**Pelatihan Pembuatan Bahan Pewarna Makanan Alami Bagi Ibu-Ibu PKK Kelurahan Talang Ubi Kecamatan Megang Sakti**

Yeni Trianah1, Santi Sani2

12Jurusan Teknik Sipil, Fakultas Teknik

Universitas Musi RAwas

Email Korespondensi: trianah.yeni@yahoo.com

Received mm dd, yyyy Revised mm dd, yyyy Accepted mm dd, yyyy

**Abstrak**

Pengabdian pada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan serta sosialisasi kepada masyarakat kelurahan talang ubi dalam membuat bahan pewarna makanan dengan memakai bahan alami. kegiatan ini dilaksanakan di bulan Agustus 2021 yang mencakup sosialisasi, pelatihan, pembinaan, serta penilaian. kegiatan ini diikuti sang 20 peserta ibu PKK kelurahan talang ubi Kecamatan Megang Sakti. sosialisasi yang diberikan melalui ceramah perihal sosialisasi zat warna alami dan sintetis serta pembuatan zat warna alami menggunakan metode ekstraksi. berdasarkan hasil aktivitas pelaksanaan pengabdian di masyarakat ada peningkatan pemahaman peserta wacana pengetahuan dan menambah pemahaman sekitar 35 % wacana bahaya penggunaan bahan aditif sintetis serta pentingnya warga mengetahui baiknya penggunaan bahan aditif alami sebagai bahan pewarna, penyedap serta pengawet pada makanan serta minuman.

**Kata Kunci:** Sosialisai, Bahan Pewarna Alami, Makanan

***Abstract***

*This* community *service aims to provide training and socialization to the Talang ubi village community in making food coloring using natural ingredients. this activity will be held in August 2021 which includes socialization, training, coaching, and assessment. This activity was attended by 20 participants from the PKK, Talang ubi Village, Megang Sakti District. socialization given through lectures on the socialization of natural and synthetic dyes and the manufacture of natural dyes using the extraction method. based on the results of community service activities, there was an increase in participants' understanding of knowledge and increased understanding of about 35% about the dangers of using synthetic additives and the importance of citizens knowing the good use of natural additives as coloring, flavoring and preservatives in food and beverages.*

***Keywords:***  *Socialization, Natural Dyes, Food*

## PENDAHULUAN

Berkembangnya jenis kuliner yang ada di indonesia tentunya sangat berdampak pada kondisi sosial ekonomi masyarakat menjadikan produsen memvariasikan warna produk yang dibuat. Kemajuan teknologi mampu menciptakan zat pewarna sintetis dengan berbagai variasi warna [1]. Zat pewarna sintetis memiliki beberapa keunggulan dibandingkan dengan zat pewarna alam yaitu antara lain, mudah diperoleh di pasar. Penggunaan berbagai jenis pewarna buatan atau pewarna sintetis ialah bahan kimia yg dengan sengaja dibubuhi pada makanan untuk menyampaikan tambahan warna yg diinginkan karena warna semula hilang selama proses pengolahan atau sebab seseorang menginginkan adanya warna tertentu. warna dari suatu produk makanan juga minuman artinya salah satu ciri yg penting. warna pula turut mempengaruhi persepsi akan rasa. oleh sebab itu warna mengakibatkan banyak dampak terhadap konsumen pada memilih suatu produk makanan dan minuman [2].

Fungsi pewarna yaitu buat mempertajam atau meyeragamkan warna bahan makanan yg mengalami perubahan di waktu proses pengolahan. di akhir-akhir ini, peningkatan pengunaan bahan pewarna dalam makanan dan minuman meningkat sesuai dengan perkembangan serta peningkatan jumlah penduduk serta produk yang didapatkan dan tingginya kebutuhan masyarakat pada penggunaannya [3]. Peningkatan penggunaan bahan pewarna ini tidak jarang menyebabkan permasalahan, diantaranya pemakaian dosis yg tidak sesuai menggunakan standar yang sudah ditentukan serta penggunaan bahan-bahan pewarna terntentu tidak pada tempat yang sesuai. Hal ini akan berdampak secara tidak langsung pada kesehatan masyarakat pengguna atau yang mengkonsumsi makanan maupun minuman yang telah mengandung bahan pewarna. Bahan pewarna merupakan salahsatu dari bahan aditif yang secara sengaja ditambahkan kedalam makanan atau minuman.

Bahan kimia pada makanan diantaranya ialah bahan pewama makanan, pemanis sintesis, pengawet makanan serta penyedap makanan. Bahan kimia yang dipergunakan pada makanan jika dipergunakan sesuai aturan bukan merupakan ancaman bagi tubuh manusia. akan tetapi banyak bahan kimia yang tidak diperuntutkan buat makanan digunakan dalam makanan, sebagai akibatnya bisa membahayakan bagi yang mengkonsumsinya, seperti misalanya kegunaan formalin menjadi pengawet makanan agar tahan lama, rhodamin b atau methanyl yellow menjadi pewarna agar tampilan makanan sebagai lebih menarik [4].

Kelurahan Talang Ubi, Kecamatan Megang Sakti sangat berpotensi menghasilkan jajanan pasar sebab wilayah talang ubi artinya daerah agraris yg menyumbangkan yang akan terjadi pertanian cukup akbar mirip: padi, buah, sayar mayaur dan lain-lain. banyak warga mengolah hasil pertanian mereka menjadi makanan jajanan pasar misal: ketan menjadi rangginan, jagung menjadi marning, singkong menjadi opak serta klanting dan berbagai jenis krupuk dan keripik, makanan dikemas dengan banyak sekali warna yang menarik. Banyak produk makanan dan minuman pasaran mengandung bahan aditif seperti, pewarna, penyedap, dan pengawet yang tidak sesuai dengan aturan pemakaiannya. Hal ini sejalan dengan hasil pengamatan yang telah dilakukan di lokasi pasar tradisional dan sekolah yang terdapat Kecamatan Megang Sakti yang menunjukkan bahwa makanan dan minuman jajananan siswa sekolah yang dijual pada umumnya tidak terlepas dari penggunaan zat aditif sintesis seperti yang terlihat pada beberapa jenis minuman yang berwarna-warni. Penambahan pewarna sintetis pada makanan sebenarnya bukanlah suatu larangan, tetapi apabila zat pewarna yg dipergunakan adalah pewarna yg tidak lazim buat makanan, inilah yg membahayakan kesehatan. buat mengatasi permasalahan tersebut, maka perlu dilakukan penelitian buat mencari alternatif bahan alam yang berpotensi dapat digunakan menjadi zat pewarna [5].

Ketepatan dalam penggunaan dan aturan atu dosis peggunaan bahan aditif menjadi penting untuk difahami karena sangat berkaitan erat dengan masalah kesehatan, terutama pengetahuan masyarakat, khususnya masyarakat yang secara langsung meggunakan bahan aditif, seperti pedagang makanan dan minuman (pembuat tahu, mie, siomay, penjual makanan dan minuman ringan, dan lain-lain), yaitu pengetahuan dan pemahaman tentang informasi bahan kimia yang terkandung dalam bahan aditif sintesis serta aturan konsentrasi (dosis) pemakainnya, sehingga dalam pengunaannya dapat mempertimbangkan efek samping yang dapat ditimbulkan jika mengkonsumsi bahan-bahan tersebut dalam dosis tinggi (Lipi. 2007).

Rendahnya tingkat pengetahuan dan pemahamam terhadap penggunaan bahan pewarna serta bagaimana penggunaanya secara tepat, juga menyebabkan rendahnya kesadaran terhadap dampak penggunaannya dalam masalah kesehatan, ini terjadi karena kurangnya informasi dan pengetahuan yang dimiliki oleh setiap pengguna bahan pewarna tersebut (Bahari et all. 2021). Apabila hal ini dibiarkan terus berlangsung, maka tidak menutup kemungkinian akan terjadi kesalahan dalam pemahaman dan peggunaan bahan-bahan pewarna dalam makanan dan minuman dan akan berakibat fatal, karena akan sangat merugikan bagi kesehatan masyarakat yang mengkonsumsi makanan dan minuman tersebut Paryanto & Mastuti 2011).

Berdasarkan data-data yang telah dikemukakan, kelurahan talang ubi memiliki mata pencaharian utama bertani dan memiliki tingkat pendidikan SLTA atau sederajat. Dari uraian di atas menunjukkan bahwa perlu dilakukan suatu upaya untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman masyarakat pengguna bahan pewarna serta proses pembuatan pewarna alami pada makanan dan minuman pada masyarakat kelurahan talang ubi dalam pengolahan makanan dan minuman tentang bagaimana mengunakan bahan pewarna secara tepat melalui kegiatan penyuluhan, sehingga diharapkan dapat meningkakan pengetahuan, pemahaman dan kesadaran pengguna bahan pewarna dan secara tidak langsung juga dapat berpengaruh pada kesehatan dan perekonomian masyarakat.

Oleh karena itu, kami Tim dari Universitas Musi Rawas mengadakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang terlibat di industri rumah tangga pengolahan makanan dari hasil pertanian yang akan dilaksanakan di daerah kelurahan talang ubi yang merupakan salah satu daerah yang cukup potensial dalam penggunaan bahan pewarna dalam makanan dan minuman untuk dijual di pasar tradisional dan sekolah-sekolah

## METODE

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dilakukan di daerah kelurahan talang ubi Kecamatan Megang Sakti. Pelaksanaan kegiatan Pengabdian bekerjasama dengan pembuat jajanan pasar dan pedagang makanan dan minuman ringan di kecamatan megang sakti. Tahapan kegiatan meliputi sosialisasi, pelatihan dan proses pembuatan bahan pewarna alami. Adapun rangkaian kegiatan adalah sebagai berikut:

1. Sosialisasi Kegiatan

Proses sosialisasi kegiatan dilakukan di masyarakat yg telah ditentukan atau dipilih menjadi peserta (mitra) pada pelaksanaan pengabdian . Peserta dibagi menjadi beberapa kelompok, setiap grup ditentukan koordinator kelompok. Peserta diharapkan nantinya menjadi nara sumber atau perpanjangan tangan buat semua masyarakat yang bekecimpung atau yang berminat menjadi wirausaha di kecamatan megang sakti. pengenalan kegiatan adalah langkah awal untuk penyampaian rencana kegiatan sekaligus ialah upaya pendekatan pada masyarakat buat menerapkan betapa pentingnya sosialisasi, pemahaman serta pengolahan bahan pewarna sintetis serta alami di makanan serta minuman bagi kesehatan. sebagai akibatnya peserta sudah memperoleh gambaran manfaat dari pelaksanaan kegiatan dan permasalahan tentang bahanya penggunaan bahan kimia pewarna.

1. Tahap Pelaksanaan Kegiatan

Pengenalan zat warna alami dan sintetis, disiapkan beberapa macam zat warna sintetis yang berbahaya dan yang tidak berbahaya serta sering digunakan pada makanan dan minuman, kemudian disiapkan juga bahan pewarna alami. Lalu setiap peserta mengamati perbedaan antara zat pewarna. Setelah paham lalu diacak kemudian setiap peserta diuji kemampuannya untuk mengenal antara zat pewarna.

Pemaparan materi zat warna sebagai bahan aditif pada makanan dan minuman.Pemaparan materi tentang zat warna diberikan oleh tim nara sumber kepada seluruh peserta. Sebelum dilakukan pemaparan materi, kepada peserta terlebih dahulu dilakukan pretest untuk mengetahui sejauhmana pengetahuan peserta tentang zat warna serta pengaruhnya terhadap kesehatan. Pada akhir pemaparan materi dalakukan tanya jawab dan diskusi. Pada tahap akhir dilakukan kembali test untuk mengetahui peningkatan pemahaman peserta tentang penggunaan dan bahaya zat pewarna sintetis pada makanan dan minuman

Pembuatan zat warna alami dengan metode ekstraksi. Bahan pewarna alami dibuat dari berbagai warna seperti warna merah, ungu, kuning, hijau, oranye, biru, coklat. Warna alami dibuat dengan cara ekstraksi uap dari berbagai jenis buah-buahan dan tanaman (daun) antara lain: buah naga, kunyit, cabai, daun pandan, gula aren, bayam merah, wortel dan lain-lain.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi yang dilakukan dengan melakukan pemaparan materi serta pelatihan perihal pembuatan pewarna makanan alami. Penyampian materi dilakukan secara terpadu yaitu metode ceramah, tanya jawab, diskusi dan praktek. sesudah kegiatan penyampaian materi dilaksanakan, diadakan evaluasi buat mengetahui seberapa jauh peserta memahami materi yang disampaikan oleh tim dedikasi. aktivitas dilanjutkan praktek proses pembuatan pewarna alami. pada uji coba tadi para ibu-ibu PKK sangat antusias buat melakukan uji coba terhadap produk alami tadi. selesainya dilakukan evaluasi acara pelatihan pembuatan pewarna alami buat makanan. waktu yg digunakan pada pelatihan tersebut tidak membutuhkan saat yang lama sebagai akibatnya para peserta bisa langsung menerapkan materi yang telah disampikan untuk melakukan praktek membuat pewarna makanan alami.

![C:\Users\HP\Music\sedang_153474483920180818_172117-01[1].jpeg]()

Gambar. 1 Kegiatan pelaksanaan Pkm

Upaya meningkatkan pengetahuan dan pemahaman serta kesadaran peserta terhadap penggunaan bahan aditif, khususnya bahan pewarna dalam makanan dan minuman secara tepat sangat penting dilakukan. Hal ini terlihat dari hasil angket yang telah diberikan yang menunjukkan besarnya animo peserta dalam mengikuti kegiatan ini. Apabila ditinjau dari hasil pencapaian tujuan pelaksanaan PkM sebelum dan setelah kegiatan ini maka terjadi peningkatan rata-rata respon peserta sebesar 35%. Data tersebut menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan yang telah dilaksanakan cukup efektif. Peningkatan pengetahuan dan pemahaman masyarakat tentang bahaya penggunaan bahan sintetik pada makanan terhadap kesehatan telah diterima dengan baik. Hal ini merupakan salah satu langkah awal untuk meningkatkan kesadaran dan juga merupakan suatu upaya untuk mengurangi penggunaan bahan pewarna, pengawet serta penyedap pada makanan dan minuman di masyarakat.

Secara umum ditemukan bahwa, masyarakat belum mengetahui dampak negatif penggunaan bahan aditif sintetis sebagai bahan pengawet, pewarna, dan penyedap dalam makanan maupun minuman. Secara khususnya pada proses pembuatan bahan pewarna alami, terutama yang berkaitan erat dengan masalah kesehatan pada masyarakat yang secara langsung digunakan pada bahan makanan yang mengandung pewarna. Rendahnya tingkat pengetahuan dan pemahamam terhadap bahaya penggunaan bahan additif sintesis serta ciri-ciri makanan yang telah mengandung bahan sintesis, menyebabkan rendahnya kesadaran terhadap dampak penggunaannya dalam masalah kesehatan. Hal ini terjadi karena kurangnya informasi dan pengetahuan yang dimiliki oleh masyarakat. Apabila hal tersebut dibiarkan berlangsung secara terus menerus, maka tidak menutup kemungkinan akan terjadi kesalahan dalam pemahaman dan peggunaan bahan additif dalam makanan dan minuman yang akan berakibat fatal, karena akan sangat merugikan bagi kesehatan masyarakat yang mengkonsumsi makanan yang mengandung bahan aditif.

hasil penilaian akhir sosialisasi menunjukkan bahwa selama aktivitas ini berlangsung, kemauan serta semangat peserta buat mengikuti dan menyimak cukup tinggi. Hal ini teramati dari banyaknya peserta yg melontarkan pertanyaan serta tanggapan selama kegiatan berlangsung. Keterlibatan peserta dalam aktivitas ceramah, diskusi relatif baik, dari peserta yang berjumlah 20 orang memberikan tanggapan yang sangat positif terhadap kegiatan pengabdian ini. Peserta juga merasa bahwa kegiatan PkM ini berguna untuk mereka, pelatihan dan sosialisasi memberikan informasi dengan baik dan juga media yang digunakan sangat mudah dimengerti. Hasil kuesioner ini menunjukkan bahwa kegiatan PkM dalam bentuk penyuluhan dan pelatihan singkat dapat dilakukan lagi dikemudian hari. Sebagian besar perserta (88%) ingin mencoba dan menyampaikan informasi ini kepada orang lain.

## KESIMPULAN

Secara keseluruhan hasil pelaksanaan Pkm ini dapat disimpulkan bahwa kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan mampu meningkatkan pemahaman serta pengetahuan peserta lebih dari 35 % bagaimana bahayanya menggunakan bahan pewarna aditif dan sintetis, serta pentingnya pemahaman masyarakat mengetahui baiknya penggunaan bahan additif alami menjadi bahan pewarna, penyedap dan pengawet pada makanan dan minuman, khususnya pada industrikecil menengah di tempat tinggal tangga masyarakat sekitarnya di daerah kelurahan talang ubi, Kecamatan Megang Sakti.

**DAFTAR PUSTAKA**

1. Marwati, S. 2013. Pembuatan Pewarna Alami Makanan dan Aplikasinya. Jurusan Pendidikan Kimia FMIPA UNY.
2. Syah. Manfaat dan Bahaya Bahan Tambahan Pangan. Bogor: Himpunan Alumni
Fakultas Teknologi Pertanian IPB; 2005.
3. Paryanto, P., Hermiyanto, H., & Sanjaya, S. D. S. (2014). Pembuatan Zat Warna Alami Dari Biji Kesumba Dalam Bentuk Konsentrat Tinggi Untuk Pewarna Makanan. *EKUILIBRIUM*, *13*(2), 55-58.
4. Adalina, Y., 2011. Pemanfaatan Sumber Bahan Pewarna Alami Sebagai Zat
Warna Nabati. Pusat Litbang Konservasi Dan Rehabilitasi Bogor.
5. Andarwulan, N, dkk. 2012. Pewarna Alami untuk Pangan. Bogor: Seafest Center,
IPB.
6. LIPI. 2007. Keanekaragaman Jenis Buah-Buahan Asli Indonesia dan Potensinya.
Pusat Penelitian Biologi LIPI, 8(2): 157-167.
7. Bahari, D., Tampubolon, K., & Rahmaniah, R. (2021). Pemanfaatan Bayam Merah (Amaranthus Gengiticus L) Sebagai Pewarna Alami pada Makanan Basah. *AFoSJ-LAS (All Fields of Science J-LAS)*, *1*(3), 113-119.
8. Paryanto, P., & Mastuti, E. (2011). Pembuatan konsentrat zat warna alami untuk bahan makanan dari daun pandan dan biji kesumba beserta penerapannya. *Ekuilibrium*, *10*(1), 31-35.