

## Evaluasi Perizinan Penjualan Makanan di Lingkungan Sekolah: Studi Terhadap Kandungan Bahan Kimia Berbahaya

Ferdinan Saragih<sup>1</sup> Muhammad Rizky Pratama<sup>2</sup> Gita Citra Tama<sup>3</sup> Aisyah Yurinda<sup>4</sup> Sri Yunita<sup>5</sup>

Program Studi Pendidikan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam,  
Univervitas Negeri Medan, Kota Medan, Provinsi Sumatera Utara, Indonesia<sup>1,2,3,4,5</sup>

Email: [rizkyprtma.4233131007@mhs.unimed.ac.id](mailto:rizkyprtma.4233131007@mhs.unimed.ac.id)<sup>1</sup>

### Abstract

*Food sales within school environments are a critical concern for student health, particularly regarding the potential presence of harmful substances in sold food. This study aims to evaluate the licensing of food sales at SMPN 28 Medan, focusing on identifying hazardous substances. The research methods include a literature review to understand regulations and food safety standards in schools, along with qualitative observations within the school environment to assess compliance with these regulations. Data were collected through interviews with school representatives and food vendors, as well as analysis of food samples to detect harmful substances such as excessive coloring and preservatives. The results of this study are expected to provide an overview of compliance levels with licensing and food safety regulations and offer recommendations for schools to strengthen food sales monitoring to support a healthy environment for students.*

**Keywords:** Food Sales Licensing, Hazardous Substances, Food Safety



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

### PENDAHULUAN

Penjualan makanan di lingkungan sekolah merupakan salah satu faktor yang signifikan dalam mempengaruhi kesehatan siswa, terutama di jenjang sekolah menengah pertama. Lingkungan sekolah, yang seharusnya mendukung pertumbuhan dan perkembangan siswa, terkadang justru menyajikan tantangan dalam bentuk ketersediaan makanan yang mengandung bahan berbahaya. Menurut Anggitasari, Rahayu, dan Ratnasari (2014), program keamanan pangan di sekolah memiliki pengaruh signifikan terhadap pengetahuan pedagang jajanan dan siswa terkait keamanan pangan, yang berpotensi mengurangi risiko konsumsi bahan berbahaya di sekolah-sekolah. Berdasarkan data yang disampaikan oleh Dwinanda (2019), jumlah kasus makanan tidak layak konsumsi di Indonesia mengalami peningkatan setiap tahun, menunjukkan urgensi implementasi regulasi dan pengawasan yang lebih ketat dalam keamanan pangan di lingkungan sekolah.

Dari perspektif teoritis, keamanan pangan di sekolah berhubungan erat dengan standar kesehatan yang ditetapkan oleh pemerintah dan lembaga terkait. Berdasarkan Undang-Undang Pangan No. 18 Tahun 2012, pemerintah Indonesia telah menetapkan bahwa semua makanan yang dijual harus aman, bergizi, dan berkualitas. Selain itu, Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan memastikan bahwa makanan yang dijual di lingkungan sekolah bebas dari bahan kimia berbahaya. Teori ini menggarisbawahi pentingnya pengawasan terhadap izin dan pengelolaan makanan yang dijual, serta keterlibatan pihak sekolah dalam memastikan bahwa setiap makanan yang dijual memenuhi standar keamanan yang telah ditentukan. Hura, Njatrijani, dan Mahmudah (2016) menyoroti bahwa meskipun terdapat regulasi keamanan pangan, perlindungan terhadap hak konsumen dalam hal pangan yang aman masih perlu diperkuat, terutama dalam pengawasan makanan yang berisiko di lingkungan pendidikan.

Njatrijani (2021) menambahkan bahwa pengawasan keamanan pangan perlu diperluas untuk mencakup lingkungan sekolah agar anak-anak terlindungi dari risiko konsumsi bahan berbahaya dalam makanan. Di sisi lain, pendekatan teoritis mengenai perilaku konsumsi siswa juga penting untuk memahami pola konsumsi mereka terhadap makanan yang dijual di sekolah. Teori perilaku konsumsi menyoroti faktor-faktor yang mempengaruhi pilihan makanan siswa, seperti preferensi rasa, tampilan makanan, dan pengaruh teman sebaya. Nurmawati et al. (2019) menunjukkan bahwa faktor-faktor risiko, termasuk kurangnya kesadaran akan keamanan pangan, dapat menyebabkan meningkatnya kasus penyakit akibat makanan di kalangan siswa, menyoroti perlunya intervensi berbasis sekolah. Namun, kurangnya pengetahuan tentang risiko kesehatan yang terkait dengan konsumsi makanan mengandung bahan berbahaya menjadi perhatian besar. Siswa umumnya tertarik pada makanan yang menarik secara visual dan ekonomis tanpa mempertimbangkan dampaknya pada kesehatan. Surono, Sudityo, dan Waspodo (2020) membahas upaya pengawasan yang ada saat ini di Indonesia dan menekankan pentingnya penerapan langkah-langkah pencegahan yang lebih ketat untuk memastikan keamanan pangan di sekolah-sekolah dasar. Wulandari dan Trisnawati (2021) menyatakan bahwa pandemi COVID-19 juga berdampak pada implementasi program keamanan pangan di sekolah, di mana keterbatasan interaksi dan pengawasan membuat pelaksanaan program tersebut menjadi tantangan baru.

Penelitian ini bertujuan mengevaluasi perizinan dan pengawasan makanan yang dijual di SMPN 28 Medan, yang merupakan salah satu sekolah menengah pertama di Medan, dengan pendekatan observasi kualitatif dan tinjauan literatur. Tinjauan literatur berfokus pada regulasi nasional dan internasional mengenai keamanan pangan di sekolah, dan observasi kualitatif dilakukan untuk menilai kepatuhan penjual makanan terhadap peraturan. Kajian ini juga melibatkan analisis terhadap kandungan bahan tambahan pada makanan yang dijual, seperti pewarna, pengawet, dan pemanis buatan, yang berpotensi membahayakan kesehatan siswa. Data dalam penelitian ini diperoleh melalui wawancara dengan pihak sekolah dan pedagang makanan, serta pengambilan sampel makanan untuk diuji lebih lanjut. Observasi langsung dilakukan di lingkungan sekolah untuk menilai kondisi hygiene dan sanitasi, serta metode penyimpanan dan penyajian makanan. Penelitian ini juga mempertimbangkan faktor perilaku konsumsi siswa dalam memilih makanan, mengingat pengaruh sosial dan preferensi rasa yang memainkan peran dalam keputusan konsumsi mereka.

Dengan hasil penelitian ini, diharapkan adanya pemahaman yang lebih mendalam mengenai tingkat kepatuhan terhadap peraturan perizinan dan keamanan pangan di lingkungan SMPN 28 Medan. Hasil evaluasi ini diharapkan dapat menjadi dasar untuk memberikan rekomendasi bagi sekolah dalam memperketat pengawasan terhadap penjualan makanan di lingkungan sekolah. Langkah ini penting untuk menciptakan lingkungan yang lebih sehat dan mendukung perkembangan siswa. Dalam jangka panjang, temuan ini dapat berkontribusi pada kebijakan pemerintah dalam meningkatkan keamanan pangan di sekolah melalui regulasi yang lebih ketat serta edukasi keamanan pangan yang lebih efektif bagi siswa, orang tua, dan tenaga pendidik. Penelitian ini juga berpotensi memberikan kontribusi bagi peningkatan kesadaran semua pihak yang terlibat dalam sistem pendidikan mengenai bahaya makanan tidak aman di lingkungan sekolah, termasuk pentingnya edukasi terkait bahaya bahan berbahaya dalam makanan.

## **METODE PENELITIAN**

Metode penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif untuk mengevaluasi perizinan penjualan makanan di lingkungan SMPN 28 Medan, dengan fokus pada identifikasi bahan berbahaya dalam makanan yang dijual. Pengumpulan data dilakukan melalui kajian

literatur dan observasi kualitatif. Kajian literatur bertujuan untuk memahami regulasi dan standar keamanan pangan di Indonesia

## HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

**Tabel 1.**

No	Jenis makanan	Pewarna buatan	Pengawet	Keterangan lain
1	Permen	Erythrosine (merah)	Benzoat	Melebihi batas aman
2	Minuman sirup	Tartrazine (kuning)	Benzoat	Melebihi batas aman
3	Keripik pedas	Ponceau 4R (merah)	Propionat	Melebihi batas aman
4	Permen karet	Carmoisine (merah)	-	aman
5	Kerupuk	Sunset Yellow	-	Melebihi batas aman
6	Permen asam manis	Tartrazine (kuning)		aman
7	Es krim	Brilliant Blue	Sorbat	Melebihi batas aman
8	Minuman bersoda	Tartrazine (kuning)	Benzoat	Melebihi batas aman
9	Snack kering	-	Propionat	aman
10	Cokelat batang	-	-	aman
11	Mi instan	Erythrosine (merah)	Propionat	Melebihi batas aman
12	Biskuit	Sunset Yellow	-	Melebihi batas aman
13	Kerupuk pedas	Carmoisine (merah)	Sorbat	Melebihi batas aman
14	Permen jelly	Tartrazine (kuning)	benzoat	aman
15	Es teh	Brilliant Blue	-	Melebihi batas aman
16	Siomay	Sunset Yellow	Sorbat	Melebihi batas aman
17	Nugget ayam	-	sorbat	Melebihi batas aman
18	Roti manis	-	propinat	aman
19	Es serut warna warni	Erythrosine (merah)	Benzoat	Melebihi batas aman
20	Susu kental manis		Sorbat	aman

### Pembahasan

Hasil observasi di SMPN 28 Medan menunjukkan bahwa dari total 15 pedagang makanan yang beroperasi di sekitar sekolah, hanya 40% yang mematuhi praktik higiene yang baik, seperti menggunakan sarung tangan saat menyajikan makanan dan menjaga kebersihan area penjualan. Temuan ini sejalan dengan penelitian oleh Wulandari dan Trisnawati (2021), yang menekankan bahwa praktik higiene yang buruk di kalangan pedagang dapat meningkatkan risiko penyebaran penyakit melalui makanan. Hanya 33% pedagang yang dapat menunjukkan izin resmi untuk berjualan, mencerminkan rendahnya tingkat kepatuhan terhadap regulasi yang ada. Hal ini menunjukkan perlunya penegakan hukum yang lebih ketat dan sosialisasi yang lebih efektif mengenai pentingnya perizinan bagi pedagang. Analisis laboratorium terhadap 20 sampel minmengandung pewarna buatan dan pengawet yang melebihi batas maksimum yang diizinkan oleh Peraturan Menteri Kesehatan No.1096/MENKES/PER/VI/2011. Pewarna merah dan kuning sering ditemukan pada makanan ringan, seperti permen dan minuman yang dijual, yang dapat berpotensi membahayakan kesehatan siswa. Temuan ini sejalan dengan hasil penelitian oleh Nurmawati et al. (2019), yang menunjukkan bahwa penggunaan bahan tambahan yang tidak aman dalam makanan sangat umum di kalangan pedagang jajanan anak.

Wawancara dengan pihak sekolah menunjukkan bahwa meskipun mereka telah mengadakan sosialisasi mengenai pentingnya makanan sehat, pengawasan yang tidak konsisten terhadap pedagang menjadi kendala besar. Pihak sekolah mencatat bahwa meskipun ada program edukasi, siswa sering kali lebih tertarik pada penampilan makanan dan harga, mengabaikan keamanan dan kesehatan. Ini mencerminkan temuan dari Dwinanda (2019), yang menunjukkan bahwa rendahnya kesadaran siswa tentang keamanan pangan menjadi

salah satu faktor risiko yang perlu ditangani. Kondisi ini mengindikasikan bahwa meskipun ada regulasi yang mengatur keamanan pangan, implementasinya masih memerlukan perhatian lebih. Pengawasan yang lebih ketat dan penegakan hukum yang lebih baik terhadap pedagang makanan sangat diperlukan untuk melindungi kesehatan siswa. Dalam konteks ini, kolaborasi antara pihak sekolah, pemerintah daerah, dan masyarakat sangat penting untuk menciptakan lingkungan yang aman bagi konsumsi makanan di sekolah. Surono et al. (2020) menekankan bahwa sinergi antara berbagai pihak dapat menghasilkan kebijakan yang lebih efektif dalam menjaga kesehatan anak.

Temuan penelitian ini juga menunjukkan bahwa perlu adanya program edukasi berkelanjutan mengenai pangan sehat dan aman serta memperkuat mekanisme pengawasan yang ada. Kesadaran akan keamanan pangan di kalangan pedagang dan siswa perlu ditingkatkan, sebagaimana diungkapkan oleh Anjani et al. (2014), yang menemukan bahwa pendidikan dan pelatihan bagi pedagang dapat meningkatkan pemahaman mereka tentang keamanan pangan. Oleh karena itu, penting untuk mengembangkan program-program yang tidak hanya memberikan informasi, tetapi juga mendorong praktik baik dalam penjualan makanan di sekolah. Penelitian ini menyoroti pentingnya meningkatkan pengawasan dan regulasi keamanan pangan di lingkungan sekolah untuk melindungi kesehatan siswa. Upaya ini harus melibatkan semua pihak, termasuk pemerintah, sekolah, dan komunitas, untuk menciptakan lingkungan yang aman dan sehat bagi anak-anak dalam menjalani kegiatan belajar mereka.

## **KESIMPULAN**

Penelitian ini menunjukkan bahwa praktik perizinan dan keamanan pangan di lingkungan SMPN 28 Medan masih sangat memprihatinkan. Dari observasi yang dilakukan, hanya sebagian kecil pedagang yang mematuhi standar hygiene dan memiliki izin resmi, yang mencerminkan kurangnya kesadaran akan pentingnya regulasi keamanan pangan. Analisis sampel makanan mengungkapkan bahwa banyak jajanan yang dijual mengandung bahan berbahaya, seperti pewarna buatan dan pengawet yang melanggar batas maksimum yang ditetapkan oleh peraturan kesehatan. Hal ini menunjukkan risiko kesehatan yang signifikan bagi siswa. Wawancara dengan pihak sekolah menunjukkan bahwa meskipun ada upaya untuk meningkatkan kesadaran mengenai pentingnya makanan sehat, pengawasan yang lemah terhadap praktik pedagang membuat siswa tetap terpapar pada risiko konsumsi makanan yang tidak aman. Oleh karena itu, diperlukan peningkatan pengawasan dan penegakan hukum yang lebih ketat, serta kolaborasi antara pihak sekolah, pemerintah, dan masyarakat untuk menciptakan lingkungan yang lebih aman dan sehat bagi siswa.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Anjani Anggitasari, Winiati P. Rahayu, & Yanti Ratnasari. (2014). Pengaruh program keamanan pangan di sekolah terhadap pengetahuan penjaja pangan jajanan dan siswa sekolah dasar. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 1(2), 151-158.
- Dwinanda, S. (2019). Keamanan pangan dalam peraturan di Indonesia: Tantangan dan upaya. *Jurnal DPR RI*, 10(1), 1-12.
- Hura, Njatrijani, & Mahmudah. (2016). Perlindungan hak konsumen dalam konsumsi pangan yang aman di Indonesia. *Jurnal DPR RI*, 15(2), 3-19.
- Njatrijani, R. (2021). Pengawasan keamanan pangan. *Law, Development and Justice Review*, 4(1), 12-28.
- Nurmawati, S., Prodjosowoyo, S., et al. (2019). Faktor risiko penyebab penyakit akibat pangan pada siswa SD. *Jurnal Sistem Kesehatan*, 4(4), 180-184.

- Surono, Sudityo, & Waspodo. (2020). Upaya pengawasan pangan sekolah di Indonesia. *Jurnal Keamanan Pangan*, 8(3), 45-59.
- Wulandari, A., & Trisnawati, F. (2021). Evaluasi program intervensi keamanan pangan jajanan anak sekolah (PJAS) pada masa pandemi COVID-19 di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Farmako Bahari*, 10(2), 20-34.