



KEWASPADAAN TERHADAP PANGAN YANG TIDAK AMAN DIKONSUMSI

Tri Rini Puji Lestari*)

Abstrak

Lemahnya penyelenggaraan keamanan pangan menyebabkan makanan yang tidak layak konsumsi masih beredar di Indonesia. Kondisi ini disebabkan berbagai faktor, mulai dari buruknya sistem pangan, faktor sosial budaya, mata rantai teknologi makanan, faktor lingkungan, hingga aspek nutrisi. Untuk itu diperlukan keseriusan dalam pelaksanaan dan pengawasan manajemen keamanan pangan dan mutu pangan pada proses produksi, perdagangan dan distribusi yang melibatkan berbagai sektor terkait.

Pendahuluan

Peredaran pangan yang tidak aman dikonsumsi sampai saat ini masih banyak di masyarakat. Seperti yang diberitakan oleh media massa belakangan ini, salah satunya adalah kasus penggerekkan pabrik saus yang dicurigai menggunakan bahan zat pewarna tekstil di Medan. Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan (BBPOM) di Medan menegaskan bahwa pabrik saus tersebut tidak ditemukan adanya kandungan pewarna tekstil. Namun demikian, hasil investigasi BBPOM menemukan bahwa dari tiga merek yang mendapatkan izin BPOM, hanya satu merek yang izinnya masih berlaku, sedang dua produk lainnya sudah mati izin edarnya.

Selain itu sebuah pabrik pembuatan es batu di Jakarta Timur kedapatan memproduksi dan mengedarkan es batu berbahan kimia berbahaya dan teridentifikasi positif mengandung bakteri *ecoli* dengan

kadar mencapai 70%. Kemudian pada akhir maret lalu, telah digerebek pula dua pabrik pengolahan kulit di Kota Tasikmalaya karena mencampur kikil yang sudah rusak dengan bahan kimia yang tidak layak dikonsumsi agar kulit terlihat segar. Pernah beredar pula bakso sapi yang dicampur dengan formalin atau daging babi celeng. Bahkan, pada bulan April 2015 ini telah ditutup sebuah toko kue di salah satu *mall* di Jakarta selatan karena kedapatan menjual *brownies* mengandung ganja.

Beredarnya pangan yang tidak layak dikonsumsi tersebut bukan hal yang baru. Sederetan hasil investigasi mendadak (sidak) BPOM mendapati pangan yang mengandung bahan berbahaya. Hasil sidak oleh Tim Gabungan dari BPOM Jawa Tengah dan Dinas Kesehatan Kota (DKK) Solo, di Pasar Legi Solo dan Terminal Tirtonadi pada bulan Agustus tahun lalu misalnya, menunjukkan

*) Peneliti Madya Kebijakan dan Manajemen Kesehatan pada Bidang Kesejahteraan Sosial, Pusat Pengkajian Pengolahan Data dan Informasi (P3DI), Sekretariat Jenderal DPR RI. E-mail: tririni74@yahoo.com.



fakta ini. Dari 800 sampel makanan yang secara fisik diduga mengandung *rodhamin* dan *borax*, 17% di antaranya mengandung zat berbahaya. Zat pewarna tekstil tersebut banyak ditemukan pada makanan ringan seperti kue gabus, onde-onde, serta kerupuk.

Beredarnya pangan berbahaya di atas tentu meresahkan masyarakat. Menurut UU Pangan, yang dimaksud dengan pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman. Indikator untuk menunjukkan bahwa suatu pangan tidak aman dikonsumsi mudah diketahui dengan tanda-tanda misalnya, berbau busuk atau tengik, dan terdapat kotoran pada makanan. Selain itu, masih ada bahan-bahan lain yang tidak kasat mata yang dapat menyebabkan pangan berbahaya bagi kesehatan, yaitu mikroorganisme misalnya virus atau bakteri serta racun yang dihasilkan atau bahan-bahan kimia yang tidak layak untuk dikonsumsi. Karena itu, pangan yang tidak aman masih tetap dapat beredar dengan mudah di masyarakat.

Dengan demikian, semakin penting untuk mengembangkan sistem pangan nasional Indonesia yang bisa menjamin terjaminnya produksi pangan dengan tingkat keamanan pangan yang baik, sebagaimana sudah diatur dalam peraturan perundang-undangan tentang pangan. Misi ini menjadi semakin penting seiring dengan seruan WHO dalam peringatan hari kesehatan sedunia tanggal 7 April lalu, bahwa para pengambil keputusan, petani dan peternak, pengelola pangan, keluarga dan individu harus untuk menjadikan keamanan pangan sebagai kebijakan prioritas.

Masalah Keamanan Pangan Di Indonesia

Masalah keamanan pangan (*food safety*) masih merupakan masalah utama di bidang pangan dan gizi di Indonesia. Pada tahun 2014, indeks keamanan pangan di Indonesia secara global tercatat peringkat ke 72 di dunia dan paling rendah di Asean

(masih kalah dari Filipina dan Vietnam).

Akan tetapi, kondisi keamanan pangan di Indonesia diprediksikan lebih buruk daripada data statistik karena adanya fakta *underreporting* atau fenomena gunung es. Menurut WHO, fenomena gunung es ini dikarenakan data kasus keracunan pangan ataupun penyakit karena pangan yang dilaporkan dan tercatat pada lembaga-lembaga resmi hanya kurang dari 1% dari kejadian yang sesungguhnya.

Upaya penyelenggaraan keamanan pangan yang masih kurang memadai ini terkait dengan beberapa hal. *Pertama, Food System* (Sistim Pangan), yaitu rangkaian kegiatan yang dimulai dari produksi, proses, penyiapan, distribusi dan konsumsi bahan pangan. Jika tahap ini tidak dilakukan dengan baik dan benar (memperhatikan higienitas dan sanitasi), maka dapat terjadi kontaminasi. Permasalahan tersebut rentan terjadi pada produksi makanan yang masih didominasi industri kecil dan menengah dengan modal, sarana, dan prasarana yang terbatas.

Kedua, Faktor Sosial Budaya, yaitu kebiasaan yang secara spesifik memberikan dampak terhadap keamanan makanan seperti: jumlah makan dalam sehari, teknologi pengawetan yang tersedia, pandangan tentang makanan, kesehatan dan kesakitan, kebiasaan (tradisi) yang positif maupun negatif terhadap pangan. Termasuk juga kebiasaan dan pengetahuan produsen dan konsumen yang kurang memperhatikan keamanan pangan. Konsumen yang memiliki dana terbatas juga kurang mengedepankan kualitas pangan yang dikonsumsi.

Ketiga, Food Chain Technology (mata rantai teknologi makanan). Pada pasar lokal umumnya makanan dijual dalam wadah yang terbuka, sehingga sangat mudah bersentuhan dengan debu dan lalat. Air yang kualitasnya buruk kadangkala juga digunakan untuk menyegarkan jualan mereka saat dijual. Selain itu, pengawetan dilakukan di rumah yang kurang higienis seperti penyiapan makanan dalam rentang waktu yang cukup lama tanpa dimasukkan ke dalam pendingin. Sedangkan pada masyarakat urban dan industri, makanan diproduksi secara massal dan harus melalui jarak yang cukup jauh untuk sampai ke konsumen, sehingga Rantai makanan menjadi lebih kompleks dan banyak tangan yang terlibat.

Keempat, Ecological Factor (faktor

lingkungan). Pencemaran bahan makanan yang disebabkan oleh buruknya suplai air bersih, sanitasi lingkungan yang buruk dan pembuangan air limbah/tinja yang tidak memenuhi syarat akan berakibat timbulnya penyakit yang berbasis air, makanan dan vektor (*food borne disease, water borne disease and vector borne disease*).

Kelima, Nutritional Aspect. Adanya degradasi nutrisi akibat dari pemakaian bahan tambahan makanan dapat memengaruhi kualitas nutrisi, demikian pula kontaminasi logam berat seperti timbal mempengaruhi absorpsi vitamin D dan Cd. Kondisi ini biasanya terjadi pada proses penyimpanan dan penyiapan makanan.

Pengaturan Keamanan Pangan di Indonesia

Saat ini peraturan perundangan terkait dengan keamanan pangan yang berlaku adalah Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan (UU Pangan). UU ini mengatur mulai dari tujuan penyelenggaraan keamanan pangan, tanggung jawab setiap orang yang terlibat dalam rantai pangan, standar mutu, hingga sanksi bagi yang melalaikan penyelenggaraan keamanan pangan. Menurut UU Pangan, keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah Pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Untuk itu masyarakat perlu dilindungi dari pangan yang merugikan dan membahayakan kesehatan.

Penyelenggaraan keamanan pangan salah satunya dilakukan melalui Sanitasi Pangan. Sanitasi Pangan dilakukan dalam kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan/atau peredaran Pangan. Ada tiga hal yang perlu diperhatikan dalam proses pengolahan makanan yaitu: 1) tempat pengolahan, harus memenuhi persyaratan sanitasi. 2) Penjamah Makanan (*food handler*) atau orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan makan, harus selalu dalam keadaan bersih, sehat dan terampil. 3) Cara pengolahan makannya, harus tidak terjadi kontaminasi makanan sebagai akibat cara pengolahan yang salah dan mengikuti kaidah hygiene dan sanitasi yang baik disebut GMP

(*good manufacturing practice*). Selain itu, keamanan pangan dilakukan juga melalui pengaturan terhadap bahan tambahan pangan; pengaturan terhadap pangan produk rekayasa genetik; pengaturan terhadap iradiasi pangan; penetapan standar kemasan pangan; pemberian jaminan keamanan pangan dan mutu pangan; dan jaminan produk halal bagi yang dipersyaratkan.

Selama ini BPOM menginisiasi program dan kegiatan di bidang keamanan pangan yang berbasis masyarakat, baik di perkotaan maupun di daerah pinggiran atau pedesaan. Programnya di pedesaan disebut Gerakan Keamanan Pangan Desa yang bertujuan untuk meningkatkan kesadaran dan pengetahuan masyarakat mengenai pentingnya keamanan pangan di Indonesia dan mendorong masyarakat/konsumen untuk secara mandiri mampu memastikan bahwa pangan yang akan dikonsumsi aman, bermutu, dan bergizi. Sedangkan dalam rangka peningkatan mutu dan keamanan produk pangan industri rumah tangga (IRT), BPOM telah bekerja sama dengan Pemerintah Kabupaten/Kota untuk melatih tenaga Penyuluh Keamanan Pangan dan tenaga Inspektur Pangan (*District Food Inspector/DFI*) di lingkungan Pemerintah Kabupaten/Kota di seluruh Indonesia. Dengan target minimum 6000 DFI dan sekitar 1.200 DFI yang bertugas melakukan pengawasan IRT Pangan di seluruh Indonesia.

Peraturan pelaksana yang sudah diterbitkan untuk menjaga kualitas pangan, antara lain Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia No. 36 Tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet, Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia No. 37 Tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna, Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia No. 38 Tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Antioksidan, Peraturan Bersama Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia dan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 43 Tahun 2014, Nomor 2 Tahun 2013 tentang Pengawasan Bahan Berbahaya yang Disalahgunakan Dalam Pangan, Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan, serta Keputusan Bersama Menteri Pertanian,

Menteri Kehutanan Dan Perkebunan, Menteri Kesehatan, Dan Menteri Negara Pangan Dan Hortikultura Nomor: 998.1/Kpts/OT.210/9/99, 790.a/Kpts-IX/1999, 1145A/MENKES/SKB/IX/1999, 015A/NmenegPHOR/09/1999, tentang Keamanan Hayati Dan Keamanan Pangan Produk Pertanian Hasil Rekayasa Genetik.

Sesuai dengan peraturan diatas, untuk menjaga keamanan pangan di masyarakat perlu dilakukan pengawasan mutu pangan pada proses produksi, perdagangan dan distribusi komoditas. Akan tetapi, pada kenyataannya peraturan yang sudah ada belum dapat ditegakkan secara maksimal. Sanksi yang dikenakan pada pelaku usaha yang melanggar standar keamanan pangan hanya berupa pidana ringan, sehingga tidak memberikan efek jera.

Perlu keseriusan untuk memaksimalkan penyelenggaraan keamanan pangan, dengan membentuk sistem keamanan pangan terpadu yang melibatkan tiga jejaring, yaitu *Food Intelligence*, jejaring yang menghimpun informasi kegiatan pengkajian risiko keamanan pangan dari lembaga terkait (data surveilan, inspeksi, riset keamanan pangan, dsb); *Food Safety Control*, jejaring kerja sama antarlembaga dalam kegiatan yang terkait dengan pengawasan keamanan pangan (standardisasi dan legislasi pangan, inspeksi dan sertifikasi pangan, pengujian laboratorium, ekspor-impor, dan sebagainya); dan *Food Safety Promotion*, jejaring keamanan pangan, meliputi pengembangan bahan promosi (poster, brosur) dan kegiatan pendidikan, pelatihan, dan penyuluhan keamanan pangan untuk industri pangan, pengawas keamanan pangan, dan konsumen. Pengelolaan Keamanan Pangan merupakan tanggung jawab 3 (tiga) pilar yaitu pemerintah, pelaku usaha dan masyarakat selaku konsumen.

Penutup

Faktor ekonomi, kurangnya pengetahuan konsumen dan produsen yang berdampak pada belum maksimalnya penerapan peraturan perundang-undangan terkait keamanan pangan adalah beberapa faktor yang diidentifikasi mempengaruhi keamanan pangan di Indonesia. Akibatnya, peredaran makanan yang tidak aman dikonsumsi sampai saat ini masih banyak ditemukan.

Perlu komitmen dan penanganan serius

lintas-sektoral, terkait manajemen keamanan pangan yang komprehensif sehingga produk pangan bebas dari faktor yang tidak halal (faktor haram) dan faktor yang tidak sehat (cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia). DPR RI melalui Komisi IX bersama Komisi IV perlu lebih ketat mengawasi kinerja aparat pemerintah yang terkait dengan keamanan pangan.

Referensi

- "Marak, Es Batu Berbahan Kimia Beredar Di Jakarta Es Batu Produksi Mereka Itu Positif Mengandung Bakteri Ecoli Dengan Kadar Mencapai 70 Persen", <http://pelitaonline.com/news/2015/03/29/marak-es-batu-berbahan-kimia-beredar-di-jakarta/>, diakses tanggal 6 April 2015.
- "Pabrik Saus Ini Beroperasi Sejak Tahun 1973. Hasil Produksinya, Kemudian Didistribusikan Ke Wilayah Sumut Dan Aceh", <http://www.metro24jam.co.id/?p=51687>, diakses tanggal 6 April 2015.
- "2 Pabrik Pengolahan Kikil Berbahaya Digerebek di Tasikmalaya", <http://www.tempo.co/read/news/2015/03/25/058652722/2-Pabrik-Pengolahan-Kikil-Berbahaya-Digerebek-di-Tasikmalaya>, diakses tanggal 6 April 2015.
- "17 Persen dari 800 Sampel Makanan di Pasar Tradisional Mengandung Zat Berbahaya", <http://www.surakarta.go.id/konten/17-persen-dari-800-sampel-makanan-di-pasar-tradisional-mengandung-zat-berbahaya>, diakses tanggal 6 April 2015.
- Tobing Mona, Indeks keamanan pangan Indonesia terendah di Asean, <http://industri.kontan.co.id/news/indeks-keamanan-pangan-indonesia-terendah-di-asean/>, diakses tanggal 13 April 2015.
- Yordani Agus, Higiene Sanitasi Makanan Dan Minuman, http://www.bbtklppbjb.freeiz.com/2_5_Hygiene-Sanitasi-Makanan.html, diakses 8 April 2015.
- "Prioritas Keamanan Pangan", *Koran Jakarta*, Kamis, 09 April 2015.
- Hariyadi Purwiyatno, Double Burner: Isu Terkini Terkait Keamanan Pangan, <https://www.google.co.id/search?newwindow=1&q=Isu+Terkini+Terkait+Keamanan+Pangan...>, diakses tanggal 13 April 2015.
- Health education in food safety. Report of a WHO consultation, (unpublished document WHO/EHE/FOS/88.7; dapat diperoleh dari Food Safety, World Health Organization, 1211 Geneva 27, Switzerland), http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/42428/4/9794487074_chapter2_ind.pdf?ua=1, diakses tanggal 13 April 2015.