapat membahayakan kesehatan tubuh.

Zat warna sintetis yang banyak digunakan di masyarakat antara lain rhodamyn B dan methanyl yellow (Winarno, 1997). Rhodamyn B merupakan pewarna sitetis berwarna merah sedangkan methanyl yellow berwarna kuning. Zat warna tersebut dapat dilihat pada makanan memiliki warna cerah merah dan kuning, seperti pada tahu, mie, sosis, sirup, kerupuk, terasi, dan saus. Makanan tersebut merupakan makanan yang lazim dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat.

Meskipun demikian pengurus Pondok Pesantren belum memiliki pengetahuan mengenai idnetifikasi zat warna sintetis pada makanan sehingga tidak

mengetahui warna makanan yang aman untuk dikonsumsi sehingga perlu diadakannya pengenalan dan penyuluhan kepada masyarakat pesantren mengenai penggunaan zat warna sintetis pada makanan. Hal ini dapat membantu pihak pengurus Pondok Pesantren dalam menentukan makanan yang akan diberikan kepada para santri sehingga dapat mengantisipasi kejadian keracunan makanan.

II. METODE DAN BAHAN

Pengabdian dilaksanakan di Pondok Pesantren Ar-Risalah dan Pondok Pesantren Miftahul Anwar. Sarana dan prasarana yang diperlukan dalam kegiatan antara lain adalah : LCD proyektor, kamera, sound system, sampel makanan, sebanyak 12 jenis yang berwarna merah dan 12 jenis yang berwarna kuning, Rhodamyn B, Methanyl Yellow, kertas whattman, tabung reaksi, blender, pipet tetes, cawan petri, baki, spatula, aquadest, kloroform, NaCl, HCl.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini diikuti oleh 40 orang santri Pondok pesantren Miftahul Anwar. Pada kegiatan ini dilakukan penyuluhan mengenai identifikasi zat warna pada makanan untuk dapat mengetahui makanan apa saja yang mengandung zat warna sintetis yaitu rhodamyn B dan methanyl yellow.



Gambar 1. Para santri Memperhatikan Materi yang disampaikan

Dalam kegiatan ini terlihat para santri sangat antusias mengikuti kegiatan pengabdian yang dilaksanakan oleh tim dosen Pendidikan Biologi FKIP Universitas Siliwangi mengenai identifikasi zat warna sintetis pada makanan (Gambar 1).

Kegiatan pengabdian ini sangat diterima dengan baik oleh pihak Pondok Pesantren Miftahul Anwar dan diharapkan dapat menjadi kegiatan yang berkelanjutan. Hal tersebut disampaikan langsung oleh Pimpinan Pondok Pesantren Miftahul Anwar (K.H. Asep Ishak., S.Ag) pada saat kegiatan berlangsung (Gambar 2).



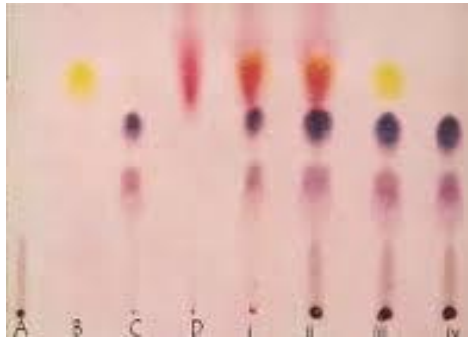
Gambar 2. Sambutan K.H Asep Ishak selaku Pimpinan Pondok Pesantren Miftahul Anwar

Materi Penyuluhan pada kegiatan ini disampaikan oleh Ketua Tim Pengabdian pada Masyarakat (Drs. Edi Hernawan., M.Pd) mengenai zat warna sintetis pada makanan, jenis pewarna, dan dampaknya bagi kesehatan (Gambar 3).



Gambar 3. Penyampaian Materi Penyuluhan oleh Ketua Tim Pengabdian (Drs. Edi Hernawa., M.Pd)

Pada kegiatan pengabdian ini dilakukan pula uji coba identifikasi zat warna pada 24 sampel makanan yang berwarna merah dan kuning seperti sirup, terasi, sosis, kerupuk, mie, tahu, jeli, dan permen. Dari 24 sampel yang berwarna merah ternyata ada 6 sampel yang mengandung rhodamyn B dan 6 sampel mengandung methanyl yellow (Gambar 4). Hasil tersebut diperoleh setelah para santri melakukan uji coba identifikasi zat warna pada sampel yang tersedia. Penentuan kandungan rhodamyn B dan methanyl yellow didasarkan pada ketentuan Gritter (Sihombing, 1978; Haqiqi, 2008) mengenai penentuan nilai Rf pada kromatografi.



Gambar 4. Hasil Uji coba Identifikasi Zat Warna Sintetis pada Makanan

Selama kegiatan pengabdian berlangsung tidak terlepas dari beberapa kendala antara lain :

1. Keterbatasan alat dan bahan yang dapat digunakan dalam proses pelatihan menyebabkan tidak semua peserta melakukan uji coba;
2. Pengabdian ini lebih bersifat praktikum ilmiah sehingga agak kesulitan untuk disampaikan kepada peserta pelatihan; dan
3. Proses identifikasi yang membutuhkan waktu yang cukup lama juga menjadi kendala kegiatan.

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian diperoleh bahwa kegiatan ini dapat diikuti dengan baik oleh peserta kegiatan. Hasil ujicoba identifikasi zat warna pada 24 sampel menunjukkan 6 sampel mengandung rhodamyn B dan 6 sampel methanyl yellow.

Adapun saran untuk kegiatan pengabdian selanjutnya antara lain ;

1. Perlu dilakukan kerjasama yang lebih komprehensif dengan beberapa Pondok Pesantren sehingga lebih banyak santri yang dapat menerima informasi mengenai zat warna sintetis pada makanan; dan
2. Diperlukan adanya pengembangan metode identifikasi yang digunakan sehingga mempermudah dan mempercepat proses identifikasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Azizahwati., Kurniadi Maryati., Hidayati, Heidi. 2007. Analisis Zat Warna Sintetik Terlarang untuk Makanan yang beredar di pasaran. *Majalah Ilmu Kefarmasian*. IV.(1). 7-25
- Haqiqi, Sohibul Himam.2008. *Kromatografi Lapis Tipis*. [online]. Tersedia <http://>

nadjeeb.files.wordpress.com/2009/10/kromatografi.pdf. [10 April 2016].

- Kisman, S., Subita, S., & Firman K. 1986. Studi Pengembangan metode yang cepat dan tepat untuk zat warna dan bahan penambah kimia dalam beberapa jenis makanan konsumsi hasil rakyat.
- Sihombing, G. 1978. *An Exploratory Study on Three Synthetic Colouring Matters Commonly Used as Food Colours in Jakarta*.
- Winarno. (1997). *Bahan Tambahan untuk Makanan dan Minuman*. Jakarta: Pustaka Harapan.
- <https://daerah.sindonews.com/read/738353/21/93-santri-ar-risalah-keracunan-massal-1366030268>