

Education on the Dangers of Using Staples on Food Packaging

Effan Cahyati Junaedi¹, Revina Salsabila², Amel³, Naisya Aprilia Fauziah⁴, Sinta⁵, Iis Syawitri⁶, Puri Kirani⁷, Novriyanti Lubis^{8*}

^{1,2,3,4,5,6,7,8} Prodi Farmasi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Garut

*E-mail: novriyantilubis@uniga.ac.id

Abstract

Health authorities have banned or advised against using staples for food packaging due to safety concerns. As an alternative, food businesses are encouraged to use alternatives such as rubber bands or tape to keep food safe. This counseling aims to provide understanding to the public, especially food businesses, about the dangers of using staples as food packaging binders. Although practical, the use of staples can pose health risks in the form of injuries to the digestive tract and the potential for metal poisoning if released and ingested with food. In addition, the use of staples also violates aspects of food safety regulations and raises doubts in terms of halalness. The counseling method was conducted through field surveys, trader interviews, and distribution of brochures containing simple and easy-to-understand information. This activity is expected to increase the awareness of business actors and the public to avoid the use of staples and switch to safer, healthier and compliant packaging methods.

Keyword: Staples; food packaging; health hazard; food safety; counseling

Abstrak

Otoritas kesehatan telah melarang atau menyarankan untuk tidak menggunakan staples untuk kemasan makanan karena masalah keamanan. Sebagai alternatif, para pelaku bisnis kuliner didorong untuk menggunakan alternatif seperti menggunakan karet atau selotip untuk menjaga keamanan makanan. Penyuluhan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat, khususnya pelaku usaha makanan, mengenai bahaya penggunaan staples sebagai pengikat kemasan makanan. Meskipun praktis, penggunaan staples dapat menimbulkan risiko kesehatan berupa luka pada saluran pencernaan dan potensi keracunan logam apabila terlepas dan tertelan bersama makanan. Selain itu, penggunaan staples juga melanggar aspek regulasi keamanan pangan serta menimbulkan keraguan dari sisi kehalalan. Metode penyuluhan dilakukan melalui survei lapangan, wawancara pedagang, dan pembagian brosur yang memuat

Article Info:

Received 07 Oktober 2025

Received in revised 11 Oktober 2025

Accepted 17 Oktober 2025

Available online 12 Januari 2026

ISSN : 2745-6951

DOI : <https://doi.org/10.35899/ijce.v7i1.1139>



[Indonesian Journal of Community Empowerment \(IJCE\)](#) is published under licensed of a CC BY-SA Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

e-ISSN : 2745-6951

DOI: <https://doi.org/10.35899/ijce.v7i1.1139>

informasi sederhana dan mudah dipahami. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan kesadaran pelaku usaha maupun masyarakat untuk menghindari penggunaan staples serta beralih pada metode pengemasan yang lebih aman, sehat, dan sesuai ketentuan.

Kata Kunci : Staples; kemasan makanan; bahaya kesehatan; keamanan pangan; penyuluhan

I. PENDAHULUAN

Stapler atau pengkot yang juga dikenal dengan sebutan cekrekan atau jegrekan merupakan alat yang digunakan untuk menyatukan beberapa lembar kertas dengan menembuskan kawat kecil berbentuk huruf “U”. Setelah menembus kertas, kedua ujung kawat otomatis terlipat di bagian bawah apabila panjangnya melebihi ketebalan tumpukan. Alat ini tidak hanya terbatas pada dokumen, melainkan juga digunakan untuk menyatukan material lain. Staples berukuran besar biasanya dipakai bersama palu atau *staple gun* untuk pekerjaan berat, sementara staples kecil lebih cocok untuk menjilid kertas agar rapi dan permanen [1].

Produk staples memiliki fungsi luas dalam kehidupan sehari-hari, mulai dari menjilid buku, menyatukan karton kemasan, hingga diaplikasikan dalam pembuatan mebel. Lebih jauh lagi, dalam bidang medis staples bahkan digunakan untuk menutup luka operasi karena dibuat dari bahan khusus seperti baja tahan karat atau titanium yang aman dan kuat [2], [3]. Penggunaan staples juga sangat beragam tergantung konteks, misalnya di kantor untuk menjilid laporan, di sekolah untuk mengikat tugas siswa, hingga di rumah untuk kebutuhan pribadi [2]. Material pembuatan staples pun bervariasi, mulai dari baja, aluminium, tembaga, hingga plastik, yang dipilih sesuai kekuatan dan ketahanan yang dibutuhkan [4].

Kebutuhan masyarakat terhadap staples didukung oleh banyak perusahaan yang memproduksi dan mendistribusikannya. Di Indonesia terdapat perusahaan [5]. Harga staples juga sangat bervariasi, mulai dari Rp2.000 hingga puluhan ribu rupiah, tergantung ukuran, merek, dan jenis kemasan [6]. Dengan sifatnya yang praktis, efisien dan ekonomis, staples dianggap memiliki banyak keunggulan dibandingkan bahan pengikat lain seperti lem atau benang [1]. Namun, meskipun bermanfaat luas, penggunaan staples pada kemasan makanan justru dapat menimbulkan masalah serius dari sisi kesehatan, regulasi, maupun kehalalan produk [7]. Oleh karena itu, tujuan penyuluhan ini adalah memberikan pemahaman kepada masyarakat tentang bahaya penggunaan staples pada bungkus makanan, agar mereka dapat lebih bijak memilih metode pengemasan yang aman, sehat, dan sesuai aturan.

II. METODE

Metode penyuluhan ini diawali dengan survei lapangan seperti yang terdapat pada gambar 1, bertujuan untuk mengidentifikasi lokasi pedagang kaki lima yang masih menggunakan staples pada kemasan makanan, sehingga memperoleh gambaran awal mengenai kebiasaan penggunaan kemasan dan potensi risikonya. Setelah itu, dilakukan wawancara singkat dengan pedagang untuk mengetahui alasan penggunaan staples, tingkat pengetahuan mereka terkait bahaya yang ditimbulkan, serta kesiapan dalam menggunakan alternatif pengemasan lain yang lebih aman.





Gambar 1. Alur Kegiatan Penyuluhan

Tahap berikutnya adalah penyampaian materi penyuluhan melalui media brosur yang dirancang dengan bahasa sederhana, ringkas, dan dilengkapi ilustrasi agar lebih mudah dipahami. Brosur ini berfungsi sebagai sarana edukasi yang dapat dibawa pulang, sehingga informasi mengenai bahaya penggunaan staples dan pilihan alternatif pengemasan tetap dapat diingat serta diterapkan oleh para pedagang.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Penggunaan staples dalam kemasan makanan sangat berisiko karena potongan kawat dapat lepas dan masuk ke dalam produk. Jika tertelan, staples dapat menyebabkan cedera pada mulut, tenggorokan, maupun saluran pencernaan. Selain itu, keberadaannya dalam kemasan yang bersentuhan langsung dengan makanan melanggar regulasi keamanan pangan yang ditetapkan BPOM. Hal ini membuat produk yang menggunakan staples pada kemasannya dapat dinyatakan tidak aman untuk dikonsumsi [7] [8].





Gambar 2. Brosur Penyuluhan

Meski demikian, sebagian masyarakat masih menganggap stapler sebagai pilihan praktis untuk menutup kemasan makanan. Alasannya adalah karena stapler cepat, hemat biaya, mudah digunakan, dan hasilnya terlihat rapi serta kuat. Faktor ketersediaan di pasaran yang luas juga membuatnya semakin populer di kalangan penjual makanan. Akan tetapi, kepraktisan ini tidak sebanding dengan risiko kesehatan yang ditimbulkan [9].

Pembahasan

Kasus nyata telah terjadi di Indonesia, misalnya di Medan dan Banyuwangi, di mana konsumen menemukan staples di dalam makanan yang mereka beli. Kejadian tersebut menimbulkan kekhawatiran besar mengenai lemahnya pengawasan kebersihan dan keamanan pangan oleh produsen maupun pedagang makanan. Kehadiran benda asing ini bukan hanya merugikan konsumen, tetapi juga menurunkan kepercayaan masyarakat terhadap penjual makanan. Hal ini membuktikan bahwa penggunaan staples pada kemasan makanan bukanlah masalah kecil, melainkan ancaman nyata bagi keselamatan konsumen [10][11].

Dari sudut pandang farmakologi, bahaya staples dalam makanan dapat timbul melalui dua mekanisme. Pertama, efek mekanis, yaitu luka pada saluran pencernaan, perforasi, obstruksi, hingga perdarahan internal. Kedua, efek kimiawi akibat pelepasan ion logam dari staples ke dalam makanan, yang dapat menimbulkan iritasi, keracunan, maupun pendarahan [12]. Dengan demikian, dampak staples dalam makanan tidak hanya bersifat mekanis, tetapi juga bisa berbahaya secara kimiawi. Hal ini memperkuat alasan mengapa penggunaannya dalam kemasan makanan harus dicegah.

Dalam perspektif keamanan pangan, benda asing didefinisikan sebagai material non-pangan yang tidak seharusnya ada dalam makanan dan berpotensi menyebabkan penyakit atau cedera [13]. Kontaminan dapat masuk melalui bahan baku maupun peralatan produksi



[14]. Standar batas cemaran mikroba dan kimia di Indonesia diatur dalam Peraturan Kepala BPOM serta Standar Nasional Indonesia, yang melarang keberadaan benda asing dalam pangan. Negara lain seperti Uni Eropa, Amerika Serikat, dan Jepang juga menekankan larangan eksplisit terhadap kontaminan berbahaya dalam makanan [15][16].

Malaysia bahkan telah menetapkan peraturan tegas melalui Peraturan 36 Peraturan Higiene Pangan 2009. Pedagang yang menggunakan staples pada kemasan makanan dapat dikenakan denda hingga 10 ribu ringgit atau hukuman penjara selama dua tahun. Kementerian Kesehatan Malaysia menggolongkan staples sebagai bahan berbahaya yang bisa mencemari makanan dan melukai konsumen jika tertelan. Regulasi ini menunjukkan keseriusan negara dalam melindungi keamanan pangan warganya [17].

Dalam penelitian hukum kehalalan, kemasan makanan juga harus bebas dari komponen yang menimbulkan keraguan terhadap status halal. Tidak hanya isi makanan, tetapi juga metode pengemasan serta peralatan yang digunakan menjadi bagian dari syarat kehalalan. Hal ini berarti penggunaan staples pada kemasan makanan tidak hanya bermasalah dari segi kesehatan, tetapi juga dapat mencemari status halal produk. Oleh karena itu, metode pengemasan yang aman dan suci harus dipilih agar kehalalan makanan tetap terjaga [18].

Berikut merupakan bentuk penyuluhan, apa yang harus dilakukan jika menemukan staples ketika dalam kondisi makan, seperti yang terdapat pada gambar 3.

1. Dianjurkan untuk berhenti makan: Jangan meneruskan makanan tersebut.
2. Langsung minum air: Coba minum air atau batuk untuk melihat apakah bisa terlepas dari tenggorokan.
3. Segea cari bantuan medis: Temui dokter sesegera mungkin untuk mengevaluasi situasi dan memastikan staples tidak menyebabkan kerusakan internal.



Gambar 3. Pertolongan Pertama Saat Menemukan Staple





Gambar 4. Pelaksanaan Penyuluhan

Penyuluhan diberikan kepada para pedagang langsung di lokasi tempat dimana pedagang berjualan. Mahasiswa juga dengan seizin pedagang melakukan dokumentasi bersama dengan produk dagangan yang menggunakan staples [19]. Berdasarkan gambar 4, mahasiswa memberikan penyuluhan kepada pada pedagang yang menggunakan staples pada jualan makanannya dan memastikan kembali pengetahuan pedagang apakah sudah paham terhadap materi yang disampaikan. Sehingga dapat diakhir dengan pertanyaan *“Apakah staples aman untuk makanan”*? Tidak boleh menggunakan staples sama sekali di dapur komersial. Staples dan klip baik plastik maupun logam termasuk dalam kategori "bahaya fisik" benda asing tersebut atau partikel apapun yang dapat secara tidak sengaja masuk ke dalam makanan yang sudah disiapkan.

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

Dapat disimpulkan bahwa meskipun staples memiliki banyak manfaat dalam kehidupan sehari-hari, penggunaannya pada bungkus makanan menimbulkan bahaya serius, baik dari segi kesehatan, regulasi, maupun kehalalan. Bahaya tersebut mencakup risiko cedera saluran pencernaan akibat efek mekanis, potensi keracunan dari pelepasan ion logam, serta pelanggaran aturan keamanan pangan yang berlaku. Penggunaan staples pada kemasan makanan sebaiknya dihentikan dan diganti dengan metode lain yang lebih aman, seperti lem *food grade*, perekat khusus, atau teknik lipat kemasan. Saran dari kegiatan ini, menghimbau pemerintah, pelaku usaha, dan masyarakat perlu bersama-sama meningkatkan kesadaran, memperketat pengawasan, serta memberikan edukasi agar praktik berbahaya ini tidak lagi dilakukan dan keamanan pangan konsumen tetap terjaga.



V. REFERENSI

- [1] N. A. Hamdani, M. F. H. Azizi, A. M. Fadilah, and I. Permana, *The Roles of Inspiration and Learning to Entrepreneurial Intention Moderated by Attitude Variable*, no. Gcbme 2023. Atlantis Press International BV, 2024.
- [2] Edy Susanto, “Memahami Perbedaan Antara Stapler dan Staples,” Profast. 2025. [Online]. Available: <https://pakutembak.com/blog/memahami-perbedaan-antara-stapler-dan-staples/>
- [3] PT. BPS, “Begini Perbedaan Staples dan Stapler, Beserta Jenisnya,” PT. BPS. 2023. [Online]. Available: <https://bangkitperkasa.com/artikel/stationery/perbedaan-staples-dan-stapler-beserta-jenisnya/>
- [4] Leiting Metal, “Staple Materials and Construction,” Leiting Metal. [Online]. 2024. Available: https://www.leitingmetal.com/id/news/staple-materials-and-construction.html?utm_source
- [5] Indonetwork, “Stapler dan Isi Stapler,” indonetwork.co.id. [Online]. Available: <https://www.indonetwork.co.id/k/stapler-isi-stapler>
- [6] Shopee, “Harga Staples,” Shopee. [Online]. Available: <https://shopee.co.id/list/Staples>
- [7] Human Foods Program - Office of Inspections and Investigations, “CPG Sec 555.425 Foods, Adulteration Involving hard or Sharp Foreign Objects,” FDA. 2005. [Online]. Available: <https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/cpg-sec-555425-foods-adulteration-involving-hard-or-sharp-foreign-objects>
- [8] BPOM RI, “Peraturan Jaminan Mutu Pangan Olahan,” *Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia*, 2023.
- [9] Tim Komunikasi Publik Dinkominfo Kota Pekalongan, “Bahaya Staples Pada Bungkus Makanan,” JatengProv. 2020. [Online]. Available: <https://jatengprov.go.id/beritadaerah/bahaya-staples-pada-bungkus-makanan/>
- [10] Efendi R., “Mengerikan, Pengunjung Kafe Di Medan Temukan Staples Saat Santap Bakwan,” *Liputan6 Regional*, 2022. [Online]. Available: <https://www.liputan6.com/regional/read/4870600/mengerikan-pengunjung-kafe-di-medan-temukan-staples-saat-santap-bakwan>
- [11] Irjen Malang, “Pria Ini Tak Sengaja Makan Ketan Bakar Isi Staples. ,” *Surya Malang*, 2022. [Online]. Available: <https://suryamalang.tribunnews.com/2022/01/27/pria-ini-tak-sengaja-makan-ketan-bakar-isi-staples>
- [12] F. Farhadi, M. Dastaran, L. Mahmoudi, and K. Bilan, “Successful Removal of Hundreds of Metal Objects From Stomach: A Case Report,” *J Med Case Rep*, Vol. 18,



- P. 230, 2024, [Online]. Available: <https://jmedicalcasereports.biomedcentral.com/articles/10.1186/s13256-024-04672-3>
- [13] BPOM RI, *Kemasan pada Pangan*. 2019. [Online]. Available: https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PBPOM_Nomor_20_Tahun_2019_tentang_Kemasan_Pangan.pdf
- [14] K. Payne, C. A. O'Bryan, J. A. Marcy, and P. G. Crandall, "Detection and prevention of foreign material in food: A review," *Heliyon*, Vol. 9, No. 9, 2023, [Online]. Available: <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e19574>
- [15] P. Y. Martoyo, R. D. Hariyadi, and W. P. Rahayu, "Kajian Standar Cemaran Mikroba Dalam Pangan Di Indonesia," *Jurnal Standardisasi*, Vol. 16, No. 2, Pp. 113–124, 2014, [Online]. Available: <https://doi.org/10.31153/js.v16i2.140693>
- [16] I. S. Arvanitoyannis, "Detecting Foreign Bodies in Food," *Int J Food Sci Technol*, Vol. 39, No. 9, Pp. 1005–1006, Nov. 2004, Doi: [10.1111/j.1365-2621.2004.00852.x](https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2004.00852.x).
- [17] A. Riani, "Pedagang Di Malaysia Dilarang Pakai Staples Untuk Mengemas Makanan, Bisa Denda Sampai Rp34 Juta," *Liputan6 Lifestyle*, 2022. [Online]. Available: <https://www.liputan6.com/lifestyle/read/4852000/pedagang-di-malaysia-dilarang-pakai-staples-untuk-mengemas-makanan-bisa-denda-sampai-rp34-juta>
- [18] Talib MS Ab and Johan MRM, "Issues in Halal Packaging: A Conceptual Paper," *International Business and Management*, Vol. 5, No. 2, Pp. 94–98, 2012.
- [19] G. Abdul, F. Maulani, T. Mohammad, and S. Mubarok, "Tecnologías de la Información y Clima Organizacional en la Educación Superior.," vol. 187, no. Gcbme 2020, pp. 264–269, 2021.

