



BULAN RAMADHAN DAN INTENSIFIKASI PENGAWASAN PANGAN OLAHAN

Rahmi Yuningsih*)

Abstrak

Salah satu kegiatan rutin BPOM adalah inspeksi pengawasan pangan olahan menjelang Bulan Ramadhan hingga pasca Hari Raya Idul Fitri. Ramadhan dijadikan momentum untuk menumbuhkan kesadaran pelaku usaha untuk tidak menjual produk pangan olahan yang tidak memenuhi persyaratan dan standar keamanan, mutu, dan gizi. Namun, saat ini masih banyak ditemukan produk pangan olahan yang mengandung bahan berbahaya dan tidak memenuhi persyaratan dan standar. Perlu penguatan pengawasan baik pre-market maupun post-market guna memberikan kepastian hukum dan memberikan efek jera kepada penjual pangan olahan yang tidak memenuhi persyaratan dan standar. DPR melalui fungsi legislasi, perlu mengatur penguatan upaya pengawasan melalui keterlibatan peran serta masyarakat dan memperberat sanksi hukum yang diatur dalam RUU tentang Pengawasan Obat dan Makanan serta Pemanfaatan Obat Asli Indonesia.

Pendahuluan

Bulan Ramadhan menjadi momentum yang tepat untuk kegiatan pengawasan peredaran pangan oleh berbagai pihak. Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) melakukan intensifikasi pengawasan pangan pada dua minggu sebelum Bulan Ramadhan hingga satu minggu setelah Hari Raya Idul Fitri. Pengawasan ini bertujuan untuk menyadarkan pelaku usaha agar menghindari penggunaan bahan berbahaya pada pangan dan tidak menjual produk tanpa izin edar, kedaluwarsa, dan produk rusak di sarana distribusi pangan.

Pengawasan pangan juga dilakukan oleh pihak lain seperti pemerintah daerah mengingat pangan memiliki berbagai macam jenis dan tiap jenis menjadi kewenangan pihak lain.

Selama bulan Ramadan 2017, BPOM telah melakukan pengawasan *post-market* dengan memeriksa 712 sarana distribusi pangan. Dari jumlah tersebut, ditemukan 40% sarana yang dikategorikan tidak memenuhi ketentuan produk kemasan, tidak memenuhi persyaratan dan standar keamanan, mutu, dan gizi pangan. Sebanyak 74% produk tanpa izin edar, 23%

*) Peneliti Muda Kesehatan Masyarakat pada Bidang Kesejahteraan Sosial, Pusat Penelitian, Badan Keahlian DPR RI.
Email: rahmi.yuningsih@yahoo.com



produk kedaluwarsa, dan 3% produk dalam keadaan rusak. Berdasarkan lokasi, produk tanpa izin edar banyak ditemukan di Lampung, Palembang, Mataram, Batam, dan Kendari dengan jenis produk teh, garam, makanan ringan, biskuit, gula, dan tepung. Temuan pangan kedaluwarsa banyak ditemukan di Manokwari, Jayapura, Samarinda, Ambon, dan Denpasar dengan jenis produk mi instan, bahan tambahan pangan, biskuit, minuman serbuk, dan makanan ringan. Temuan pangan rusak banyak ditemukan di Kota Jayapura, Padang, Bandung, Aceh, dan Manokwari dengan jenis produk mentega, ikan dalam kaleng, minuman berperisa, kecap, dan susu kental manis.

Balai Besar POM Jakarta melakukan inspeksi mendadak terhadap pangan takjil yang dijual di Pasar Benhil. Petugas melakukan sampling terhadap 46 pedagang dan mengambil sebanyak 52 jenis sampel pangan takjil. Pengujian menggunakan *rapid test kit* untuk mengetahui ada atau tidaknya kandungan bahan berbahaya pada sampel. Hasilnya ditemukan dua jenis pangan takjil yang mengandung bahan berbahaya, yaitu kue apem mengandung bahan pewarna non-pangan *Rhodamin B* dan kerupuk mengandung boraks. Balai Besar POM Pekanbaru bekerja sama dengan Kepolisian Resor Kota Pekanbaru menggerebek sebuah pabrik mi basah. Hasil penggerebekan tersebut, disita 60 liter formalin dan mi kuning yang mengandung bahan pengawet berbahaya tersebut.

Selain itu, Dinas Perindustrian dan Perdagangan, Dinas Kesehatan, Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan, dan Satuan Polisi Pamong Praja Jawa Timur melakukan razia sejumlah produk pangan yang tidak layak konsumsi di pasar dan toko ritel modern. Produk yang disita antara lain mi kuning yang mengandung formalin, kulit sapi terindikasi menggunakan cairan pemutih, serta daging dan hati sapi atau jeroan busuk. Di Sumatera Selatan, Kepolisian Resor Prabumulih juga melakukan penyitaan terhadap 10.500 potong tahu dan 530 kg mi kuning yang mengandung formalin.

Intensifikasi pengawasan pangan olahan telah dilakukan setiap tahun dan rutin dilakukan oleh berbagai pihak. Namun masih ditemukan pangan olahan yang mengandung bahan berbahaya dan tidak memenuhi persyaratan dan standar keamanan, mutu dan gizi pangan sebagaimana telah diatur dalam berbagai peraturan perundang-undangan. Tulisan ini mengulas mengenai upaya pengawasan *pre-market* dan *post-market* pangan olahan, kendala

pengawasan pangan olahan beserta saran terhadap penguatan upaya pengawasan pangan olahan.

Pengawasan *Pre-Market* dan *Post-Market* Pangan Olahan

Dalam Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan, terdapat beberapa jenis pangan yaitu pangan segar, pangan olahan, pangan olahan industri rumah tangga, dan pangan siap saji. Kementerian Pertanian dan Kementerian Kelautan dan Perikanan berwenang menetapkan jenis pangan segar yang wajib diuji secara laboratorium sebelum diedarkan dan menetapkan pedoman cara penanganan pangan segar yang baik. BPOM berwenang melakukan pengawasan pangan olahan. Sedangkan pangan olahan industri rumah tangga dan pangan siap saji menjadi kewenangan Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dalam memberikan sertifikat produksi pangan industri rumah tangga.

BPOM mengawasi peredaran pangan olahan yang tidak memenuhi persyaratan dan standar termasuk penggunaan bahan berbahaya seperti formalin, boraks, dan pewarna tekstil. Formalin biasanya digunakan untuk mengawetkan pangan. Paparan formalin melalui saluran pencernaan dapat mengakibatkan luka korosif pada selaput lendir saluran pencernaan. Ciri-ciri pangan yang menggunakan formalin adalah bentuk fisik yang keras, kenyal, dan tidak rusak dalam suhu kamar selama 3 hari. Boraks banyak digunakan pada pangan olahan sebagai bahan pengental dan perenyah pangan. Boraks bersifat racun terhadap semua sel di dalam tubuh manusia. Apabila boraks tertelan, dapat menyebabkan efek negatif pada susunan syaraf pusat, ginjal, dan hati. Ciri-ciri pangan yang menggunakan boraks adalah bentuk yang kenyal, mengkilap, tidak lengket, dan tidak cepat putus. Selain itu, Pewarna tekstil seperti *Rhodamin B* dan *Methanil Yellow* sering ditambahkan pada pangan olahan guna memberikan efek warna yang kuat dan tahan lama. Penggunaan pewarna tersebut dalam jangka panjang dapat mengakibatkan gangguan fungsi hati, kanker hati, dan kanker kandung kemih.

Pengawasan pangan olahan dilakukan melalui kegiatan *pre-market* dan *post-market surveillance*. Pengawasan *pre-market* dilakukan pada pangan olahan melalui kegiatan sertifikasi usaha dan pendaftaran produk pangan olahan. Produsen wajib melakukan sertifikasi cara

produksi pangan olahan yang baik dan registrasi produk pangan olahan guna mendapat izin edar dari BPOM. Terdapat pengecualian sebagaimana yang tertera di Perka BPOM No. 12 Tahun 2016 tentang Pendaftaran Pangan Olahan seperti pangan olahan yang diproduksi oleh industri rumah tangga pangan; masa simpan kurang dari 7 hari; diimpor dalam jumlah kecil untuk keperluan sampel dalam rangka permohonan pendaftaran, penelitian dan konsumsi sendiri; digunakan lebih lanjut sebagai bahan baku dan tidak dijual secara langsung kepada konsumen akhir; dikemas dalam jumlah besar dan tidak dijual secara langsung kepada konsumen akhir; dan pangan yang dijual dan dikemas langsung di hadapan pembeli dalam jumlah kecil sesuai permintaan konsumen.

Adapun untuk pangan olahan skala Industri Rumah Tangga (IRT), sertifikat produksi pangan IRT diberikan oleh Bupati/Walikota terhadap pangan IRT yang telah memenuhi persyaratan seperti telah memiliki sertifikat penyuluhan keamanan pangan dari dinas kesehatan setempat dan memiliki hasil rekomendasi pemeriksaan sarana produksi pangan IRT yang dikeluarkan oleh BPOM. Beberapa produk pangan olahan IRT misalnya hasil olahan daging kering, ikan kering, unggas kering, sayur kering, hasil olahan tepung (termasuk mi kuning), bumbu, rempah, dan lainnya. Dengan demikian pangan olahan yang telah mendapat izin edar atau sertifikat produksi pangan IRT yang dapat beredar di pasaran.

Sedangkan pengawasan *post-market* pangan olahan dilakukan melalui kegiatan rutin dan intensifikasi pada saat-saat tertentu seperti Bulan Ramadhan. Kegiatan tersebut berupa pengambilan sampling pangan yang telah beredar di pasaran untuk diuji di laboratorium; pemeriksaan sarana produksi dan distribusi pangan; dan pengawasan iklan pangan.

Kendala Pengawasan Pangan Olahan

Masih ditemukannya penjual pangan olahan yang mengandung bahan berbahaya bagi kesehatan, membuat upaya pengawasan yang telah dilakukan selama ini belum optimal melindungi kesehatan masyarakat. Alasan ekonomi pun menjadi faktor utama penjual masih menggunakan bahan berbahaya. Terlebih bahan kimia berbahaya yang sering digunakan pada pangan olahan dapat dengan mudah diperoleh di pasaran dengan harga yang relatif murah. Penggunaan bahan tersebut dapat

memberikan keuntungan kepada pelaku usaha karena dapat memperlama daya tahan produk. Bentuk fisik pangan dengan kandungan bahan berbahaya dinilai lebih menarik perhatian konsumen dan meningkatkan nilai jual kepada konsumen. Terhadap kemudahan memperoleh bahan kimia tersebut, BPOM dan instansi lainnya dapat mengatur peredaran bahan kimia tersebut secara ketat sehingga tidak semua orang dengan mudah membelinya.

Dari sisi kesehatan masyarakat, penggunaan pangan olahan yang mengandung bahan berbahaya tidak secara langsung menimbulkan gangguan kesehatan ataupun penyakit yang serius bagi manusia seketika setelah mengkonsumsinya. Bahkan tidak langsung menyebabkan jatuhnya korban jiwa ataupun langsung menjadi suatu wabah penyakit menular di daerah tertentu. Bahaya kesehatan yang bersifat kronis yang tidak langsung dirasakan oleh konsumen ini, membuat konsumen terus mengkonsumsi pangan dengan bahan berbahaya. Di samping itu, pengetahuan konsumen untuk dapat membedakan pangan yang mengandung bahan berbahaya dengan pangan yang aman bagi kesehatan sangat terbatas. Sama halnya dengan konsumen, pengetahuan pedagang kecil (*reseller*) juga terbatas untuk mengetahui adanya kandungan pewarna atau pengawet dari produk yang dijual. Para produsen juga tidak memberitahu bahan tambahan pangan termasuk bahan berbahaya yang digunakan. Oleh karenanya, dalam upaya pengawasan diperlukan peran serta masyarakat melalui keikutsertaan dalam menyebarkan Komunikasi, Informasi, dan Edukasi (KIE). Terutama dilakukan oleh tokoh masyarakat sebagai faktor penguat dalam memberikan KIE.

Walaupun kegiatan inspeksi sudah berkali-kali dilakukan di pasar, bahan berbahaya tetap digunakan secara turun-temurun. Hal ini juga menandakan hasil inspeksi yang dilakukan tidak menimbulkan kesadaran para penjual pangan olahan yang mengandung bahan berbahaya dan sanksi yang dikenakan dari kegiatan inspeksi tersebut belum memberikan efek jera. Terlebih dalam kegiatan inspeksi selama Bulan Ramadhan, tim penyidik lebih banyak melakukan penyitaan produk dan melakukan pendekatan persuasif kepada pelaku usaha untuk tidak menggunakan bahan berbahaya lagi. Adakalanya Tim PPNS BPOM mengenakan sanksi administratif dan pidana. Sanksi administratif dapat berupa peringatan secara tertulis; larangan mengedarkan untuk sementara waktu dan/atau perintah menarik produk pangan dari

peredaran; pemusnahan pangan jika terbukti membahayakan kesehatan dan jiwa manusia; menghentikan produksi untuk sementara waktu; pengenaan denda paling tinggi sebesar 50 juta rupiah; dan pencabutan izin produksi, izin usaha, persetujuan pendaftaran atau sertifikat produksi pangan bagi industri rumah tangga. Sedangkan sanksi pidana mengacu pada UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan dan UU No. 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.

Namun tidak semua hasil penyidikan PPNS BPOM ditindaklanjuti di pengadilan negeri. Hukuman yang diputuskan oleh pengadilan juga lebih ringan dibanding tuntutan penyidik PPNS berdasarkan sanksi yang tertera dalam UU tersebut. Seperti kasus penjual mi kuning di Kota Bima dikenakan hukuman penjara hanya enam bulan penjara dan kasus penjual mi kuning mengandung formalin yang dikenakan hukuman penjara selama 3 tahun oleh Pengadilan Negeri Lahat Sumatera Selatan pada awal 2017. Padahal hukuman tersebut tidak sebanding dengan risiko kesehatan dan perbuatan sengaja yang telah dilakukan secara turun-temurun. Mengacu pada UU No. 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan yang mengatur sanksi yang dapat dikenakan pada setiap orang yang dengan sengaja memproduksi atau mengedarkan sediaan farmasi yang tidak memenuhi standar dan persyaratan keamanan, khasiat atau kemanfaatan dan mutu dengan pidana penjara paling lama sepuluh tahun dan denda paling banyak satu miliar rupiah. Tentunya pangan olahan dan sediaan farmasi yang tidak memenuhi persyaratan dan standar sama-sama berdampak buruk bagi kesehatan.

Penutup

Upaya pengawasan pangan olahan telah dilakukan oleh berbagai pihak seperti kegiatan intensifikasi pengawasan pangan olahan oleh BPOM saat momentum Bulan Ramadhan. Melalui kegiatan tersebut, diharapkan timbulnya kesadaran pelaku usaha untuk tidak menjual produk pangan olahan yang tidak memenuhi persyaratan dan standar. Namun hingga kini masih ditemui produk pangan olahan yang tidak memenuhi persyaratan dan standar keamanan, mutu, serta gizi pangan. Dampaknya bagi konsumen cukup beragam seperti gangguan kesehatan dan penyakit serius yang ditimbulkan secara tidak langsung dirasakan oleh konsumen setelah mengkonsumsi pangan berbahaya, tidak membuat konsumen memilih pangan

olahan yang aman bagi kesehatan. Sementara dari sisi penjual, sanksi yang dikenakan belum memberikan efek jera.

Oleh karenanya, DPR melalui fungsi legislasi perlu memperkuat fungsi pengawasan seperti melibatkan peran serta masyarakat dan memperberat sanksi hukum melalui RUU tentang Pengawasan Obat dan Makanan serta Pemanfaatan Obat Asli Indonesia yang sudah masuk Prolegnas 2015-2019. Selain itu, melalui fungsi pengawasan DPR RI dapat meminta BPOM, Kepolisian, dan Kejaksaan Agung untuk menyamakan persepsi terkait sanksi pidana bagi penjual pangan yang mengandung bahan berbahaya sehingga hukuman yang diberikan dapat memberikan efek jera.

Referensi

- “Bahan Berbahaya yang Dilarang untuk Pangan”, <http://www.pom.go.id/mobile/index.php/view/berita/139/BAHAN-BERBAHAYA-YANG-DILARANG-UNTUK-PANGAN.html>, diakses 13 Juni 2017.
- “Geledah Rumah di Sunter, BPOM Temukan Jajanan Kedaluwarsa”, <https://news.detik.com/berita/d-3524807/geledah-rumah-di-sunter-bpom-temukan-jajanan-kedaluwarsa?source=grabboards.com>, diakses 15 Juni 2017.
- “Intensifikasi Pengawasan Pangan Selama Ramadhan: Badan POM Sidak Pangan Takjil di Kawasan Jakarta Pusat”, <http://www.pom.go.id/new/index.php/view/pers/372/INTENSIFIKASI-PENGAWASAN-PANGAN-SELAMA-RAMADHAN-Badan-POM-Sidak-Pangan-Takjil-di-Kawasan-Jakarta-Pusat.html>, diakses 13 Juni 2017.
- “Keamanan Pangan: Dorong Penyidikan hingga Produsen”, *Kompas*, 26 Mei 2017.
- “Kejahatan Siber: Antisipasi Obat dan Makanan Ilegal”, *Kompas*, 8 Juni 2017.
- “Lindungi Masyarakat Indonesia dari Pangan Ilegal dan Substandar”, <http://www.pom.go.id/new/index.php/view/pers/371/Lindungi-Masyarakat-Indonesia-dari-Pangan-Ilegal-dan-Substandar.html>, diakses 13 Juni 2017.
- “Masih Ada Pangan Berbahaya: Konsumen Diminta Berhati-hati Memilih Makanan”, *Kompas*, 3 Juni 2017.
- “Pengawasan Makanan: Produk Tak Layak Konsumsi Disita”, *Kompas*, 9 Juni 2017.
- “Penjual Mie Berformalin di Penjara 3 Tahun”, <http://www.rmolsumsel.com/read/2017/03/21/68479/Penjual-Mie-Berformalin-Dipenjara-3-Tahun->, diakses tanggal 19 Juni 2017.
- “Zat Berbahaya: 2 Jeriken Formalin di Pabrik Mi Disita”, *Kompas*, 4 Juni 2017.