

Pendampingan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) pada UMKM Pempek BRN di Kota Palembang

M. Aris Ganiardi¹, Syariful Maliki², Sulastriani³, Linda Ekawati⁴,
Muhammad Zulkarnain⁵

Politeknik Negeri Sriwijaya

Alamat: Jalan Srijaya Negara Bukit Besar Palembang 30139

Korespondensi penulis: mz.silalahi@polsri.ac.id

Abstract. *Pempek is one of the typical foods in Palembang City, South Sumatra. Pempek is served along with its accompaniment, namely cuko. Pempek is made from flour, fish and other complementary ingredients, while cuko is made from sugar, water, garlic, tamarind and chilies. Both pempek and cuko have a short shelf life, so if you want to sell (trade pempek) you have to run out immediately, otherwise the pempek will be damaged and not suitable for consumption. Based on this, assistance was provided to BRN pempek business actors in the Lorok Pakjo sub-district, Ilir Barat I District, Palembang City, so that the products made could last longer and not harm business actors. Providing information on the use of food additives in the form of na-benzoate and Sodium Tripolyphosphate (STPP). Based on the results of the assistance, business actors feel happy to have received the latest information for the pempek making business.*

Keywords: *Food Additives, Pempek*

Abstrak. Pempek merupakan salah satu makanan khas di Kota Palembang Sumatera Selatan. Pempek di suguhan beserta dengan pelengkap yaitu cuko. Pempek terbuat dari tepung, ikan, serta bahan pelengkap lainnya, sementara cuko terbuat dari gula, air, bawang putih, asam serta cabai. Baik pempek maupun cuko memiliki daya tahan yang tidak lama, sehingga bila ingin menjual (berdagang pempek) harus segera habis, bila tidak pempek akan rusak dan tidak layak konsumsi. Berdasarkan hal tersebut maka dilakukan pendampingan pada pelaku usaha pempek BRN di kelurahan Lorok Pakjo Kecamatan Ilir Barat I Kota Palembang, sehingga produk yang dibuat dapat bertahan lebih lama dan tidak merugikan pelaku usaha. Pemberian informasi berupa penggunaan bahan tambahan pangan berupa na-benzoat dan Sodium Tripolyphosphate (STPP). Berdasarkan hasil pendampingan pelaku usaha merasa senang telah memperoleh informasi terbaru untuk usaha pembuatan pempek.

Kata kunci: Bahan Tambahan Pangan, Pempek

LATAR BELAKANG

Makanan merupakan salah satu kebutuhan dari manusia dan dengan adanya kehidupan tentunya memerlukan makanan sebagai asupan. Makanan yang dikonsumsi akan berdampak pada kesehatan dan tenaga yang dibutuhkan oleh tubuh. Oleh karena itu

industri makanan sebenarnya tetap ada pasarnya terutama makanan yang selalu dikonsumsi pada suatu daerah tertentu. Bahkan makanan ini sebenarnya adalah makanan yang menjadi suatu kebutuhan harian seperti halnya pempek. Makanan pempek sebenarnya bukan makanan pokok tetapi pempek adalah makanan tambahan dan hampir setiap hari di konsumsi oleh masyarakat Palembang.

Pempek menjadi salah satu lahan usaha mikro, kecil dan menengah bagi masyarakat Kota Palembang. Pempek menjadi salah satu makanan serta menjadi ciri khas dari Kota Palembang Provinsi Sumatera Selatan. Bahkan pempek yang di produksi oleh masyarakat yang dibawa keluar daerah untuk dijadikan oleh-oleh atau menjadi penyedia bagi penjual yang ada diluar daerah. Sehingga produksi dari pempek terdapat yang menggunakan bahan Tambahan Tambahan Pangan (BTP) untuk produksi yang lebih baik menurut pemilik usaha (Suharyanto, Soetrisno, & Yurike, 2021).

Pempek sendiri terbuat dari bahan tepung tapioka atau di masyarakat Kota Palembang dikenal dengan sebutan tepung sagu. Bahan lainnya yang digunakan adalah ikan segar dan terdapat pula yang tidak menggunakan ikan atau dengan sebutan pempek dos pada masyarakat Kota Palembang. Sementara bahan tambahan makanan yang digunakan sebaiknya tidak menggunakan yang dapat membahayakan kesehatan seperti penggunaan boraks untuk pengawetan makanan. Penggunaan bahan pengawet seperti boraks dalam makanan masih dilarang oleh pemerintah dengan alasan tidak sehat untuk dikonsumsi (Rahayu, Sutawi, & Hartatie, 2016). Karena selama ini masyarakat yang menjalankan usaha makanan dan minuman dapat mengawetkan produknya dengan menggunakan bahan yang dilarang seperti boraks, karena telah memperoleh informasi dari media bahwa terdapat pengawet makanan dan minuman berupa boraks. Seperti informasi yang diperoleh dari Kompasiana bahwa terdapat kuliner bakso yang terbuat dari bakso dan daging diawetkan dengan menggunakan boraks dengan tujuan bakso dapat disimpan dalam waktu yang lama. Demikian halnya pada pempek yang terbuat dari tepung dan ikan, dapat juga diawetkan dengan menggunakan boraks, tetapi hal tersebut dilarang karena dapat mengganggu kesehatan konsumen.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 722/MenKes/Per/IX/1988, bahwa boraks serta formalin dilarang dalam penggunaan untuk makanan karena menimbulkan tidak baik bagi kesehatan seperti kanker dan yang lain-lain. Untuk pengganti dapat menggunakan Asam yaitu na-benzoat sebagai pengawet, tetapi rasa dan

aroma asamnya kurang disukai. Untuk itu perlu bahan lainnya seperti campuran bawang putih yang diharapkan dapat meminimalkan rasa dari asam asetat dengan rempah yang dapat menghilangkan rasa.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 033 tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan, dimana pengawet adalah bahan tambahan pangan untuk mencegah dan menghambat fermentasi. Tetapi penggunaan bahan tambahan pangan berupa pengawet makanan adakalanya tidak memenuhi syarat yaitu berlebihan sehingga tidak sehat untuk di konsumsi oleh konsumen. Bahan yang digunakan untuk mengawetkan makanan pempek diantaranya adalah na-benzoat untuk cuko dari pempek dan Sodium Tripolyphosphate (STPP) untuk pempek dengan perkilo tepung dan perkilo ikan serta bahan bumbu lainnya dapat digunakan STPP sebanyak 2,5g (Annisa Lestari Kadiyono, 2016)

Bagi pemilik usaha Pempek BRN harus dapat menjaga produksi yang sehat untuk dikonsumsi. Hal ini harus menghindari adanya kesalahan dalam produksi makanan seperti penggunaan bahan tambahan pangan sintesis dengan takaran yang tidak melebihi batas yang diperbolehkan, sehingga tetap sehat untuk di konsumsi oleh konsumen. Berdasarkan permasalahan tersebut maka dilakukan pengabdian/penelitian mengenai bahan tambahan pangan pada UMKM Pempek BRN dengan judul, "**Pendampingan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) pada UMKM Pempek BRN di Kota Palembang**".

Berdasarkan uraian diatas maka dapat ditemukan permasalahan yang terdiri dari:

1. Pempek merupakan makanan khas Palembang Sumatera Selatan yang terbuat dari tepung dan ikan yang mudah rusak (basi).
2. Adanya pengawet makanan yang terbuat dari tepung dan ikan maupun daging yang dilarang oleh pemerintah melalui menteri kesehatan dan badan pengawas obat dan makanan seperti boraks sehingga perlu diberikan informasi untuk tidak digunakan.
3. Terdapatnya bahan tambahan pangan yang diperbolehkan diantaranya adalah na benzoate dan Sodium Tripolyphosphate (STPP) sebagai pengawet tetapi kurang diketahui oleh pelaku usaha pempek.

KAJIAN TEORITIS

Pempek

Pempek merupakan salah satu makanan dari Kota Palembang Sumatera Selatan. Pempek atau empek-empek adalah makanan yang terbuat dari tepung sagu (tapioca) dan ikan serta tambahan lainnya sebagai pelengkap seperti garam dan telur. Produksi Pempek hampir ada di setiap wilayah di Sumatera Selatan. Kemudian makanan pempek dibarengi atau disajikan dengan saus berwarna hitam kecoklatan atau di namai dengan Cuka atau (dalam bahasa Palembang disebut Cuko. Bahan dari cuko terdiri dari gula merah, air, cabai, bawang putih dan garam serta ebi (udang kering) yang dioleh hingga menjadi cuko (Sahli, Harahap, & Maulida, 2017).

Bahan Tambah Pangan

Bahan tambahan pangan merupakan bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai makanan dan biasanya bukan merupakan komponen khas makanan, mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi yang dengan sengaja ditambahkan ke dalam makanan untuk maksud teknologi pada pembuatan, pengolahan, penyiapan, perlakuan, pengepakan, pengemasan dan penyimpanan (Indonesia, 1999). Berdasarkan (*Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambah Pangan*, n.d.) bahwa pemerintah telah melarang 19 jenis bahan untuk digunakan sebagai BTP. Kemudian terdapat beberapa bahan yang di larang untuk digunakan sebagai pengawet seperti formalin, asam salisilat dan dietilpirokarbonat, pemanis (dulsin) dan memperbaiki tekstur (kalium bromate dan asam borat/boraks) (Wahyudi, 2017).

Bahan tambahan pangan berupa bahan pengawet boleh digunakan dalam jumlah sedikit atau dalam batas ambang yang di bolehkan. Apabila jumlah bahan pengawet digunakan melebihi batas ambang maka memicu adanya gangguan kesehatan (Faroch, U., K. R. Dhanti, 2021). Salah satu bahan pengawet yang dapat digunakan dalam bahan makanan atau minuman adalah natrium benzoate (na benzoate). Bahan ini berbentuk garam dari asam benzoate yang umum digunakan untuk bahan tambahan karena unsurnya yang mudah larut dalam air. Na-Benzoat penggunaannya untuk dijadikan penghambat pertumbuhan bakteri yang dapat merusak makanan. Berdasarkan hasil penelitian (Faroch, U., K. R. Dhanti, 2021), bahwa penggunaan na-benzoat dapat digunakan antara 0,007625 g /kg sampai 0,03782 g/kg. Kemudian bila ingin menggunakan Sodium

Tripolyphosphate (STPP) atau dengan rumus kimia $\text{Na}_3\text{P}_3\text{O}_{10}$ yang berbentuk kristal untuk perkilo tepung dan perkilo ikan serta bahan bumbu lainnya dapat digunakan STPP sebanyak 2,5g (Annisa Lestari Kadiyono, 2016).

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM)

Pada Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008, tentang UMKM, bahwa Usaha Mikro Kecil Menengah atau UMKM dapat diartikan sebagai usaha mikro yang merupakan usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro sebagaimana diatur dalam undang-undang. UMKM yang ada di Indonesia merupakan kegiatan usaha yang dilakukan oleh rumah tangga yang juga menggunakan tenaga kerja dalam proses kegiatannya. Industri kecil adalah usaha produktif diluar usaha pertanian dan merupakan mata pencaharian utama maupun sampingan (Sahli et al., 2017).

METODE PENELITIAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yaitu pada UMKM di RT 47 RW 14 Kelurahan Lorok Pakjo Kecamatan Ilir Barat I Kota Palembang. Kegiatan abdimas ini dilakukan menggunakan metode kualitatif yaitu memberikan pengetahuan dan pemahaman mengenai penggunaan bahan tambahan pangan pada produk pempek yang menggunakan bahan kimia agar tahan lama yaitu na-benzoat dan Sodium Tripolyphosphate (STPP). Diharapkan agar pemilik usaha menggunakan bahan tambahan pangan yang diperbolehkan oleh BPOM dan Kementrian Kesehatan dengan takaran yang sesuai atau tidak berlebih. Sehingga tetap aman dikonsumsi oleh siapa saja.

Untuk menunjang kegiatan agar berjalan sesuai rencana maka metode yang dilakukan terdiri dari:

1. Metode pengumpulan data: pengumpulan data dilakukan dengan kegiatan pembuatan pempek pada UMKM Pempek BRN di RT 47 RW 14 Kelurahan Lorok Pakjo Kecamatan Ilir Barat I Kota Palembang.
2. Menentukan tema abdimas, seperti pada latar belakang pengabdian yaitu dengan tema pendampingan penggunaan bahan tambahan pangan pada usaha pempek.
3. Membuat materi kegiatan. Berdasarkan studi pustaka maka dibuat materi kegiatan seperti penyuluhan dan pelatihan.

4. Menyajikan kegiatan pelatihan pendampingan secara tatap muka dengan materi terkait dengan kegiatan yang telah ditentukan.
5. Melakukan kegiatan monitoring dan evaluasi, yaitu bagaimana perkembangan dari pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan awal dari pengabdian kepada masyarakat dilakukan dari survei pada UMKM Pempek BRN di RT 47 RW 14 Kelurahan Lorok Pakjo Kecamatan Ilir Barat I Kota Palembang Provinsi Sumatera Selatan. Kemudian dilakukan kunjungan lapangan yaitu mengunjungi usaha Pempek BRN dan meminta persetujuan pada pemilik untuk dilakukan pendampingan dalam hal penggunaan bahan tambahan pangan berupa pengawet dari produk pempek. Dimana ditemukan permasalahan mengenai penggunaan pengawet makanan yang kurang memperhatikan takaran dan jenis yang digunakan.

Pada tahap berikutnya dilakukan wawancara terkait pengetahuan pemilik UMKM Pempek BRN terkait bahan tambahan pangan berupa pengawet makanan yaitu pempek. Hasil wawancara yang dilakukan diketahui bahwa terdapat informasi mengenai produk pempek yang tidak habis dalam sehari, maka akan dibuang karena tidak layak konsumsi setelah seharian lebih. Untuk mengantisipasi hal tersebut pemilik mengusahakan produk yang dibuat dapat bertahan dalam beberapa hari. Sehingga pemilik bila ingin memproduksi dalam jumlah banyak, Apabila tidak terjual habis dalam sehari dapat menjual kembali di esok harinya. hal tersebut setelah pemilik menggunakan bahan pengawet, dimana penggunaan bahan pengawet memberikan dampak pada produk Pempek dapat bertahan. Penggunaan pengawet selama ini adalah berupa bahan tambahan pangan yang di dapat dipasaran yaitu na-benzoat.

Penggunaan na-benzoat dan Sodium Tripolyphosphate (STPP) oleh pemilik selama ini belum menggunakan ketentuan yang seharusnya. Na-benzoat digunakan pemilik untuk bahan tambahan pangan cuko pelengkap dari pempek dan Sodium Tripolyphosphate (STPP) digunakan untuk pempek. Penggunaan kedua bahan dapat membantu pelaku UMKM Pempek BRN agar produk dapat tahan lama, sehingga produk tidak cepat rusak dan dapat dikonsumsi dengan baik oleh konsumen.

Hasil wawancara yang dilakukan dengan pihak atau pelaku usaha Pempek BRN di awal diketahui bahwa pemilik usaha belum mengetahui produk ba-benzoat dan sodium

tripolyphosphate sebagai pengawet makanan. Pemilik hanya mengetahui bahan pengawet makanan yaitu boraks dan pemilik sudah memahami bahwa boraks tidak baik digunakan untuk bahan tambahan pangan. Sehingga pengawet tidak digunakan oleh pemilik usaha. Hal tersebut berdampak pada produk yang cepat rusak atau tidak tahan lama sehingga bila tidak habis terjual maka terbuang dan menyebabkan kerugian.

Berdasarkan hasil wawancara tersebut tim melakukan pendampingan untuk memberikan informasi penggunaan bahan tambahan pangan untuk pengawet pempek dan juga cukonya dengan menggunakan na-benzoat dan sodium tripolyphosphate, dimana kedua bahan tersebut dapat digunakan pada bahan pangan seperti pada produk pada pempek dan cukonya. Hal tersebut sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 033 tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan, untuk na-benzoat untuk cuko dari pempek dan Sodium Tripolyphosphate (STPP) untuk pempek dengan perkilo tepung dan perkilo ikan serta bahan bumbu lainnya dapat digunakan STPP sebanyak 2,5g (Annisa Lestari Kadiyono, 2016). Seperti terlihat pada gambar berikut, saat dilakukan pendampingan dengan memberikan informasi mengenai penggunaan bahan tambahan pangan na-benzoat untuk cuko dari pempek dan Sodium Tripolyphosphate (STPP).



Gambar 1. Pendampingan dengan memberikan informasi penggunaan bahan tambahan pangan pada Pelaku UMKM Pempek BRN

Pemberian informasi mengenai penggunaan bahan tambahan pangan di terima dengan baik oleh pelaku usaha Pempek BRN dan mencoba menggunakan sesuai dengan

aturan. Sehingga produk yang dibuat akan memiliki daya tahan yang lebih lama bila dibandingkan dengan tidak menggunakan bahan tambahan pangan berupa pengawet seperti na-bezoat dan Sodium Tripolyphosphate (STPP). Pelaku usaha menerima dan mencoba membuatnya dengan bahan tambahan pangan tersebut seperti pada gambar di bawah ini, baik bahan maupun produk yang sudah jadi.



Gambar 2. Produk Pempek Beserta Cuko yang telah menggunakan bahan tambahan pangan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Penambahan bahan tambahan pangan pada pempek dengan menggunakan Sodium Tripolyphosphate (STPP) dan pada cuko pempek dengan menggunakan na-benzoat. Penggunaan bahan tambahan pangan tersebut memberikan efek baik pada produk pempek yang menjadi tahan lebih lama dibandingkan dengan tidak menggunakan bahan tambahan pangan. Hal tersebut berdampak pada menurunnya kerugian akibat kerusakan pempek yang belum terjual. Selain itu produksi dapat dilakukan lebih banyak karena dapat bertahan lama.

Saran yang dapat disampaikan antara lain adalah pemilik usaha perlu menggunakan bahan tambahan pangan untuk mengawetkan pempek dan cukonya, seperti yang telah

diberikan informasi oleh peneliti dan tidak boleh melebihi batas yang ditetapkan oleh kementerian kesehatan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada P3M Politeknik Negeri Sriwijaya yang telah memberikan ijin untuk melaksanakan pengabdian masyarakat. Kemudian terimakasih juga kepada pemilik usaha pempek BRN yang telah bersedia menerima pendampingan untuk menggunakan bahan tambahan pangan. Diharapkan informasi yang diberikan dapat dilaksanakan dengan baik untuk proses produksi pempek dan cukonya.

DAFTAR REFERENSI

- Annisa Lestari Kadiyono, D. H. (2016). Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat ISSN 1410 - 5675. *Jurnal Aplikasi Ipteks Untuk Masyarakat*, 5(1), 34–37. <https://doi.org/10.24198/dharmakarya.v10i1.19815>
- Faroch, U., K. R. Dhanti, dan T. A. S. (2021). Analisis Kadar Natrium Benzoat pada Saus Sambal di Pasar Wage Kabupaten Banyumas. *Jurnal Labora Medika*, 5, 18–23.
- Kompasiana. (2021). Menelusuri penambahan boraks dalam bakso. Available at: <https://www.kompasiana.com/yudiyurnalis83/604cd406d541df090c717343/> diakses 03 November 2023
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan.* (n.d.).
- Rahayu, I. mbbang D., Sutawi, & Hartatie, E. S. (2016). Aplikasi bahan tambahan pangan (BTP) alami dalam proses pembuatan produk olahan daging di tingkat keluarga. *Jurnal Dedikasi*, 13, 69–74.
- Sahli, Y., Harahap, A., & Maulida, Y. (2017). Prospek Pengembangan Industri Makanan Olahan Pempek Palembang Di Kota Pekanbaru. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Ekonomi Universitas Riau*, 4(1), 505–517.
- Suharyanto, S., Soetrisno, E., & Yurike, Y. (2021). Pembuatan Bakso Sehat Dengan Penambahan Buah Naga Merah Bagi Masyarakat Di Desa Srikaton, Kecamatan Pondok Kelapa, Bengkulu Tengah. *Indonesian Journal of Community Empowerment and Service (ICOMES)*, 1(1), 35–40. <https://doi.org/10.33369/icom.es.v1i1.19322>
- Wahyudi, J. (2017). 3 Mengenali Bahan Tambahan Pangan Berbahaya : Ulasan Identifying Hazardous Materials for Food Additive: a Review. *Jurnal Litbang*, XIII(1), 3–12.

***Pendampingan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) pada
UMKM Pempek BRN di Kota Palembang***