

Pengawasan Keamanan Pangan

Rinitami Njatrijani

Fakultas hukum, Universitas Diponegoro

Email: rinitaminjatrijani@gmail.com

Abstrak

Masyarakat sebagai konsumen mempunyai peran dalam memastikan keamanan pangan. Untuk membangun masyarakat cerdas sebagai konsumen akhir produk pangan perlu menjaga keamanan pangan. Dalam pelaksanaannya di masyarakat tidak dapat dipungkiri banyak Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) yang mengandung bahan berbahaya, cemaran mikroba atau bahan tambahan pangan yang kadarnya melebihi batas maksimum yang diijinkan. Masalah keamanan pangan di Indonesia rentan oleh karena itu perlu dilakukan pemahaman terhadap masyarakat dengan kerjasama yang bersinergi antara pemerintah selaku pengawas, asosiasi pelaku usaha/produsen, dan konsumen.

Kata kunci: keamanan pangan, pengawasan.

Abstract

The community as consumers has a role in ensuring food safety. To build a smart society as the final consumer of food products, it is necessary to maintain food safety. In its implementation in the community, it is undeniable that many snacks for school children (PJAS) contain hazardous materials, microbial contamination or food additives whose levels exceed the maximum allowable limit. The problem of food safety in Indonesia is vulnerable, therefore it is necessary to have an understanding of the community in synergy between the government as supervisor, the association of business actors / producers, and consumers.

Key words: food safety, supervision.

A. Latar Belakang Masalah

Keamanan pangan adalah masalah utama bagi masyarakat, secara global menunjukkan bahwa keamanan pangan bervariasi di seluruh dunia. Di Asia khususnya China 9 dari 10 konsumen setuju bahwa keamanan pangan merupakan perhatian utama masyarakat. Di Indonesia pandemi Covid 19 telah menyebabkan perubahan peristiwa konsumen yang signifikan terhadap keamanan pangan yaitu adanya minat baru pada masakan rumah dan keinginan akan pilihan makanan yang lebih sehat dan aman.

Masyarakat sebagai konsumen mempunyai peran dalam memastikan keamanan pangan.¹ BPOM RI mengatakan salah satu cara yang paling efektif untuk memastikan keamanan pangan adalah dengan upaya membangun masyarakat cerdas sebagai konsumen akhir produk pangan. Upaya membangun masyarakat cerdas demi keamanan pangan bukan tanpa hambatan. Tantangan yang dihadapi adalah tingkat edukasi dan latar belakang sosial budaya masyarakat.²

Permasalahan pangan di Indonesia seringkali diwarnai adanya kasus keracunan makanan sehingga keamanan pangan seringkali terabaikan. Dewasa ini masalah keamanan pangan sudah merupakan masalah global, sehingga perlu mendapatkan perhatian utama. Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya 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. (Pasal 1 angka 5 Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan). Ada empat (4) masalah utama keamanan pangan³ yang pertama cemaran mikroba karena rendahnya higiene dan sanitasi. Persoalan kedua adalah cemaran kimia karena bahan baku yang sudah tercemar. Persoalan ketiga penyalahgunaan bahan berbahaya pada pangan, sedangkan persoalan keempat adalah penggunaan bahan tambahan pangan melebihi batas maksimum yang diizinkan. Oleh karena itu perlu intervensi untuk mengatasi masalah utama keamanan pangan

¹ Giovani Dio Prasasti, 22-10-2020.

² Penny Lukito, Kepala BPOM Republik Indonesia, Liputan 6.

³ Harsi Dewantari Kusumaningrum, Pakar Pangan Institut Pertanian Bogor, *Press Briefing Food Safety and Sustainability*, Jakarta, 26 September 2020.

Volume:	4	E-ISSN:	2655-1942
Number:	1	Terbitan:	Mei 2021
Page :	12-28		

yang sering ditemukan di tengah masyarakat. Masalah keamanan pangan ditemui tidak hanya di negara berkembang dimana kondisi sanitasi dan higiene umumnya buruk, bahkan juga di negara maju. Diperkirakan WHO mencatat sekitar 600 juta kasus penyakit yang disebabkan oleh makanan terjadi setiap tahun di seluruh dunia.⁴ Hal tersebut dikenal dengan penyakit bawaan makanan (*Foodborne Illness/Diseases*) adalah gangguan kesehatan/sakit yang diakibatkan oleh konsumsi pangan yang telah terkontaminasi mikroba patogen/kuman atau bahan kimia berbahaya. (klubpomp. Pom.go.id). Dapat juga dikatakan adanya keracunan yang disebabkan oleh mikroba atau toksin, bakteri, virus, parasit atau racun yang masuk ke dalam badan/ tubuh manusia melalui makanan yang dikonsumsi. Bentuk penyakit bawaan ini salah satunya adalah infeksi atau keracunan yang dihasilkan dari makanan yang terkontaminasi mikroorganisme hidup atau racunnya. Gejalanya berupa mual, muntah, diare, perut kram, demam, feses berdarah, sakit kepala (pusing), kelelahan atau lemas. Keamanan pangan di Indonesia masih bermasalah, banyak kejadian luar biasa /KLB atau dikenal dengan istilah *Foodborne Disease Outbreak* sebagai suatu kejadian dimana terdapat dua orang atau lebih yang menderita sakit setelah mengkonsumsi pangan yang secara epidemiologi terbukti mengakibatkan keracunan pangan. Oleh karena itu masalah keamanan pangan tidak bisa dilakukan hanya dengan menanggulangi dampaknya saja tetapi perlu edukasi kepada masyarakat.⁵ Pencegahan lebih utama harus dilakukan dari industri makanan hingga masyarakat. Kejadian Luar Biasa (KLB) banyak terjadi pada tingkat industri rumah tangga, penyebabnya bakteri *Escherichia coli* (*E.coli*), *Apatogen* (bakteri yang tidak berpotensi menimbulkan penyakit bahkan ada yang menguntungkan manusia), *Bacillus Coagulans*, *Candida* atau jamur yang menyebabkan diare hingga infeksi kronis, seperti gagal ginjal, bahkan kematian. Pada satu artikel dari Pikiran Rakyat pada tahun 2013 sebesar 10.700 kasus keracunan pangan yang mengakibatkan kematian di Indonesia (Effendi, 2017). Pada Ramadhan tahun 2019 terdapat data yang menunjukkan BPOM menyita 170.119 kemasan produk pangan yang tidak memenuhi ketentuan (TMK) dari 796 sarana distribusi dengan total nilai keekonomian mencapai lebih dari 3,4 Milyar rupiah. (Siaran Pers Pengawasan Pangan

⁴ Health Liputan 6.com, WHO, *Memperingati Hari Keamanan Pangan Sedunia (World Food Safety Day, 8 Juni 2019)*.

⁵ Roy Sparringa, Kepala BPOM, *Rangkaian Peringatan Bulan Keamanan Pangan*, Jakarta, 30 April 2015.

Volume:	4	E-ISSN:	2655-1942
Number:	1	Terbitan:	Mei 2021
Page :	12-28		

Selama Ramadhan, Senin, 20 Mei 2019). Jika dibandingkan dengan data intensifikasi pangan tahun 2018 terjadi peningkatan jumlah dan besaran nilai keekonomian temuan pada tahun 2019 lebih dari 2,2 Milyar rupiah. Peningkatan jumlah dan nilai keekonomian temuan tersebut merupakan hasil dari semakin luasnya cakupan pengawasan intensifikasi pangan hingga ke kabupaten dan kota. Pangan tidak memenuhi syarat karena mengandung bahan berbahaya, cemaran mikroba atau bahan tambahan pangan yang kadarnya melebihi batas maksimum yang diijinkan. Pengawasan akan ditargetkan pada pangan olahan Tanpa Izin Edar (TIE/illegal), kedaluwarsa, dan rusak serta pangan jajanan berbuka puasa yang kemungkinan mengandung bahan berbahaya seperti formalin, boraks dan pewarna dilarang (*rhodamin B* dan *methanyl yellow*). Beberapa pangan olahan yang berdampak pada masalah keamanan pangan diantaranya es batu, bakso, jeli dan minuman berwarna.⁶ Berdasarkan latar belakang tersebut di atas maka ada 2 (dua) permasalahan penelitian yang perlu dikaji yaitu : Bagaimanakah kebijakan BPOM dalam memastikan keamanan pangan pada produsen agar konsumen pangan khususnya pangan jajan anak sekolah (PJAS) aman dari produk yang dikonsumsi ? Bagaimana peran pemerintah dalam mengawasi keamanan pangan pada pangan jajan anak sekolah (PJAS) yang beredar masyarakat sebagai salah satu upaya perlindungan konsumen?

B. Metode Penelitian

Metode penelitian ini adalah yuridis normatif dengan menggunakan pendekatan perundang-undangan, pendekatan konseptual, asas dan teori terkait. Penelitian ini menggunakan data sekunder yang terdiri dari bahan hukum primer dengan menggunakan: Undang-Undang Nomor 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan, Undang Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan, Peraturan Kepala BPOM Nomor 12 Tahun 2016 tentang Pendaftaran Pangan Olahan. Sedangkan bahan hukum sekunder dilakukan dengan penelusuran kepustakaan melalui teknik dokumenter yang meliputi telaah arsip atau studi pustaka seperti buku-buku, artikel, makalah, jurnal atau karya pakar yang

⁶ Halim Nababan, Direktur Survelians dan Penyuluhan Keamana Pangan BPOM, *Rangkaian Peringatan Bulan Keamanan Pangan*, Jakarta, 1 Mei 2015.

berkaitan dengan pengawasan dan keamanan pangan. Bahan hukum tersier didapatkan pada kamus, ensiklopedia, bahan yang tersedia di internet. Data yang telah diperoleh baik dari studi pustaka merupakan salah satu teknik pengumpulan bahan hukum yang menunjang teknik dokumenter dalam penelitian ini serta berfungsi untuk memperoleh bahan hukum yang mendukung penelitian ini dan selanjutnya akan dianalisis secara deskriptif analitis.

C. Hasil Penelitian dan Pembahasan

1. Kebijakan BPOM dalam memastikan keamanan pangan pada produsen agar konsumen pangan khususnya pangan jajan anak sekolah (PJAS) aman dari produk yang dikonsumsi

Pangan adalah kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi manusia yang dijamin dalam Undang-Undang Dasar Negara RI Tahun 1945 sebagai komponen dasar untuk mewujudkan sumber daya manusia yang berkualitas yang harus dipenuhi setiap saat. Negara berkewajiban mewujudkan ketersediaan, keterjangkauan dan pemenuhan konsumsi pangan yang cukup, aman, bermutu, dan bergizi seimbang, baik pada tingkat nasional maupun daerah hingga perseorangan secara merata di seluruh wilayah NKRI sepanjang waktu dengan memanfaatkan sumber daya, kelembagaan, dan budaya lokal.

Indonesia sebagai negara dengan jumlah penduduk yang besar dan di sisi lain memiliki sumber daya alam dan sumber pangan yang beragam, maka Indonesia mampu memenuhi kebutuhannya secara berdaulat dan mandiri. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan dan air, baik yang diolah maupun yang 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. (Ketentuan Umum Pasal 1 UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan).

Menurut WHO (*World Health Organization*) ada lima kunci untuk penyediaan pangan yang aman yaitu : satu (1) menjaga kebersihan, kedua (2) memisahkan pangan mentah dan

Volume:	4	E-ISSN:	2655-1942
Number:	1	Terbitan:	Mei 2021
Page :	12-28		

pangan matang, ketiga (3) memasak pangan dengan benar, keempat (4) menyimpan pangan dalam suhu yang aman, kelima (5) menggunakan air dan bahan baku yang aman yaitu yang tidak berwarna dan tidak berbau. Selain itu air harus bebas mikroba dan bahan kimia yang dapat membahayakan kesehatan.

Di negara-negara berkembang seperti Indonesia yang masih berkuat dalam menanggulangi masalah gizi, masalah keamanan pangan menjadi penting untuk diperhatikan karena dampak yang ditimbulkannya dapat memperparah masalah gizi yang sedang dihadapi. Penyakit yang timbul karena pangan yang tidak aman telah menjadi masalah serius bukan hanya di Indonesia, tetapi juga di percaturan dunia.

Komponen penting dalam peningkatan keamanan pangan (*Food Safety*) adalah : Kebersihan dan sanitasi lingkungan, hygiene makanan, hygiene sarana dan peralatan, hygiene perorangan/penjamah makanan, tenaga pengolah makanan, *pest control*.

C.2. Dasar Hukum Pengawasan dan Keamanan Pangan :

- a. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 1992 Tentang Kesehatan
- b. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
- c. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan
- d. Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
- e. Peraturan Kepala BPOM Nomor 12 Tahun 2016 tentang Pendaftaran Pangan Olahan.

C.3. Peran pemerintah dalam mengawasi keamanan pangan pada pangan jajan anak sekolah (PJAS) yang beredar di masyarakat sebagai salah satu upaya perlindungan konsumen

Keamanan pangan merupakan isu sentral yang berkembang di masyarakat, baik karena banyaknya kasus-kasus keracunan bahan pangan maupun semakin meningkatnya kesadaran dan tuntutan masyarakat terhadap makanan yang sehat dan halal.

Menyikapi hal tersebut, pemerintah melalui Undang-Undang Pangan No 18 Tahun 2012 dimana salah satu pasalnya mengatur tentang keamanan pangan. Keamanan pangan

diselenggarakan untuk menjaga pangan tetap aman, higienes, bermutu dan tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat. Keamanan pangan juga dimaksudkan untuk mencegah cemaran biologis dan kimia yang dapat membahayakan kesehatan manusia.

Hal yang perlu diketahui oleh masyarakat selaku konsumen adalah bahwa setiap bahan pangan baik segar maupun olahan, pada dasarnya sangat memungkinkan mengandung residu bahan kimia yang dilarang dan sangat membahayakan kesehatan manusia.

Insektisida merupakan jenis insektisida yang sering digunakan untuk memberantas serangga seperti belalang, kepik, wereng, ulat, nyamuk, kutu busuk, rayap dan semut, sedangkan fungisida digunakan untuk mencegah pertumbuhan jamur. Bakterisida digunakan untuk memberantas virus dan nematisida untuk memberantas cacing, sedangkan rodentisida adalah jenis pestisida untuk hewan pengerat seperti tikus.

Kondisi tersebut semakin diperparah dengan adanya ulah sebagian oknum yang sengaja menjual bahan pangan yang tidak layak dikonsumsi, seperti sayuran dan buah-buahan yang mengandung residu pestisida di atas ambang batas. Residu pestisida dapat berpengaruh terhadap kesehatan apabila dikonsumsi dalam jangka waktu panjang seperti menyebabkan kanker, cacat kelahiran dan mengganggu sistem syaraf. Anak-anak yang terpapar pestisida berisiko memiliki stamina dan tingkat kecerdasan yang kurang baik selain itu dapat berakibat perubahan orientasi seksual.

Boraks, formalin, dan rhodamin B adalah bahan yang dilarang karena dapat membahayakan kesehatan, bahkan dapat menyebabkan kematian apabila dikonsumsi dalam dosis tinggi. Ironisnya bahan-bahan berbahaya tersebut juga banyak ditemukan pada Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) adalah es, minuman berwarna, bakso /penthol/ siomay /batagor/ cilok, Jeli/ agar-agar dan kerupuk dengan jumlah berturut-turut adalah 50, 25, 20, 16 dan 8 sampel. Sedangkan 5 parameter pengujian TMS (Tidak Memenuhi Syarat) terbanyak dalam mengkonsumsi adalah adanya *Escherichia coli*, penentuan kadar Siklamet, penentuan kadar boraks, penentuan kadar pewarna, Staphylococcus aureus, identifikasi formalin yang

Volume:	4	E-ISSN:	2655-1942
Number:	1	Terbitan:	Mei 2021
Page :	12-28		

menyebabkan gangguan fungsi lever, bahkan dalam jangka panjang yang dapat menyebabkan penyakit kanker.

Data BPOM tahun 2008-2010 menunjukkan 40% - 44% produk jajanan anak-anak di sekolah tidak memenuhi syarat mutu dan keamanan pangan, karena bahan pangan tersebut mengandung bahan berbahaya berupa pewarna tekstil, rhodamin B. Pada tahun 2013, ada PJAS yang juga tidak memenuhi syarat menunjukkan 43 % sedangkan pada tahun 2019 dari sampel PJAS yang tidak memenuhi syarat sebanyak 20,10%.⁷ Selain itu buruknya hygiene dan sanitasi ikut berkontribusi dalam memperburuk keamanan jajanan pangan anak sekolah. Apabila anak-anak mengkonsumsi makanan yang tidak memenuhi standar keamanan pangan, bisa dipastikan akan terkena penyakit lever atau hati yang dapat menyebabkan hepatitis pada usia produktif.

Bahan pangan dapat menjadi tidak aman karena adanya atau masuknya bahan-bahan berbahaya yang dapat berupa agen biologi (terutama mikroba pathogen), agen kimia atau benda lain (Fisik) yang dapat meracuni atau membahayakan kesehatan manusia yang mengkonsumsinya.

Keracunan pangan tersebut tidak hanya menimbulkan kerugian ekonomi maupun sosial tidak sedikit, tetapi juga mengakibatkan banyaknya korban menderita sakit bahkan meninggal dunia.

Pengawasan bahan pangan di banyak negara sudah menjadi perhatian yang sangat serius. Badan dunia seperti WHO, FAO memberikan perhatian khusus terhadap masalah penanganan keamanan pangan tersebut. Bahkan dalam pertemuan Uruguay tentang Negosiasi Perdagangan Multilateral yang difasilitasi oleh Organisasi Perdagangan Dunia (WTO) pada tahun 1994 telah menetapkan dua perjanjian yang mengatur perdagangan dunia yaitu *Sanitary and Phytosanitary (SPS) Agreement and Technical Barrier to Trade (TBT) Agreement*. Untuk memenuhi kesepakatan SPS dan TBT tersebut, beberapa negara baik di

⁷ Profil Hasil Pengujian PJAS Tahun 2019, Laporan Tahunan BPOM, 2019, halaman 166.

Volume:	4	E-ISSN:	2655-1942
Number:	1	Terbitan:	Mei 2021
Page :	12-28		

Eropa dan Asia telah merespon dengan membentuk Otoritas Keamanan Pangan (*Food Safety Authority*) yang diikuti dengan penerapan standar keamanan pangan seperti *Codex on Hygiene (Misalnya ISO9001, ISO 22000) GAP, GMP (Good Manufacturing Practice), ASEAN GAP, HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)* atau sistem keamanan pangan yang termasuk paling sederhana dan lebih mudah untuk mendapatkan sertifikasi, dan standar keamanan pangan lainnya seperti FSSC 2000 (*Food Safety System Certification*). Peran industri besar multinasional terhadap perkembangan sistem manajemen keamanan pangan memang tidak bisa diabaikan. Beberapa perusahaan multinasional pangan (seperti Unilever, Nestle, Danone, Kraft dll) telah menerapkan standar ini. Sertifikasi ini semakin penting bagi produsen untuk memiliki sertifikasi keamanan pangan guna memastikan tingkat keamanan tertinggi dalam bidang ekonomi yang lebih mendunia. Pada standard ISO 22000, lebih tinggi dari *HACCP* dan *GMP* atau disebut *PRP (Prerequisite Program)* merupakan dua dari empat elemen kunci dalam standar ini. Pada perkembangan saat ini industri yang memproduksi produk pangan untuk ritelpun menerapkan standar ini. Perlu disadari bahwa semua kejadian dan akibat buruk dari pangan yang tidak aman, baik bagi kesehatan maupun terhadap kondisi sosial ekonomi masyarakat, menjadi peringatan bagi pemerintah dan pelaku usaha (petani, eksportir maupun importir pengolah bahan pangan), serta konsumen tentang pentingnya penanganan keamanan pangan secara terus-menerus. Untuk dapat mewujudkan pangan asal pertanian yang aman dan berdaya saing tinggi diperlukan program yang berkelanjutan. Misalnya melalui publikasi di media massa, sosialisasi kepada pemangku kepentingan, dan advokasi terhadap para pengambil kebijakan baik eksekutif maupun legislatif. Melalui berbagai upaya tersebut, diharapkan selain akan memberikan pemahaman dan kesadaran kepada konsumen untuk dapat memilah dan memilih produk pangan berkualitas, juga meminimalkan pihak-pihak tertentu untuk mengeruk keuntungan, tanpa memperhitungkan dampak kerugiannya.

Tujuan utama keamanan pangan (*Food Safety*) menurut Pasal 1 angka 5 Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan, keamanan pangan adalah kondisi dan upaya

Volume:	4	E-ISSN:	2655-1942
Number:	1	Terbitan:	Mei 2021
Page :	12-28		

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.

Dalam memproduksi makanan, minuman agar konsumen terlindungi akan keamanan pangannya yang paling penting adalah memiliki izin edar. Izin edar adalah persetujuan hasil penilaian pangan olahan yang diterbitkan oleh BPOM dan Dinas Kesehatan. BPOM dalam memberikan izin edar terhadap produk pangan melalui nomor SP, MD dan ML yang diikuti dengan sederetan angka. Nomor SP adalah Sertifikasi Penyuluhan merupakan surat izin yang berhubungan dengan keamanan kemasan. Izin ini dikeluarkan oleh dinas kota/kabupaten tempat pelaku usaha memproduksi dan sudah mengikuti penyuluhan dari dinas dan dinas juga akan mengecek produksinya agar produknya benar- benar berstandar aman untuk kesehatan. MD adalah “Makanan Dalam” yakni izin yang diberikan kepada produsen makanan dan minuman bermodal besar yang diperkirakan mampu untuk mengikuti persyaratan keamanan pangan yang telah ditetapkan pemerintah dalam hal ini yang diterbitkan oleh BPOM. Izin edar MD ini diperlukan bagi perusahaan pengolahan pangan yang produknya dipasarkan secara nasional dan masuk dalam kategori risiko sedang atau tinggi atau dapat dikatakan bahwa industri tersebut menghasilkan produk pangan yang wajib sertifikasi BPOM. Sedangkan izin edar ML adalah singkatan dari “Makanan Luar” adalah nomor izin yang dikeluarkan dari BPOM untuk industri makanan besar berasal dari luar negeri atau impor. Selain jaminan keamanan makanan yang kita konsumsi, kode ML adalah Luar Negeri yaitu produk yang berasal dari luar negeri atau import, sehingga ML adalah izin yang dikeluarkan oleh BPOM untuk produk import atau produk yang berasal dari luar negeri juga menandakan bahwa makanan tersebut telah secara legal dan resmi masuk ke Indonesia. Masalah keamanan pangan yang menjadi penyebabnya perlu ditangani bersama-sama baik oleh pemerintah, produsen dan konsumen. Produsen pangan bertanggung jawab mengendalikan keamanan pangan yang dihasilkannya, konsumen bertanggung jawab untuk memantau keamanan pangan yang ada di sekitarnya, sedangkan pemerintah bertanggung jawab mengatur dan mengawasi keamanan pangan yang beredar di masyarakat.

Perlindungan hukum merupakan masalah kepentingan manusia oleh karenanya menjadi harapan bagi semua bangsa di dunia untuk dapat mewujudkannya. Ada dua alasan mengapa masalah perlindungan konsumen merupakan masalah penting di dunia dewasa ini.⁸ Pertama, bahwa seluruh anggota masyarakat adalah konsumen akhir yang perlu dilindungi dari kualitas benda atau jasa yang diberikan oleh produsen kepada masyarakat. Kedua, ternyata para konsumen adalah pihak yang sangat menentukan dalam pembinaan modal untuk menggerakkan roda perekonomian.

Kegiatan perlindungan konsumen harus dikembangkan dan digiatkan sedini mungkin. Perlindungan konsumen yang baik akan datang dari segenap lapisan dan kelompok masyarakat. Pemerintah dalam fungsinya sebagai pengayom jelas mempunyai tugas melindungi segenap masyarakat dalam salah satu fungsinya sebagai konsumen. Produsen wajib mempunyai tanggung jawab sosial dengan mentaati segala peraturan pemerintah dan berusaha agar pangan yang diproduksi tidak menimbulkan akibat yang merugikan ataupun membahayakan konsumen. Konsumen juga turut aktif melindungi diri dari produsen yang dapat merugikan mereka.

2. Tujuan pengaturan, pembinaan, dan pengawasan pangan (Pasal 3 Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan)

- a. Tersedianya pangan yang memenuhi persyaratan keamanan, mutu dan gizi bagi kepentingan manusia.
- b. Tersedianya perdagangan pangan yang jujur dan bertanggung jawab, dan
- c. Terwujudnya tingkat kecukupan pangan dengan harga yang wajar dan terjangkau sesuai dengan kebutuhan masyarakat.

Pendekatan dan metode pengawasan:

1. *Integrated Intersectoral Approach* (Pendekatan melalui keterpaduan antar sektor).

⁸ Mudjono, Ceramah : “**Aspek-aspek Hukum Masalah Perlindungan Konsumen**”, Badan Pembinaan Hukum Nasional, (Jakarta, 16-18 Oktober 1980)

Volume:	4	E-ISSN:	2655-1942
Number:	1	Terbitan:	Mei 2021
Page :	12-28		

2. Metode *Preventive Control* (Pengawasan dengan sedapat mungkin mengupayakan tindakan pencegahan).
3. *Law Enforcement* (Tindakan melalui upaya penegakan secara hukum).
4. PP No. 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan sudah berbasis keterpaduan antar sektor terkait (*From farm to table*).

3. Lima komponen penting dalam sistem pengawasan pangan:

1. Peraturan perundang-undangan

Peraturan perundang-undangan merupakan implementasi dari motivasi dan kepemimpinan, strategi nasional serta komitmen dalam melaksanakan sistem pengawasan pangan secara Nasional. Adanya Undang-Undang tentang pangan dan kesehatan khususnya mengenai keamanan pangan merupakan cerminan dari keinginan pemerintah dalam memberikan jaminan terhadap makanan yang diproduksi, diedarkan dan dikonsumsi oleh masyarakat. Peraturan pelaksanaannya juga masih diperlukan, yaitu dalam bentuk Peraturan Pemerintah (PP), Peraturan Menteri, Surat Keputusan dan sebagainya.

2. Masyarakat (Konsumen)

Efektivitas keberhasilan program pengawasan pangan sangat tergantung pada dukungan masyarakat konsumen. Masyarakat yang terlibat dalam pengawasan pangan harus menyadari peranan mereka dalam mencegah penyebaran penyakit melalui makanan. Pendidikan masyarakat konsumen sangat penting karena suksesnya pengawasan pangan akan tergantung pada sejauh mana masyarakat konsumen tersebut berpartisipasi dan mendukung dalam gerakan konsumen cerdas.

3. Institusi Keamanan Pangan

Indonesia menganut *multiple agency system* dimana penerapan sistem ini melibatkan jalur birokrasi yang panjang dan rawan ego sektoral dalam penyelenggaraan keamanan pangan. Ada 5 faktor yang direkomendasikan oleh WHO dalam penyediaan pangan yang aman yaitu menjaga kebersihan, menjaga terjadinya pencemaran,

menyimpan makanan pada suhu yang aman, memanaskan makanan pada suhu yang tepat, serta menggunakan air dan bahan baku yang aman dikonsumsi. Jaminan terselenggaranya perlindungan bagi masyarakat dari pangan yang tidak aman merupakan faktor utama yang harus selalu diupayakan oleh semua pihak terkait. (Tri Rini Puji Lestari, *Keamanan Pangan sebagai salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen*, Jurnal Aspirasi 11(1):57-72, Juni 2020

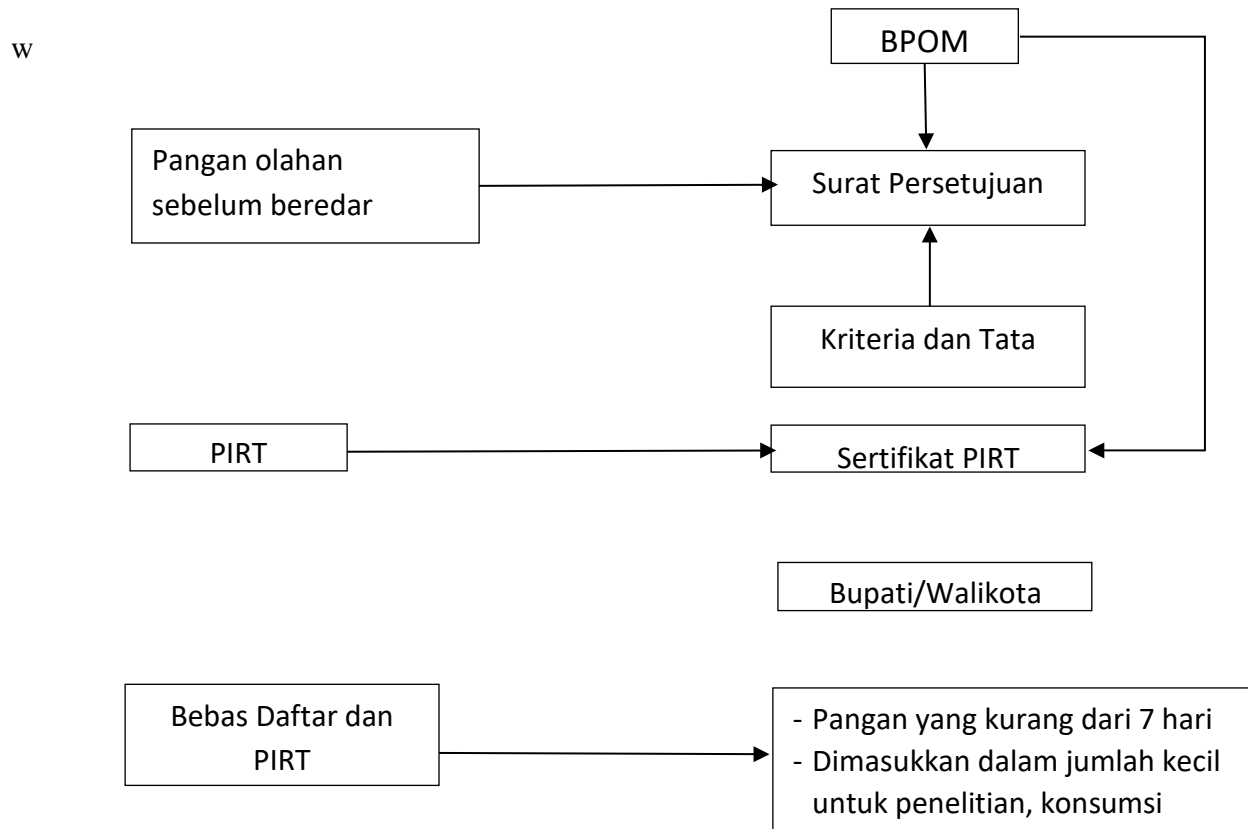
4. Pelaku Usaha (Industri Pangan)

Pendidikan dan kesadaran pelaku usaha untuk memproduksi pangan yang bebas dari kontaminasi dan penyakit merupakan pengawasan yang utama yang dilakukan oleh produsen.

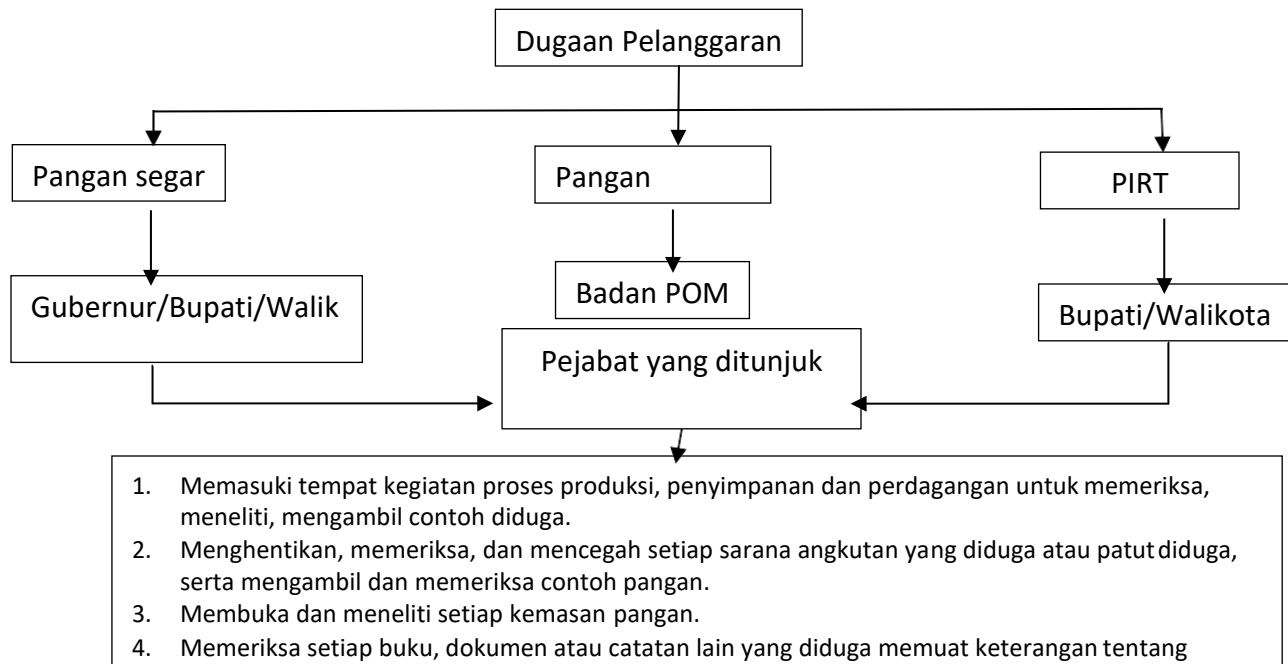
5. Jejaring Laboratorium Pengujian Pangan Indonesia (JLPPI)

KAN (Komite Akreditasi Nasional), Badan POM, BSN, Batan, Lipi.

6. Pengawasan dan Pembinaan Pangan murt PP No 86 Tahun 2019 (Pasal 42, 43, 44)



Pasal 46 PP No. 86Tahun 2019



7. Pengawasan Keamanan Pangan sebagai Upaya Perlindungan Konsumen

Hak konsumen adalah hak yang dimiliki oleh setiap orang (konsumen) untuk mendapatkan keamanan, informasi, memilih, mendengar, mendapatkan barang dan jasa. Undang-Undang Perlindungan Konsumen Nomor 8 Tahun 1999 merumuskan sejumlah hak penting konsumen. Menurut Pasal 4 UUPK, ada 9 (sembilan) hak dari konsumen, delapan diantaranya hak yang secara eksplisit diatur dalam UUPK dan satu hak lainnya diatur dalam ketentuan peraturan perundang-undangan yang lainnya. Hak-hak tersebut adalah:

1. Hak atas kenyamanan, keamanan dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan/atau jasa;
2. Hak untuk memilih barang dan /atau jasa serta mendapatkan barang dan /atau jasa tersebut sesuai dengan nilai tukar dan kondisi serta jaminan yang dijanjikan;
3. Hak mendapatkan informasi yang benar, jelas dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/ atau jasa;
4. Hak untuk didengar pendapat dan keluhannya atas barang dan/ atau jasa yang digunakan;
5. Hak untuk mendapatkan advokasi, perlindungan dan upaya penyelesaian sengketa perlindungan konsumen secara patut;
6. Hak untuk mendapatkan pembinaan dan pendidikan konsumen;
7. Hak untuk diperlakukan atau dilayani secara benar dan jujur serta tidak diskriminatif.
8. Hak untuk mendapatkan kompensasi/atau penggantian apabila barang dan/ jasa yang diterima tidak sesuai dengan perjanjian atau tidak sebagaimana mestinya;
9. Hak-hak yang diatur dalam ketentuan peraturan perundang-undangan lain.⁹

Sembilan butir hak konsumen yang tertuang dalam UUPK memperlihatkan bahwa masalah kenyamanan, keamanan, dan keselamatan, konsumen merupakan hal yang paling pokok dan utama dalam perlindungan konsumen. Barang dan/atau jasa yang penggunaannya tidak memberikan kenyamanan, tidak aman, bahkan membahayakan keselamatan konsumen jelas tidak layak diedarkan dalam masyarakat.

⁹ NHT Siahaan, *op. cit.*, hal. 84

Volume:	4	E-ISSN:	2655-1942
Number:	1	Terbitan:	Mei 2021
Page :	12-28		

Hak atas kenyamanan, keamanan, keselamatan mengandung pengertian bahwa konsumen berhak mendapatkan produk yang nyaman, aman, dan memberi keselamatan. Oleh karena itu, konsumen harus dilindungi dari segala bahaya yang mengancam kesehatan, jiwa, dan harta bendanya karena memakai atau mengkonsumsi produk. Dengan demikian, setiap produk baik dari segi komposisi bahannya, dari segi desain dan konstruksi, maupun dari segi kualitasnya harus diarahkan untuk mempertinggi rasa kenyamanan, keamanan, dan keselamatan konsumen.

Konsumen mempunyai hak atas informasi dan hak untuk memilih barang dan/atau jasa yang akan digunakan. Adanya informasi yang jelas konsumen akan mengetahui adanya unsur-unsur yang ada dalam suatu barang, sehingga konsumen dapat memutuskan apakah produk tersebut cocok baginya. Konsumen yang telah menentukan/menetapkan pilihannya atas suatu produk berdasarkan informasi yang tersedia berhak untuk mendapatkan produk tersebut sesuai dengan kondisi serta jaminan yang tertera dalam informasi. Konsumen berhak mendapatkan hak-hak lainnya sesuai dengan kedudukannya sebagai konsumen berdasarkan peraturan perundang-undangan yang berlaku. Hak untuk didengar, memperoleh advokasi, pembinaan, perlakuan yang adil, kompensasi sampai ganti rugi juga merupakan hak yang bisa diterima konsumen jika terdapat penyimpangan yang merugikan konsumen.

D. Kesimpulan

Perlunya meningkatkan martabat konsumen menjadi konsumen yang cerdas agar mendapatkan keamanan pangan dari pelaku usaha, pemberdayaan Institusi Keamanan Pangan, Jejaring Laboratorium Pengujian Pangan Indonesia sebagai bagian dari sitem pengawasan pangan di Indonesia agar hak-hak konsumen terlindungi secara hukum.

Daftar Pustaka

1. Jurnal dan Buku:

- Rini Tri Puji Lestari, 2020, Keamanan Pangan Sebagai Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen, Jurnal Aspirasi 11 (1): 57-72.
Siahaan, NHT, Hukum Konsumen, Perlindungan Konsumen, dan Tanggung Jawab Produk, (Jakarta: Panta Rei, 2005)
Sidabalok, Janus, Hukum perlindungan Konsumen di Indonesia, (Bandung; PT. Citra Aditya Bakti, 2006)

2. Buletin:

- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Pengawas Keamanan Pangan (Jakarta:2007)
Buletin Konsumen, April 2003
Laporan Tahunan BPOM, 2020.

3. Peraturan Perundang-Undangan :

- Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
Undang Undang Nomor 7 tahun 1996 tentang Pangan
Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004 tentang Kemanan, Mutu dan Gizi Pangan
Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan makanan Indonesia Nomor HK. 00.05.5.1639 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)

4. Press Conference

- Halim Nababan, Direktur Survelians dan Penyuluhan Keamanan Pangan BPOM, Rangkaian Peringatan Bulan Keamanan Pangan, Jakarta, 1 Mei 2015. Food Safety and Sustainability, Jakarta, 26 September 2020.
Harsi Dewantari Kusumaningrum, Pakar Pangan Institut Pertanian Bogor, Press Breefing Health Liputan 6.com, WHO, Memperingati Hari Keamanan Pangan Sedunia (World Food Safety Day, 8 Juni 2019).
Roy Sparringa, Kepala BPOM, Rangkaian Peringatan Bulan Keamanan Pangan, Jakarta, 30 April 2015.
Effendi, A, 2017, Kasus keracunan pangan masih tinggi (<http://www.pikiranrakyat.com/nasional/2017/05/03/kasus-keracunan-pangan-masih-tinggi-400404>) Diakses tanggal 20 Mei 2018).