



Media: Kompas

Hari: Kamis

Tanggal: 11 Desember 2008

Halaman: A

JAJANAN SEKOLAH

Bahaya di Balik Warna yang Memikat

Nagasari, onde-onde, atau kue kacamata tinggal bagian dari masa lalu. Makanan serba sederhana ini tak mampu lagi bersaing dengan jajanan sekolah masa kini. Dengan warna-warni yang memikat hati, jajanan tersebut setia menanti di setiap gerbang sekolah. Tak heran bila para murid tidak mampu membendung hasratnya, ketika bel pulang berbunyi.

Oleh IRENE SARWINDANINGRUM

Namun, justru di balik warna-warna nan menarik selera itulah bahaya mengancam. "Sekitar 65-75 persen jajanan sekolah yang diujikan di DIY mengandung pewarna buatan yang melebihi takaran," kata peneliti gizi dan kesehatan dari Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada Toto Sudargo di Yogyakarta, pekan lalu.

Dari hasil penelitian, Toto juga menemukan sebagian besar rasa manis jajanan berasal dari pemanis buatan. Sebagaimana dengan pewarna buatan, pemanis buatan pun tidak semestinya dikonsumsi oleh manusia yang sehat.

Dalam jangka pendek, kedua zat tersebut bisa merusak saluran pencernaan. Sedangkan dalam jangka panjang, kedua zat ini bisa memicu timbulnya penyakit kanker.

(Bersambung ke hal D kol 1-3)

(Sambungan dari hal A)

ker. "Apalagi bila digunakan dengan takaran yang berlebihan," ujarnya.

Ada pula jenis jajanan yang digoreng, seperti tempura, ci-reng, atau siomay. Jajanan jenis ini kebanyakan digoreng dengan minyak yang tidak layak pakai. Idealnya, minyak goreng hanya digunakan untuk tiga kali penggorengan. Namun, berdasarkan penelitian tahun 2004, rata-rata penjual gorengan di Yogyakarta menggunakan minyak goreng hingga 19 kali penggorengan.

Kreasi penjaja jajanan terus berkembang. Toto menyebutkan, saat ini telah tercipta jajanan baru yang tak kalah dahsyat bahayanya, yaitu minuman ringan oplosan. Minuman seharga Rp1.000-Rp2.000 per gelas ini biasanya terdiri dari campuran minuman bersoda, mi-

numan penambah energi, dan serbuk rasa buah. Rasanya dijamin segar, jauh lebih segar dari es degan. "Akan tetapi, bahayanya bisa menyebabkan gangguan fungsi ginjal karena membuat kerja ginjal jadi jauh lebih berat," ucap Toto.

Tak mudah

Tak mudah memang mengendalikan jajanan, terutama yang beredar di luar sekolah. Desakan ekonomi juga yang membuat para penjaja makanan bersikukuh mempertahankan mata pencahariannya. Sebagian dari mereka menunjukkan aksi perlawanan ketika berusaha diperingatkan.

"Sekolah kerap bermasalah dengan penjaja ketika memperingatkan mereka untuk membuat jajanan yang sehat," kata Kepala Seksi Kurikulum Bidang TK dan SD Dinas Pendidikan Kabupaten Gunung Kidul Sri Andari.

Kepala Dinas Kesehatan DIY Bondan Agus Suryanto mengatakan upaya penertiban jajanan sekolah ini telah dilakukan dengan memeriksa para penjaja makanan itu setiap tahun. "Kami melakukannya dengan koordinasi puskesmas setempat, tetapi memang masih ada saja jajanan yang mengandung bahan-bahan kimia," ujarnya.

Toto mengatakan tidak ada upaya lain untuk mencegah anak dari mengonsumsi jajanan berbahaya, kecuali dengan menumbuhkan kesadaran pada diri anak itu sendiri.

Jajanan sehat yang disediakan sekolah tidak perlu mahal. Asal tak ditambah bahan pewarna dan pemanis buatan, jajanan serba sederhana seperti nagasari, onde-onde, atau kue kacamata bisa jadi solusi yang tepat.

Meski tak cemerlang tampilannya, jajanan serba sederhana ini justru aman untuk dikonsumsi.

1. Walikota Yogyakarta
2. Wakil Walikota Yogyakarta
3. Sekretaris Daerah
4. Asisten

INSTANSI

1.
2.
3.

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Dinas Pariwisata dan Kebudayaan	Netral	Segera	Untuk Diketahui
2. Dinas Perizinan			

Yogyakarta, 06 Mei 2026
Kepala

Ig. Trihastono, S.Sos. MM
NIP. 19690723 199603 1 005