

ANALISIS KANDUNGAN ZAT PEWARNA RHODAMINE B DAN ZAT PEMANIS (SAKARIN) PADA JAJANAN ANAK DAN DAMPAK TERHADAP STATUS GIZI PADA ANAK SEKOLAH SD INPRES BATUA 1 KOTA MAKASSAR

Hasriwiani Habo Abbas¹, Sulfiani², Andi Nurlinda³

Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muslim Indonesia^{1,2,3}

Email : hasriwianihabo.abbas@umi.ac.id¹, sulfiani44@gmail.com², andinurlinda58@yahoo.co.id

Corresponding author: hasriwianihabo.abbas@umi.ac.id

Abstrak

Kualitas pangan sangat penting untuk diperhatikan baik dari segi kandungan zat gizinya, mikroorganisme, dan bahan-bahan kimia lainnya yang merupakan syarat penting yang harus melekat pada pangan yang hendak dikonsumsi oleh semua masyarakat Indonesia. Menurut Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) sekitar 50% makanan jajanan yang dijual di sekolah sama sekali tidak baik untuk kesehatan karena ditemukan adanya beberapa zat: pewarna tekstil (Rhodamine B), MSG, formalin, boraks, zat pemanis (Sakarín) yang dapat merusak sistem syaraf, hati, dan pernafasan (BPOM, 2017). Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis jajanan anak sekolah SD Inpres Batua 1 dan dampak terhadap status gizi anak Jenis Penelitian ini menggunakan deskriptif dan menggunakan uji laboratorium yaitu tes zat pewarna Rhodamine B dan zat pemanis (Sakarín). Adapun sampel penelitian ini adalah jajanan anak yang berada di kantin sekolah SD Inpres Batua 1 baik jenis makanan basah, kering dan cair, dan sekitar 150 anak kelas 4 dan 5 yang diukur status gizinya.

Hasil penelitian diperoleh bahwa dalam jajanan anak sekolah terdiri dari 11 sampel makan dan untuk makanan yang mengandung Rhodamine dinyatakan negative ada 4 sampel. Dan tidak di temukan mengandung bahan pewarna. Adapun untuk jajanan anak yang mengandung zat pemanis (Sakarín) terdapat 2 yang positif mengandung zat pemanis yaitu Cholatós dengan kadar 21846,95 µg/g dan permen dengan kadar 39821, 14 µg/g. Adapun dampak status gizi siswa SD Inpres Batua 1 rata-rata adalah normal sekitar 52% di karenakan sebelum ke sekolah mereka membiasakan sarapan pagi. Adapun yang sering jajan dengan kriteria status gizi normal sebanyak 44%, kurus sebanyak 29% dan yang gizi lebih yaitu gemuk dan obesitas masing-masing sebanyak 8% dan 2 %. Walaupun siswa SD Inpres sering jajan tetapi status gizi mereka normal di akibatkan makanan yang di konsumsi adalah jajanan yang di beli oleh siswa tidak mengandung rhodamine. Adapun penyakit yang sering di alami oleh anak sekolah terbanyak adalah flu sekitar 40.5% dan Batuk sekitar 15.5%. Hal ini disebabkan siswa SD Inpres 1 sering mengkonsumsi makanan yang mengandung zat pemanis sehingga menimbulkan radang di tenggorakan.

Disarankan untuk pihak sekolah SD Inpres Batua 1 untuk lebih memperhatikan kualitas makanan serta higienitas yang di jual oleh kantin sekolah dan pedagang disekitar sekolah, sehingga anak-anak sekolah tidak mendapatkan dampak dari jajanan yang di konsumsi. Siswa SD Inpres Batu 1 adalah generasi penerus bangsa sehingga harus di perhatikan gizi oleh karena itu semua pihak baik dari Dinas Pendidikan, Dinas Kesehatan dan Pihak produsen makanan untuk saling bersinergis dan berkolaborasi menciptakan generasi sehat dan cerdas, serta bahagia.

Kata Kunci : *Jajanan anak, Rhodamine B, Sakarín, Status Gizi*

PENDAHULUAN

Kandungan kualitas pangan sangat penting untuk di perhatikan baik dari segi kandungan zat gizinya, mikroorganisme, dan bahan-bahan kimia lainnya yang merupakan syarat penting yang harus melekat pada pangan yang

hendak dikonsumsi oleh semua masyarakat Indonesia.

Kebiasaan anak salah satunya adalah jajan di sekolah, terutama anak sekolah dasar (SD). Ketertarikan mereka dengan jajanan sekolah karena warnanya yang menarik, rasanya yang menggugah selera, dan harganya yang terjangkau.

Jajanan anak yang di dagangkan di sekolah atau di sekitar sekolah adalah lebih banyak makanan ringan seperti snak, permen dan soft drik. Hal ini yang membuat anak sekolah dasar menghabiskan uang jajannya untuk membeli makanan yang kurang memenuhi standar gizi dan keamanan pangan. Oleh sebab itu, pemilihan makanan jajanan yang aman dan berkualitas perlu diperhatikan. Aman maksudnya adalah makanan jajanan tersebut tidak mengandung bahan-bahan yang membahayakan kesehatan jika dikonsumsi dalam jumlah tertentu sedangkan berkualitas maksudnya adalah jajanan tersebut mengandung nilai gizi yang cukup. Mengonsumsi makanan jajanan yang tidak sehat baik dari segi mutu maupun keamanannya dapat menimbulkan berbagai masalah kesehatan antara lain, keracunan makanan, diare, dan berbagai foodborne disease lainnya (Widodo Judarwanto, 2009).

Menurut Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) sekitar 50% makanan jajanan yang dijual di sekolah sama sekali tidak baik untuk kesehatan karena ditemukan adanya beberapa zat: pewarna tekstil, MSG, formalin, boraks, gula biang yang dapat merusak sistem syaraf, hati, dan pernafasan (BPOM, 2017).

Di Indonesia, peraturan mengenai bahan tambahan pangan yaitu penggunaan zat pewarna yang diizinkan dan dilarang untuk pangan diatur melalui Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 722/Menkes/Per/IX/88. Akan tetapi, seringkali terjadi penyalahgunaan pemakaian zat pewarna untuk sembarang bahan pangan, misalnya zat pewarna untuk tekstil, sakarin, benzoate dan kulit dipakai untuk mewarnai bahan pangan. Hal ini jelas sangat berbahaya bagi kesehatan karena adanya residu logam berat pada zat pewarna tersebut (Wisnu Cahyadi, 2009).

Rhodamin B merupakan zat warna sintetik yang umum digunakan sebagai pewarna tekstil. Menurut Peraturan Pemerintah RI No.28, Tahun 2004, Rhodamin B merupakan zat warna tambahan yang dilarang penggunaannya dalam produk produk pangan. Rhodamin B dapat menyebabkan iritasi saluran pernafasan, iritasi kulit, iritasi pada mata, iritasi pada saluran pencernaan, keracunan, gangguan hati dan dapat menyebabkan kanker. Zat warna Rhodamin B walaupun telah dilarang penggunaannya ternyata masih ada produsen yang sengaja menambahkan zat warna rhodamin B untuk produknya (Widodo Judarwanto, 2009).

Zat pemanis buatan merupakan bahan tambahan pangan yang dapat menyebabkan rasa manis pada makanan dan minuman, tetapi tidak

memiliki nilai gizi. Pemanis buatan yang telah dikenal dan banyak digunakan adalah sakarin dan siklamat Untuk menghebat biaya produksi terhadap produk makanan yang di produksi biasanya para pedagang kecil dan indutri rumahan seringkali menggunakan pemanis buatan karena dapat menghemat biaya produksi (Wisnu Cahyadi, 2009). Hasil kajian terbatas yang dilakukan Badan POM di beberapa sekolah dasar (SD) menemukan banyaknya anak yang mengonsumsi makanan dan minuman yang mengandung kadar pemanis buatan sakarin dengan tingkat yang tidak aman. Anak-anak SD yang diteliti, ditemukan konsumsi sakarin sebesar 12,2 % dari nilai ADI (*Acceptable Daily Intake*) (BPOM, 2017).

Berdasarkan data Kejadian Luar Biasa (KLB, 2012-2013) mengenai jajanan anak sekolah di Indonesia, diperoleh bahwa kelompok siswa Sekolah Dasar (SD) merupakan kelompok yang paling sering mengalami keracunan makanan (BPOM, 2013). Tahun 2012 terjadi sebanyak 24 kali kejadian keracunan makanan yang berasal dari makanan jajanan dengan kejadian luar biasa tertinggi terjadi pada anak SD, yaitu 21 kali kejadian keracunan (BPOM, 2012). Pada tahun 2013, terjadi 180 kejadian keracunan makanan dimana 30 KLB keracunan makanan terjadi di lingkungan sekolah. Penyebab KLB keracunan pangan di lingkungan anak SD sebesar 29,6% berasal dari makanan yang terkontaminasi oleh bakteri (BPOM, 2017).

Pangan jajanan anak sekolah (PJAS) memegang peranan strategis menjadi salah satu sumber asupan gizi bagi anak-anak disekolah. Kandungan zat gizi pada pangan jajanan bervariasi, tergantung dari jenisnya yaitu sebagaimana kita ketahui makanan utama, makanan kecil (snack), maupun minuman. Besar kecilnya konsumsi pangan jajanan akan memberikan kontribusi (sumbangan) zat gizi bagi status gizi seseorang. Pangan jajanan kaki lima menyumbang asupan energi bagi anak sekolah sebanyak 36%, protein 29%, dan zat besi 52% (Widodo Judarwanto, 2009).

Anak sekolah Dasar merupakan aset penerus bangsa yang akan melaksanakan perubahan pembangunan di Indonesia. Sehubungan dengan hal tersebut, proses pertumbuhan dan perkembangan penerus bangsa haruslah diperhatikan dari segi gizi terutama asupan makanannya. Masalah kesehatan pada anak usia sekolah sangat berpengaruh pada kualitas tumbuh kembang anak dikemudian hari. Tumbuh kembang anak yang optimal salah satunya

dipengaruhi oleh pemberian gizi yang sesuai dengan gizi seimbang. Pemilihan makanan jajanan dengan kandungan energi dan protein yang rendah bagi siswa hanya sebagai penambah energi setelah mereka melakukan aktivitas belajar di dalam kelas. Ketidaktahuan anak sekolah dasar dalam memilih makanan jajanan akan berakibat buruk dalam kesehatannya (Widodo Judarwanto, 2009).

Hal inilah yang menarik perhatian penulis untuk mengangkat permasalahan “analisis kandungan zat pewarna Rhodamine B dan Pemanis (sakarín) pada jajanan Anak dan dampaknya pada status gizi di SD Inpres Batua 1 di Kota Makassar”

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan adalah Deskriptif Laboratorium. Pada penelitian ini populasinya adalah seluruh Siswa SD Inpres Batua 1 yang jajan di lingkungan sekolah. Sampel makanan yang di uji laboratorium ada 11 item makanan yang paling sering di konsumsi oleh siswa. Adapun metode analisis yang digunakan yaitu analisis univariat.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Tabel.1.

Distribusi Jenis Makanan yang Sering Di Komsumsi Siswa-Siswi Di Sekolah SD Inpres Batua 1 Kota Makassar

Jajanan	(n)	%
Empek-empek	32	21.3
Pentolan	16	10.7
Pop ice	39	26.0
Minuman	4	2.7
Nugget pisang	5	3.3
Mie rebus	31	20.7
Biscuit	10	6.7
Keripik	8	5.3
Sosis	4	2.7
Snack	1	0.7
Total	150	100

Sumber : Data Primer

Tabel 1, menunjukkan bahwa distribusi jajanan yang sering di beli siswa-siswi Di Sekolah SD Inpres Batua 1 Kota Makassar yaitu empek-empek sebanyak 32 orang (21,3%), pop ice sebanyak 39 orang (26,0%), dan mie rebus sebanyak 31 orang (20,7%).

Hasil pengawasan pangan secara insentif oleh balai besar/Badan POM di Makassar yang di lakukan di Makassar yang dilakukan di 16 Kabupaten/Kota, yaitu Kota Makassar dan Pare-Pare, Kabupaten Gowa, Polewali, Mandar, Pinrang, Sidrap, Bulukumba, Mamuju, Soppeng, Majene, Pangkep, Wajo, Takalar, Tana Toraja dan Enrekang, yaitu dari total 747 sampel PJAS yang di uji, menunjukkan bahwa 595 (79,8%) sampel memenuhi syarat dan 151 (20,2%) sampel tidak memenuhi syarat karena mengandung boraks, *Rhodamin B*, siklmat, sakarin dan cemaran mikroba (Pertiwi *et al.*, 2017).

Tabel 2 menunjukkan jenis makanan yang diuji laboratorium adalah 11 makanan yaitu 4

diantaranya tidak mengandung zat pewarna Rhodamine B, sedangkan 7 makanan yang di uji zat pemanisnya yaitu Sakarin, dua diantaranya mengandung postif mengandung sakarin yaitu Chocولات dan permen dengan kadar masing-masing 21846,95 µg/g dan 39821,14 µg/g. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 722/Menkes/Per/IX/88, jumlah zat pemanis yang dianjurkan adalah 300 µg/g.

Dampak negatif mungkin saja terjadi bila pewarna sintetik itu ditambahkan dalam jumlah berlebih pada makanan, atau dalam jumlah kecil namun dikonsumsi secara terus-menerus dalam jangka waktu lama adalah dapat menimbulkan kanker. Mata yang terkena *Rhodamin B* dapat mengalami iritasi yang ditandai dengan mata kemerahan dan timbunan cairan atau edema pada mata (Cahyadi, 2009).

Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan yang dilakukan Prautami (2010) menunjukkan bahwa dari 11 jenis sampel makanan yang terdiri dari 4 sampel minuman dan 3 sampel

makanan di SD Sudirman serta 2 sampel minuman dan 2 sampel makanan di SD Kompleks Rappokalling terdapat 1 sampel yang berbahaya yaitu mengandung Rhodamin B pada minuman soda yang terdapat di SD Sudirman dan jajanan ini tidak memenuhi syarat dari segi warna. Dapat di pastikan bahwa jajanan anak yang di jual masih mengandung zat pewarna sintetik dan pemanis (sakarini) dan ukuran yang melampaui batas (Prautami, Fikha Vinky, 2011).

Menurut Savitri penggunaan BTP ilegal seperti *Rhodamin B* (pewarna merah pada tekstil)

dan *methanyl yellow*, dan zat pemanis (Sakarini) dapat terakumulasi pada tubuh manusia dan bersifat karsinogenik yang dalam jangka panjang menyebabkan kelainan-kelainan pada organ tubuh manusia seperti *rhodamin B* dan *Sakarini* bila tertelan dapat mengakibatkan iritasi saluran pencernaan, gangguan fungsi hati, dan kanker hati. Untuk *methanyl yellow* bila tertelan dapat mengakibatkan mual, muntah, sakit perut, dan kanker kandung kemih (Cahyadi, 2009).

Tabel.2

Analisis Hasil Laboratorium Rhodamine dan Zat Pemanis (Sakarini) pada Jajanan Anak di Lingkungan SD Inpere Batua 1 Kota Makassar

No	No. Lab	Kode Sampel	<i>Rhodamin B</i>
1.	19006531	Bumbu balado	Negatif
2.	19006532	Saos 1	Negatif
3.	19006535	Saos 2	Negatif
4.	19006534	Ale-Ale	Negatif
5.	19006535	Chocalatos	Positif (21846,95 µg/g)
6.	19006536	Ale-Ale	Negatif
7.	19006537	Oreo	Negatif
8.	19006538	Nextar	Negatif
9.	19006539	Susu	Negatif
10.	19006540	Permen	Positif (39821,14 µg/g)
11.	19006541	Choki-choki	Negatif

Sumber : Data Primer

Status gizi menggambarkan keadaan kesehatan tubuh dari seseorang atau sekelompok orang melalui konsumsi, penyerapan, dan penggunaan zat gizi makanan-makanan di dalam tubuh. Ketidakseimbangan dalam penyediaan makanan dapat menyebabkan masalah dalam pemenuhan gizi, yaitu masalah gizi kurang dan masalah gizi lebih (Kemenkes RI, 2017).

Gizi dibutuhkan anak sekolah untuk pertumbuhan dan perkembangan, energi, berpikir, beraktivitas, dan daya tahan tubuh. Gizi yang berkualitas sangat penting pada usia tersebut, anak mengalami tumbuh kembang yang optimal.

Faktor-faktor yang memperburuk keadaan gizi anak sekolah adalah umumnya dalam memilih makanan seringkali anak-anak salah memilih makanan yang sehat. Kebiasaan jajan misalnya es, gula-gula, atau makanan lain yang kurang gizinya dan anak susah makan. Pada dasarnya anak

dibiasakan memilih makanan yang baik (Nasution, 2014).

Kebutuhan energi seseorang adalah konsumsi energi berasal dari makanan yang diperlukan untuk menutupi pengeluaran energi seseorang jika mempunyai ukuran dan komposisi tubuh yang sesuai. Kebutuhan energi secara relative lebih tinggi jika tubuh lebih banyak mengandung otot dari pada lemak atau tulan (Kemenkes RI, 2017).

Tabel 3 menunjukkan status gizi siswa di sekolah SD Inpres batua 1 Kota Makassar, pada umumnya status gizinya normal, yaitu status gizi normal sebanyak 78 orang (52,2%), dan kurus juga cukup banyak sebanyak 56 orang (37,3%), adapun gemuk sebanyak 14 orang (9,3%), sedangkan obesitas sebanyak 2 orang (1,3%) walaupun siswa sering jajanan.

Tabel.3.

Distribusi Kaitan Kebiasaan Jajan dengan Status Gizi Siswa

Di SD Inpres Batua 1 Kota Makassar

Jajan	Status Gizi								Total	
	Kurus		Normal		Gemuk		Obesitas		(n)	%
	(n)	%	(n)	%	(n)	%	(n)	%		
Ya	44	29.3	66	44	12	8	2	1,3	124	82.7
Kadang-kadang	8	5.3	11	7.3	0	0	0	0	19	12.7
Jarang	3	2	2	1.3	2	1,3	0	0	7	4.7
Total	55	36.7	79	52.7	14	9.3	2	1.3	150	100

Sumber : Data Primer

Tabel 4. menunjukkan distribusi kaitan kebiasaan sarapan dengan status gizi siswa-siswi Di SD Inpres Batua 1 Kota Makassar yaitu kadang-kadang sarapan yang kurus sebanyak 18 orang (12%), gizi normal 30 orang (20%), gemuk sebanyak 4 orang (2,7%), dan obesitas tidak ada, tidak pernah sarapan yang kurus sebanyak 8 orang (5,3%), gizi normal sebanyak 5 orang (3,3%), gemuk sebanyak 1 orang (0,7%), dan obesitas tidak ada.

Status gizi anak sekolah di SD Inpres masih dalam batas status normal di karenakan hampir semua anak melakukan sarapan sebelum

berangkat sekolah, sekitar 28.7 %, sedangkan yang tidak sarapan kesekolah hanya 9.3 %. Sarapan pagi pada anak sekolah bertujuan untuk mencukupi kebutuhan energi selama beraktivitas di sekolah serta mengandung gizi seimbang dan memenuhi 20%-25% dari kebutuhan energi total dalam sehari yang dilakukan pada pagi hari sebelum kegiatan belajar di sekolah dan meningkatkan konsentrasi belajar dan daya ingat anak serta menyeimbangkan kekebalan tubuh anak. Kebiasaan sarapan juga termasuk dalam salah satu 13 pesan dasar gizi seimbang (Mariza, Y.Y., Kusumastuti, A.C. (2013)

Tabel.4.
Distribusi Kaitan Kebiasaan Sarapan dengan Status Gizi Siswa-Siswi
Di SD Inpres Batua 1 Kota Makassar

Sarapan	Status Gizi								Total	
	Kurus		Normal		Gemuk		Obesitas		(n)	%
	(n)	%	(n)	%	(n)	%	(n)	%		
Ya	14	9,3	22	14.7	6	4	1	0.7	43	28.7
Kadang-kadang	18	12	30	20	4	2.7	0	0	52	34.7
Jarang	16	10.7	20	13.3	3	2	2	1.3	41	27.3
Tidak	8	5.3	5	3.3	1	0.7	0	0	14	9.3
Total	56	37.3	78	52	14	9.3	2	1.3	150	100

Sumber : Data Primer

Sarapan sebaiknya mengandung makanan sumber karbohidrat, protein, tinggi serat, dan rendah lemak. Melewatkan sarapan dapat berisiko untuk menjadi status gizi lebih dan memiliki gangguan kesehatan. Status gizi lebih dapat terjadi karena ketika anak tersebut melewati sarapan dan merasa lapar maka mereka akan mengkonsumsi makanan berkalori lebih tinggi yang didapatkan dari makanan jajanan (Sahariah.S. 2013).

Sarapan pagi sangat penting untuk memenuhi kecukupan energi untuk melakukan aktivitas dan juga sangat mempengaruhi

perkembangan dan proses belajar anak terutama disekolah. Sarapan pagi memiliki manfaat dalam memberi energi untuk otak, sarapan dapat membantu meningkatkan daya ingat dan konsentrasi sebelum tiba waktunya makan siang dan sebagai pengganti waktu malam yang tidak terisi oleh makanan setelah tidur selama kurang lebih 8 jam. Oleh karena itu, zat gula dalam tubuh akan menurun, maka sarapan merupakan cara untuk menggantikan energi yang di butuhkan oleh tubuh (Lestari, 2017).

Tabel 5. menunjukkan distribusi kaitan kebiasaan bawa bekal dengan status gizi siswa-

siswi Di SD Inpres Batua 1 Kota Makassar yaitu jarang bawa bekal yang kurus sebanyak 23 orang(40,4%), gizi normal sebanyak 24 orang (42,1%), gemuk sebanyak 9 orang (15,7%), dan obesitas sebanyak 1 orang (1,8%), ya, sering yang kurus sebanyak 5 orang (41,7%), gizi normal sebanyak 6 orang (50%), gemuk sebanyak 1 orang (8,3%), dan obesitas tidak ada. Pada anak prasekolah usia (3-6 tahun) sudah memiliki kebiasaan membawa bekal makanan kesekolah. Kebiasaan membawa bekal makanan ke sekolah tidak terlepas dari peran ibu dalam penentuan jumlah, jenis dan keanekaragaman makanan. Ibu akan menyediakan bekal makanan untuk mencukupi kebutuhan gizi anak dan untuk menghindari anak agar tidak jajan makanan sembarangan yang belum tentu sehat dimana makanan jajanan anak sekolah sangat beresiko terhadap cemaran biologis atau kimiawi yang banyak mengganggu kesehatan, baik jangka pendek maupun jangka panjang (Mariza, Y.Y., Kusumastuti, A.C. (2013).

Anak yang membawa bekal makanan nasi dan lauk pauk, nasi goreng, snack dll, sebagian besar tidak mengkonsumsi bekal makanannya namun meminta makanan temannya untuk dimakan saat istirahat disekolah. Hal ini yang menyebabkan orang tua lebih sering memyiapkan bekal makanan berupa makanan jajanan yang praktis berbasis karbohidrat kepada anak.

Bekal makanan yang disiapkan oleh ibu biasanya sesuai dengan kemauan anak, dimana anak tidak suka dengan bekal makanan seperti nasi, lauk pauk dan diberi sayur. Anak lebih suka dibekali dengan bekal makanan jajanan karena kebanyakan teman-teman mereka disekolah membawa makanan jajanan.

Bekal makan yang diberikan kepada anak haruslah yang memiliki kandungan gizi yang baik bagi anak. Karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, serat, zat besi, dan kalsium merupakan asupan gizi yang baik serta diperlukan oleh anak usia sekolah untuk masa pertumbuhannya dan mendukung aktifitasnya (Mariza, Y.Y., Kusumastuti, A.C. (2013).

Tabel.5.

Distribusi Kaitan Kebiasaan Bawa Bekal dengan Status Gizi Siswa-Siswi Di SD Inpres Batua 1 Kota Makassar

Bawa Bekal	Status Gizi								Total	
	Kurus		Normal		Gemuk		Obesitas		(n)	%
	(n)	%	(n)	%	(n)	%	(n)	%	(n)	%
Ya	5	33.3	6	4	1	0.7	0	0	12	8
Kadang-kadang	14	9.3	26	17.3	3	2	1	0.7	44	29.3
Jarang	23	15.3	24	16	9	6	1	0.7	57	38
Tidak	14	9.3	22	14.7	1	0.7	0	0	37	24.7
Total	56	37.3	78	52	14	9.3	2	1.3	150	100

Sumber : Data Primer

Anak membutuhkan energi yang cukup untuk melakukan aktivitasnya di sekolah, terutama untuk belajar. Anak yang tidak makan siang ternyata lebih sulit untuk berkonsentrasi di sekolah. Selain itu, mereka juga mempunyai kemungkinan lebih besar untuk jajan makanan ringan yang tidak sehat dan juga tidak mengenyangkan. Oleh karena itu, bawakan bekal makanan untuk anak makan siang di sekolah, yang dapat menyediakan energi cukup bagi anak untuk melakukan seluruh aktivitasnya di sekolah maupun setelah pulang sekolah.

Kebanyakan anak sekolah yang membawa bekal namun masih jajan disekolah, di sebabkan merasa tidak cukup dengan memakan

bekalnya saja, apa lagi jikamasih pagi biasanya anak-anak sekolah belanja snack terlebih dahulu sebelum memulai pelajaran.

Hasil penelitian ini di dukung oleh penelitian hardianti meliala tentang perilaku ibu dalam menyiapkan bekal untuk anak-anaknya. Bekal yang biasa anak sekolah bawa dibuat sendiri oleh ibunya ada pula yang hanya membeli saja di singgir jalan seperti nasi kuning, kue yang di inginkan, ada pula yang membawa snack yang di jual di warung atau di indomaret.

Manfaat membawa bekal mencegah anak dari penyakit karena lebih menyehatkan serta aman dikonsumsi makanan yang di buat ibu dari pada jajan disekolah, dan mengajarkan anak

menabung untuk sesuatu yang lebih bermanfaat. Selain itu bekal bermanfaat untuk aktifitas anak disekolah karena anak sebagian besar menghabiskan waktunya disekolah dan diperlukan bekal makan untuk mengganti tenaganya serta untuk mendukung aktifitas anak (Widodo Judarwanto, 2009).

Terkait faktor yang mempengaruhi status gizi bukan hanya pola konsumsi makanan yang dapat menentukan status gizi anak. Salah satunya adalah system kekebalan anak yang rentan akibat penyakit di sebakn oleh lingkungan yang padat

sehingga mempengaruhi system kekebalan anak (Widodo Judarwanto, 2009).

Tabel 5, menunjukkan distribusi kaitan penyakit yang pernah di derita anak sekolah dengan status gizi siswa-siswi di SD Inpres Batua 1 Kota Makassar yaitu penyakit yang paling banyak di derita anak sekolah adalah flu dengan status gizi kurus sebanyak 25 orang (16,7%), gizi normal sebanyak 32 orang (21,3%), gemuk sebanyak 5 orang (3,3%), dan obesitas tidak ada, dan cacingan yang kurus tidak ada, gizi normal sebanyak 1 orang (0,7%), gemuk dan obesitas tidak ada.

Tabel.6.
Distribusi Kaitan Penyakit Yang Pernah Di Derita Anak Sekolah Dengan Status Gizi Siswa-Siswi Di SD Inpres Batua 1 Kota Makassar

Penyakit	Status Gizi								Total	
	Kurus		Normal		Gemuk		Obesitas			
	(n)	%	(n)	%	(n)	%	(n)	%	(n)	%
Demam berdarah dengue	1	0.7	1	0.7	1	0.7	0	0	3	2
Tipes/tifoid	2	1.3	11	7.3	1	0.7	0	0	14	9.3
Campak	0	0	3	2	0	0	0	0	3	2
Cacar air	1	0.7	2	1.3	0	0	0	0	3	2
Flu	25	16.7	32	21.3	5	3.3	0	0	60	40
Asma	1	0.7	2	1.3	0	0	1	0.7	4	2.7
Radang tenggorokan	0	0	2	1.3	0	0	0	0	2	1.3
Diare	2	1.3	6	4	2	1.3	0	0	10	6.7
Batuk-batuk	12	8	10	6.7	1	0.7	1	0.7	24	16
Muntah-muntah	4	2.7	5	3.3	0	0	0	0	9	6
Iritasi Mata	1	0.7	1	0.7	0	0	0	0	2	1.3
Sesak napas	4	2.7	1	0.7	1	0.7	0	0	6	4
Cacingan	0	0	1	0.7	0	0	0	0	1	0.7
Tidak pernah sakit	9	6	8	5.3	1	0.7	0	0	18	12
Total	62	41.3	85	56.7	12	8	2	1.3	159	100

Sumber : Data Primer

Faktor penyebab langsung terjadinya kekurangan gizi adalah ketidakseimbangan gizi dalam makanan yang dikonsumsi dan terjangkitnya penyakit infeksi. Penyebab tidak langsung adalah ketahanan pangan di keluarga, pola pengasuhan anak dan pelayanan kesehatan. Faktor ibu memegang peranan penting dalam menyediakan dan menyajikan makanan yang bergizi dalam keluarga, sehingga berpengaruh terhadap status gizi anak (Lestari, P.T., Listyan, L, Shoim, D, 2013).

Dampak penyakit pada anak-anak sama dengan dampak kekurangan gizi. Secara umum, adanya penyakit menyebabkan berkurangnya asupan pangan karena selera makan menurun. Scrimshaw menyebutkan bahwa ada hubungan yang

erat antara penyakit infeksi dengan kejadian malnutrisi. Terjadi interaksi yang sinergis antara malnutrisi dengan kejadian infeksi, infeksi akan mempengaruhi status gizi (Cahyadi, 2009).

Secara patologis mekanismenya adalah penurunan asupan zat gizi akibat kurangnya nafsu makan, menurunnya absorpsi, dan kebiasaan mengurangi makanan saat sakit, peningkatan kehilangan cairan atau zat gizi akibat penyakit diare, mual atau muntah akibat perdarahan yang terus-menerus, meningkatnya kebutuhan akibat sakit dan parasit yang terdapat di dalam tubuh (Lestari, P.T., Listyan, L., Shoim, D,2013).

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan penelitian yang dilakukan di SD Inpres Batua 1 Kota Makassar, maka dapat disimpulkan bahwa jajanan anak yang di konsumsi oleh anak sekolah dasar baik dari segi zat pewarna maupun zat pemanis yang di gunakan masih diatas standar yang telah di tetapkan oleh BPOM. Jenis makanan yang sring dikonsumsi oleh anak sekolah dasar adalah empek-empek sebanyak 32 orang (21,3%), pop ice sebanyak 39 orang (26,0%), dan mie rebus sebanyak 31 orang (20,7%). Dan kandungan zat pemanis yang terdapat pada chocolates dan permen berkisar 21846,95 µg/g dan 39821,14 µg/g dengan batas normal yang direkomendasikan adalah 300 µg/g.

Status gizi siswa sekolah dasar SD Inpres Batua 1 yang sering jajan masih dalam kategori normal hal ini disebabkan 34.7 % siswa melakukan sarapan sebelum berangkat ke sekolah dan sekitar 21.3 % mereka masih membawa bekal ke sekolah.

Adapun jenis penyakit yang terbanyak di alami oleh siswa sekolah dasar adalah flu dan batuk di karenakan siswa mengkonsumsinya dalam keadaan dingin dan juga pemanis buatan yang terdapat dalam minuman soft drink memicu terjadinya batuk.

Disarankan untuk pihak sekolah SD Inpres Batua 1 untuk lebih memperhatikan kualitas makanan serta hyginitas yang di jual oleh kantin sekolah dan pedagang disekitar sekolah, sehingga anak-anak sekolah tidak mendapatkan dampak dari jajanan yang di konsumsi. Siswa SD Inpres Batu 1 adalah generasi penerus bangsa sehingga harus di perhatikan gizi oleh karena itu semua pihak baik dari Dinas Pendidikan, Dinas Kesehatan dan Pihak produsen makanan untuk saling bersinergis dan berkolaborasi menciptakan generasi sehat dan cerdas, serta bahagia

DAFTAR PUSTAKA

- Akbari.I. 2012. Identifikasi Jajanan Anak Sekolah Dasar Kencana Jakarta Pusat yang Mengandung Rhodamin B dan Methanil Yellow Tahun 2012. Depok Program Studi Gizi. Universitas Indonesia
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan, 2016. Laporan Hasil Kegiatan Pengawasan Obat dan Makanan Tahun.2017
- Cahyadi, Wisnu. 2009. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahaan Tambahaan Pangan Edisi kedua.Jakarta: Bumi Aksara.
- Dian Pertiwi, 2013, Analisis Kandungan Zat Pewarna Sintetik Rhodamin B dan Methanil Yellow pada Jajanan Anak DiSDN Kompleks Mangkura Kota Makassar, Jurnal Kesehatan Masyarakat Unhas.
- Ike, Bena Lestari,dkk. Analisis Kandungan Rhodamine B dan Pemanis Buatan (Sakarini) pada Buah Semangka (Citrus Lanatus) Yang dijual Di Pasar Tradisional dan Pasar Modern Kota Medan Tahun 2013, Diakses di Internet 24 Oktober 2018.
- Mariza, Y.Y., Kusumastuti, A.C. (2013). Hubungan antara Kebiasaan Sarapan dan Kebiasaan jajan dengan Status Gizi Anak Sekolah Dasar di Kecamatan Pedurungan Kota Semarang. *Journal of Nutrition College*, 2(1), 207-213.
- Pramastuty, I.L., Mursid, R., Yusniar, H.D. (2017). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Keberadaan Zat Pewarna dan Pengawet Terlarang pada Makanan Jajanan Di Pasar-Pasar Tradisional Kota
- Prautami, Fikha Vinky. 2010 Studi Penggunaan Pewarna Makanan dan Minum Jajanan di SDN Sudirman dan SD Komplek Rapokalling: Skripsi tidak di publikasikan Makassar FKM UMI
- Sahariah.S. 2013. Perbandingan Penggunaan Zat Pemanis dan Zat Pewarna Antara Sirup Lokal dan Non-Lokal yang Beredar di Pasar Tradisional Kota Makassar. Makassar
- Widodo Judarwanto, 2009, Perilaku Anak Sekolah. Jakarta. www.pdpersi.co.id. Diakses tanggal, 25 Juli 2019