

Edukasi Kesehatan dan Gerakan Sekolah Sadar Akan Bahaya Bahan Tambahan Pangan pada Jajanan Siswa

**Novriyanti Lubis^{1,*}, Simah Kamaliya¹, Nazwa Nabila¹, Pingka Putri², Naila Nur Aeni³,
Syifa Wafiroh¹, Gischa Mutiara Putri¹, Nisrina Nurunnisa¹**

¹Universitas Garut, Jalan Prof Aam Handani No. 42B Garut, Indonesia

²Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Karsa Husada, Jl. Nusa Indah No. 24 Garut, Indonesia

³UIN Sunan Gunung Djati Bandung, Jl. A.H. Nasution No. 105 Cibiru, Indonesia

*Penulis korespondensi: novriyantilubis@uniga.ac.id

Dikirim : 18 November 2025

Direvisi : 21 Maret 2026

Diterima : 22 Maret 2026

Abstrak: *Pertumbuhan industri makanan dan minuman yang pesat di Indonesia mendorong meningkatnya konsumsi jajanan pada anak usia sekolah, termasuk yang berpotensi mengandung bahan tambahan pangan (BTP) berbahaya seperti boraks, formalin, dan rhodamin B. Penggunaan BTP sebenarnya telah diatur dengan batasan tertentu agar tidak menimbulkan dampak negatif bagi kesehatan, namun rendahnya pengetahuan siswa sekolah dasar mengenai hal ini dapat meningkatkan risiko kesehatan jangka panjang. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan siswa SD Muhammadiyah 2 Garut mengenai BTP, khususnya jenis pengawet dan pewarna. Metode pelaksanaan meliputi survei awal, persiapan materi, penyuluhan interaktif yang dilengkapi dengan pretest dan post-test, serta demonstrasi uji boraks dan formalin. Kegiatan dilaksanakan pada November 2025 dengan melibatkan 28 siswa kelas 6A. Hasil menunjukkan adanya peningkatan rata-rata pengetahuan siswa dari 70,52% pada pretest menjadi 82,15% pada post-test, atau meningkat sebesar 12%. Selain itu, siswa mampu mengenali jenis BTP berbahaya serta memahami dampak kesehatannya. Dengan demikian, penyuluhan ini terbukti efektif dalam meningkatkan kesadaran siswa terhadap bahaya bahan tambahan pangan sekaligus mendorong perilaku konsumsi jajanan yang lebih sehat. Ke depan, kegiatan serupa diharapkan dapat dilakukan secara berkelanjutan guna mendukung terbentuknya gerakan sekolah sadar pangan sehat.*

Kata kunci: *bahan tambahan pangan, boraks, edukasi siswa, formalin, penyuluhan kesehatan, rhodamin B*

Abstract: *The rapid growth of the food and beverage industry in Indonesia has led to increased snack consumption among school-aged children, including products that may contain hazardous food additives such as borax, formalin, and Rhodamine B. Although the use of food additives is regulated to ensure safety, limited knowledge among elementary school students may pose long-term health risks. This community service activity aimed to improve students' understanding of food additives, particularly preservatives and colorants, at SD Muhammadiyah 2 Garut. The program was implemented through several stages, including an initial survey, preparation of educational materials, interactive counseling sessions with pretest and post-test, and demonstrations of borax and formalin detection. The activity was conducted in November 2025 with 28 sixth-grade students. The results showed an increase in the average knowledge score from 70.52% in the pretest to 82.15% in the post-test, indicating*

a 12% improvement. Students were also able to identify hazardous additives and understand their health impacts. These findings demonstrate that the educational intervention was effective in enhancing students' awareness and promoting healthier snack consumption behavior. It is recommended that similar programs be implemented sustainably to support the development of a school-wide awareness movement on safe and healthy food.

Keywords: borax, food additives, formalin, health education, rhodamine B, student awareness

1. Pendahuluan

Pertumbuhan industri makanan dan minuman domestik diproyeksikan mencapai 6% pada tahun 2025, meningkat sekitar 0,5% hingga 1% dibandingkan target pertumbuhan pada tahun 2024 yang berada pada kisaran 5% (GAPMMI, 2025). Sejalan dengan hal tersebut, siaran pers Badan Pusat Statistik (BPS) pada 1 September 2025 menunjukkan bahwa perkembangan industri pangan di Indonesia mengalami tren positif, yang didukung oleh peningkatan produksi pertanian serta stabilitas harga pangan (Badan Pusat Statistik, 2025).

Bahan tambahan pangan (BTP) adalah bahan yang dicampurkan ke dalam makanan untuk mengubah sifat atau tampilan, seperti pewarna, pengawet, penyedap rasa, anti gumpal, dan pengental, meskipun bukan bagian dari bahan baku makanan secara alami (Fadilah, 2017). Pemerintah dan lembaga di Indonesia yang mengatur makanan dan obat telah mengatur penggunaan batas bahan tambahan pangan (Wahyudi, 2017). Terdapat beberapa bahan tambahan pangan yang tidak boleh digunakan dalam makanan karena dapat memiliki efek kesehatan yang negatif seperti asam borat (boraks), paraformaldehid (formalin), metanil yellow, rhodamin B, auramin kuning, dan pewarna merah bayam (Setyawati & Mahmudiono, 2023).

Berdasarkan hasil observasi lapangan dan wawancara singkat dengan tenaga kependidikan setempat, SD Muhammadiyah 2 Garut merupakan salah satu sekolah dasar swasta di Kabupaten Garut dengan jumlah siswa sebanyak 474 orang. Sekolah ini dipimpin oleh Ibu Een Sumarni, S.Pd., serta didukung oleh 33 guru dan tenaga kependidikan dalam menjalankan kegiatan operasional. Namun demikian, kegiatan sosialisasi atau penyuluhan dengan tema kesehatan, khususnya terkait bahan tambahan pangan, masih sangat terbatas sehingga belum optimal dalam meningkatkan pemahaman siswa. Anak-anak sangat terbiasa makan jajanan dan sering membeli makanan di luar tanpa memperhatikan apa yang ada di dalamnya. Berdasarkan survei Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), hampir seluruh anak mengonsumsi jajanan saat berada di sekolah. Tingginya kebiasaan ini berpotensi meningkatkan risiko

masalah kesehatan, terutama jika makanan yang dikonsumsi tidak memenuhi standar keamanan pangan.

Hasil pengamatan tim menunjukkan bahwa lingkungan sekolah memiliki satu kantin, satu warung di sekitar area sekolah, serta pedagang makanan gerobak yang menyediakan berbagai jenis jajanan. Sebagian besar makanan yang dijual tergolong kurang sehat, seperti gorengan yang dimasak dengan minyak yang telah berulang kali digunakan, minuman dengan pemanis buatan, bakso aci yang mengandung MSG, serta makanan dengan pewarna mencolok. Selain itu, mayoritas siswa memiliki kebiasaan jajan di luar sekolah tanpa mempertimbangkan kandungan dan keamanan pangan. Kebiasaan ini sulit diubah pada anak usia sekolah dasar, padahal konsumsi jajanan yang tidak sehat berpotensi membahayakan kesehatan. Kondisi ini diperparah dengan rendahnya perhatian terhadap aspek kebersihan makanan, seperti makanan yang tidak tertutup dan terpapar lalat. Oleh karena itu, edukasi mengenai bahan tambahan pangan menjadi sangat penting, khususnya bagi siswa sekolah dasar, agar mereka mampu mengenali dan menghindari bahan berbahaya yang dapat menimbulkan dampak kesehatan jangka panjang.

Rendahnya pengetahuan anak menjadi salah satu faktor utama yang menyebabkan mereka cenderung mengonsumsi makanan yang tidak sehat. Konsumsi makanan yang mengandung bahan tambahan berbahaya dapat menimbulkan berbagai efek negatif bagi tubuh (Nasution, 2015). Hasil riset Badan POM menunjukkan bahwa sekitar 40% hingga 44% jajanan yang dikonsumsi anak sekolah tidak memenuhi standar keamanan pangan, sehingga menjadi permasalahan serius yang memerlukan perhatian berbagai pihak. Paparan zat aditif berbahaya dalam jangka panjang berpotensi menyebabkan gangguan kesehatan, termasuk penyakit serius seperti kanker (Rismawati, 2018). Hal ini sejalan dengan data Riset Kesehatan Dasar (Kemenkes, 2013) yang mencatat sebanyak 16.291 kasus kanker pada anak usia 0–14 tahun (Sumarni dkk., 2020).

Selain itu, konsumsi jajanan yang tidak sehat dapat menimbulkan berbagai masalah, seperti gangguan pencernaan, keracunan, serta penurunan status gizi. Kondisi ini juga berpotensi memengaruhi kinerja akademik anak. Melalui pengalaman belajar yang tepat, perilaku kesehatan seseorang dapat dibentuk dan ditingkatkan (Belfa dkk., 2025). Oleh karena itu, tim Farmasi Kelompok 3 melaksanakan kegiatan penyuluhan kepada siswa SD Muhammadiyah 2 Garut dengan berkolaborasi bersama STIKES Karsa Husada dan UIN Sunan Gunung Djati Bandung. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan siswa

mengenai bahan tambahan pangan, khususnya pengawet dan pewarna. Penyuluhan ini memberikan pemahaman tentang jenis bahan tambahan yang diperbolehkan dan yang dilarang, serta dampaknya terhadap kesehatan. Diharapkan, setelah mengikuti kegiatan ini, siswa mampu memilih jajanan yang lebih sehat dan terhindar dari bahan tambahan berbahaya dalam kehidupan sehari-hari.

2. Metode

Penyuluhan kegiatan pengabdian dilaksanakan pada bulan November 2025 di SD 2 Muhammadiyah Garut, yang terletak di Kecamatan Garut Kota, Kabupaten Garut. Pesertanya adalah siswa kelas 6 dengan sarana dan waktu yang tersedia sesuai dengan jadwal penyuluhan.

Penyuluhan kepada siswa sekolah dasar dilaksanakan melalui beberapa tahapan yang terstruktur. Tahap awal berupa survei lokasi yang bertujuan untuk memperoleh izin dari pihak sekolah sekaligus memastikan jumlah peserta, waktu pelaksanaan, serta ketersediaan sarana pendukung kegiatan. Selanjutnya, dilakukan tahap persiapan materi yang mencakup penyusunan bahan penyuluhan mengenai bahan tambahan pangan berdasarkan regulasi, jurnal ilmiah, dan referensi yang relevan. Tahap berikutnya adalah pelaksanaan penyuluhan yang diawali dengan *pretest* untuk mengukur pengetahuan awal siswa, kemudian dilanjutkan dengan penyampaian materi mengenai bahan tambahan seperti pengawet dan pewarna, termasuk contoh bahan yang diperbolehkan dan dilarang, batas penggunaan, serta dampaknya terhadap kesehatan.

Kegiatan ini juga disertai sesi tanya jawab untuk meningkatkan pemahaman siswa, serta demonstrasi pengujian kandungan boraks dan formalin. Di akhir kegiatan, dilakukan *post-test* dan pengisian umpan balik sebagai bentuk evaluasi. Tahap terakhir adalah pengolahan data, di mana hasil *pretest* dan *post-test* dianalisis untuk mengetahui perbedaan tingkat pemahaman, sementara data umpan balik diolah dalam bentuk persentase penilaian peserta terhadap materi, manfaat, dan keseluruhan kegiatan penyuluhan seperti yang dilakukan oleh Lubis *et al.* (2025).

3. Hasil dan Diskusi

Tim penyuluhan kepada masyarakat Program Studi Sarjana Farmasi Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Universitas Garut, melaksanakan kegiatan Penyuluhan BTP di SD 2 Muhammadiyah Garut, pada tanggal 04 November 2025 jam 09.30 sampai jam 12.00 WIB di kelas 6A yang rata-rata usia 13 tahun, dengan total peserta siswa adalah 28 siswa, 16 siswa

laki-laki dan 12 siswi perempuan yang semuanya menghadiri kegiatan penyuluhan dengan didampingi 4 anggota tim PKM di dalam kelas.

Kegiatan sosialisasi yang dilaksanakan di dalam kelas diawali dengan pemberian *pretest* untuk mengukur tingkat pengetahuan awal siswa mengenai bahan tambahan pangan (Gambar 1). Selanjutnya, dilakukan penyampaian materi pembelajaran sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 2, yang kemudian diikuti dengan sesi tanya jawab guna memperdalam pemahaman peserta. Setelah itu, dilakukan demonstrasi pengujian formalin pada sampel sosis dan getah pepaya, serta uji boraks pada sampel bakso sebagai bentuk praktik langsung (Gambar 3). Kegiatan dilanjutkan dengan pelaksanaan *post-test* untuk menilai peningkatan pengetahuan siswa terhadap materi yang telah diberikan. Sebagai penutup, diberikan apresiasi berupa hadiah kepada peserta yang aktif berpartisipasi selama kegiatan berlangsung.



Gambar 1. Siswa mengisi *pretest*

Penyampaian materi dilakukan oleh Nazwa Nabila GS dari Universitas Garut dengan durasi sekitar 30 menit. Materi yang disampaikan mencakup pengertian bahan tambahan pangan (BTP), jenis-jenis pewarna dan pengawet pada makanan, baik yang bersifat alami maupun sintesis, serta perbedaannya antara yang diperbolehkan dan yang dilarang oleh BPOM. Selain itu, dijelaskan pula contoh bahan berbahaya seperti Rhodamin B sebagai pewarna serta formalin dan boraks sebagai pengawet yang tidak boleh digunakan dalam pangan, beserta dampak negatifnya terhadap kesehatan. Selain penyampaian materi, kegiatan PKM juga dilengkapi dengan pembagian *flyer* penyuluhan kepada para siswa. *Flyer* tersebut berisi informasi dan tips praktis dalam memilih jajanan sehat tanpa bahan tambahan pangan berbahaya, sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 4.

Hasil *pretest* dan *post-test* yang dilakukan sebelum dan sesudah penyuluhan menunjukkan tingkat pengetahuan siswa mengenai bahan tambahan pangan, sebagaimana disajikan pada Tabel 1. Selain itu, hasil survei terkait jenis BTP berbahaya ditampilkan pada Gambar 5, serta efek samping pewarna Rhodamin B pada Gambar 6. Data *pretest* dan *post-test* pada siswa kelas

6A SD Muhammadiyah 2 Garut menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan sebesar 12% setelah mengikuti kegiatan penyuluhan. Peningkatan ini mengindikasikan bahwa program yang dilaksanakan oleh tim PKM dapat dikategorikan berhasil dalam meningkatkan pemahaman siswa terhadap bahan tambahan pangan.



Gambar 2. Penyampaian materi bahan tambahan pangan



Gambar 3. Demo uji boraks dan uji formalin

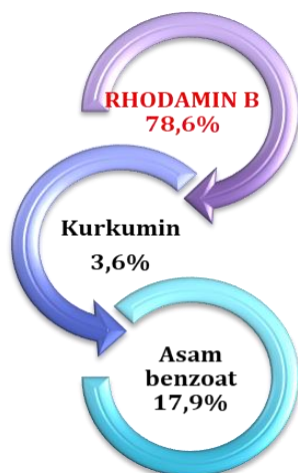


Gambar 4. Flyer penyuluhan bahan tambahan pangan

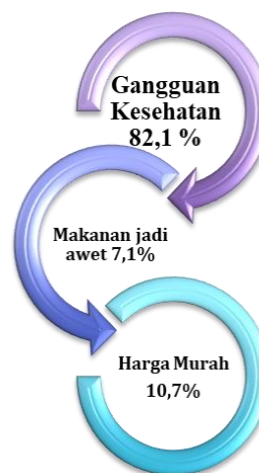
Tabel 1. Tingkat Pengetahuan Siswa Mengenai BTP

No.	Pertanyaan	Sebelum Penyuluhan	Sesudah Penyuluhan
1	Kepanjangan dari BTP	89,3%	100%
2	Jenis BTP	21,4%	42,9%
3	Definisi BTP	71,4%	85,7%
4	Efek samping BTP berbahaya pada makanan	96,4%	100%
Rata-rata		70,52%	82,15%

Berdasarkan Tabel 1, secara umum tingkat pengetahuan siswa mengenai bahan tambahan pangan tergolong baik. Namun demikian, siswa masih mengalami kesulitan dalam memahami jenis-jenis BTP secara lebih spesifik. Padahal, pemerintah telah menetapkan regulasi terkait bahan tambahan pangan yang diperbolehkan melalui Permenkes Nomor 33 Tahun 2012 (Setyawati & Mahmudiono, 2023).



Gambar 5. Survei Jenis BTP Yang Berbahaya



Gambar 6. Survei Efek Samping Rhodamin B

Berdasarkan Gambar 5, Rhodamin B termasuk salah satu pewarna berbahaya dalam bahan tambahan pangan. Hasil survei menunjukkan bahwa sebagian besar siswa telah mengenali Rhodamin B sebagai BTP berbahaya, yang terlihat dari hasil pretest sebesar 78,6% atau 22 dari 28 siswa yang memilihnya sebagai bahan berisiko. Pada praktiknya, pedagang sering menggunakan bahan tambahan untuk meningkatkan daya tarik, rasa, dan kualitas tampilan makanan, terutama bagi konsumen anak-anak. Namun, penggunaan tersebut tidak jarang melanggar standar keamanan yang telah ditetapkan. Sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 33 Tahun 2012, terdapat sejumlah bahan yang secara tegas dilarang digunakan dalam pangan, termasuk di antaranya Rhodamin B (Abulais dkk., 2024).

Anak-anak memiliki kebiasaan mengonsumsi jajanan tanpa memperhatikan aspek gizi dan kebersihan makanan. Berdasarkan survei BPOM, lebih dari 99% anak mengonsumsi jajanan di lingkungan sekolah, dan sekitar 40–44% di antaranya tidak memenuhi standar keamanan karena mengandung bahan berbahaya seperti formalin, boraks, dan pewarna sintetis. Rendahnya tingkat pengetahuan membuat anak cenderung terus memilih makanan yang tidak sehat, yang dalam jangka panjang dapat memicu berbagai penyakit serius, termasuk kanker. Oleh karena itu, edukasi mengenai pola konsumsi makanan sehat menjadi sangat penting, baik

bagi anak maupun orang tua. Orang tua berperan dalam membimbing anak untuk menghindari makanan berisiko, misalnya dengan membiasakan membawa bekal sehat dari rumah. Selain itu, penyuluhan kesehatan juga diperlukan untuk meningkatkan kesadaran serta kemampuan anak dalam memilih makanan yang aman dan bergizi (Sumarni et al., 2020).

Salah satu jenis bahan tambahan pangan yang umum digunakan adalah pewarna. Di antara berbagai jenis pewarna, Rhodamin B merupakan zat yang kerap disalahgunakan oleh pedagang, meskipun sebenarnya merupakan zat pewarna tekstil yang dilarang untuk digunakan dalam makanan. Penggunaan Rhodamin B tidak lagi diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan No. 33 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan, namun larangannya telah ditegaskan dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 239/Menkes/Per/V/85 mengenai zat warna tertentu yang dinyatakan berbahaya. Zat ini sering digunakan karena mampu menghasilkan warna yang lebih menarik, memiliki harga yang relatif murah, serta memberikan hasil warna yang lebih stabil dan mencolok dibandingkan pewarna alami. Selain itu, pewarna sintetis seperti Rhodamin B juga digunakan untuk meratakan warna makanan dan memperbaiki warna yang memudar atau berubah selama proses pengolahan (Rahmantika & Widwiasuti, 2022).

Berdasarkan Gambar 6, hasil survei menunjukkan bahwa sebanyak 82,1% siswa telah memahami dampak kesehatan yang ditimbulkan oleh penggunaan Rhodamin B dalam makanan. Sementara itu, sekitar 17,8% responden masih belum menjawab dengan tepat, yang mengindikasikan bahwa sebagian siswa belum sepenuhnya mengetahui bahaya pewarna tersebut. Kegiatan PKM kemudian ditutup dengan sesi foto bersama, sebagaimana ditampilkan pada Gambar 7.



Gambar 7. Foto Bersama Tim PKM dan Siswa

4. Kesimpulan

Kegiatan PKM yang dilaksanakan di SD Muhammadiyah 2 Garut berjalan dengan baik dan dapat dikatakan berhasil dalam meningkatkan pengetahuan siswa terkait bahan tambahan pangan berbahaya. Penyuluhan ini diikuti oleh 28 siswa kelas 6A dan didukung dengan media edukasi berupa *flyer*. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pemahaman siswa mengenai konsep bahan tambahan pangan, yang ditunjukkan melalui kenaikan skor *post-test* sebesar 12% dibandingkan *pretest*. Ke depan, diharapkan siswa mampu menerapkan pengetahuan yang telah diperoleh dalam kehidupan sehari-hari, khususnya dalam memilih jajanan yang sehat dan aman serta menghindari makanan yang mengandung bahan tambahan berbahaya.

Ucapan Terima Kasih

PKM kelompok 3 Farmasi Universitas Garut mengucapkan terima kasih kepada seluruh tenaga pendidik di SD Muhammadiyah 2 Garut yang telah memberi kesempatan untuk menyelenggarakan kegiatan penyuluhan. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada para kolaborator STIKES Karsa Husada dan UIN Sunan Gunung Djati Bandung yang telah ikut terlibat dalam mensukseskan kegiatan PKM, juga kepada siswa-siswi peserta penyuluhan yang telah berpartisipasi secara antusias.

Daftar Referensi

- Abulais, D., Dianingsih, N., Numberi, Y.M., Keiluhu, H.J., Suyono, I.J., & Wambrauw, D. Z.K. (2024). Penyuluhan Pangan Sehat Dan Bahan Tambahan Pangan (BTP) Bagi Siswa SMP Negeri 5 Jayapura, Kota Jayapura. *Jurnal Pengabdian Papua*, 8(1), 24–28. <https://doi.org/10.31957/jpp.v8i1.3249>
- Badan Pusat Statistik. (2025). Siaran Pers: Perkembangan Industri Pengolahan Triwulan III Tahun 2025. Jakarta: Badan Pusat Statistik. <https://www.bps.go.id>.
- Belfa, M., Chandra, M.P., Nursyahjiwa, I., Fadilah, R.M., Ilham, F.M., Rivaldi, R.D.A., Hairil, A.Z., & Arham, M. (2025). Kelompok 44 KKN UIN Bandung dan Kelompok 18 KKN UNIGA Berkolaborasi Bersama dalam Penyuluhan Kesehatan di SDN 1 Kadungora-Garut. *Nuraga: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 77-84.
- Fadilah, R. (2017). Bahan Tambahan Pangan. *Bahan Ajar* Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar.
- Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman Indonesia (GAPMMI). (2025). Proyeksi Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman Tahun 2025. Diakses 13 November 2025

dari laman <https://www.gapmmi.id>

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2013). Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2013 (data mengatakan prevalensi tumor/kanker 1,4 per 1000 penduduk dan disebutkan “16.291 kasus pada anak 0-14 tahun” dalam beberapa penulis sekunder). Diakses tanggal 13 November 2025 dari laman <https://www.iccc.id/kanker-pada-anak>
- Lubis, N., Wahyuningsih, Belfa, M., Mahesa Prana Chandra, M. P., Aulial, N. A., & Anam, K. (2025). Health Education on Balanced Nutrition for Elementary Students at SDN 1 Kadungora. *Abdimas Umtas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(4), 1783-1789.
- Nasution, A.S. (2015). Analisis Kandungan Zat Pewarna Sintetis Pada Makanan dan Minuman Jajanan di SDN Kelurahan Ciputat Kecamatan Ciputat Kota Tangsel Tahun 2014. *Skripsi Program Studi Kesehatan Masyarakat*, UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Rahmantika, P.P. & Widwastuti, H. (2022). Analisis Rhodamin B pada Selai Warna Merah Tanpa Merek yang Beredar di Kecamatan Magetan Menggunakan Metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT). *Jurnal Ilmiah Farmasi Simplisia*, 2(1), 59–69. <https://doi.org/10.30867/jifs.v2i1.12>
- Rismawati, R. (2018). Faktor-faktor Yang Berhubungan Dengan Kelaikan Kantin Sehat Di Sekolah Dasar Kecamatan Medan Belawan. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 7(3), 131-140. <https://doi.org/10.33221/jikm.v7i3.121>
- Sumarni, N., Rosidin, U., & Sumarna, U. (2020). Penyuluhan Kesehatan Tentang Jajanan Sehat Di Sekolah Dasar Negeri Jati III Tarogong Kaler Garut. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 289–297.
- Setyawati, U.G. & Mahmudiono, T. (2023). Tingkat Pendidikan, Lama Berjualan dan Pengetahuan Mengenai Bahan Tambahan Pangan dan Methanil Yellow: Studi Pada Pedagang Mi Online (Gofood dan Grabfood) di Surabaya Timur. *Media Gizi Indonesia (National Nutrition Journal)*, 18(1), 56–62. <https://doi.org/10.20473/mgi.v18i1.56-62>
- Wahyudi, J. (2017). Mengenal Bahan Tambahan Pangan Berbahaya : Ulasan. *Jurnal Litbang Media Informasi Penelitian Pengembangan dan IPTEK*, 13(1), 3-12.