
KEAMANAN PANGAN SEBAGAI USAHA PERLINDUNGAN KESEHATAN MASYARAKAT DAN SEBAGAI HAK KONSUMEN

Oleh

Andrew Robert Diyo¹

¹Universitas Tujuh Belas Agustus 1945, Indonesia

Email: ¹andrewdiyo@gmail.com

Article History:

Received: 06-07-2022

Revised: 20-07-2022

Accepted: 24-08-2022

Keywords:

Hak; keamanan pangan;
konsumen; masyarakat;
perlindungan kesehatan.

Abstract: Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan gambaran bagaimana kondisi penyelenggaraan keamanan pangan di Indonesia serta mendeskripsikan faktor apa saja yang perlu diperhatikan dalam penyelenggaraan keamanan pangan agar hak masyarakat sebagai konsumen dapat terlindungi. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian yuridis normatif. Teknik pengumpulan data utama dalam penelitian ini diambil dengan cara menelaah teoro-teori, konsep serta asas hukum serta peraturan yang berhubungan dengan penelitian ini. Hasil dari penelitian ini bahwa keamanan pangan merupakan keadaan yang sangat penting dalam kehidupan, baik bagi produsen pangan maupun konsumen. Produsen harus tanggap dan sadar bahwa kesadaran masyarakat sebagai konsumen saat ini semakin tinggi sehingga menuntut perhatian yang lebih besar. Faktor utama dalam penyelenggaraan keamanan pangan adalah menjamin terselenggaranya perlindungan masyarakat dari pangan yang tidak aman.

PENDAHULUAN

Permasalahan pangan di Indonesia seringkali diwarnai adanya kasus keracunan makanan sehingga keamanan pangan seringkali terabaikan. 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. Di dalam Undang-Undang Dasar Tahun 1945 Pasal 27 ayat (2) yang intinya menyatakan setiap warga negara mempunyai hak untuk mendapatkan penghidupan yang layak sebagai manusia, salah satunya adalah mengkonsumsi pangan yang aman dikonsumsi. Perlindungan masyarakat dari peredaran pangan yang tidak aman merupakan jaminan yang harus didapat masyarakat sebagai

konsumen. Hal ini sejalan dengan amanat Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (UU Perlindungan Konsumen) Pasal 4. Begitu pentingnya penanganan terkait masalah pangan agar pangan yang dikonsumsi masyarakat aman. Keamanan pangan merupakan persyaratan mutlak untuk suatu produk aman.

Masyarakat sebagai konsumen mempunyai peran dalam memastikan keamanan pangan.¹ Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Republik Indonesia, 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 Secara legal formal, upaya pengamanan pangan di Indonesia sudah mendapat perhatian dari pemerintah. Hal ini dibuktikan dengan adanya pengaturan terkait keamanan makanan dan minuman (pangan) dalam bentuk undang-undang, seperti pada UU Kesehatan dan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (UU Pangan) beserta peraturan pelaksanaannya. Pada ketentuan umum Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, penyelenggaraan keamanan pangan ditujukan agar negara dapat memberikan perlindungan kepada rakyat untuk mengonsumsi pangan yang aman bagi kesehatan dan keselamatan jiwa. Untuk menjamin pangan yang tersedia dimasyarakat aman dikonsumsi, maka diperlukan penyelenggaraan keamanan pangan di sepanjang rantai pangan, mulai dari tahap produksi sampai ke tangan konsumen. Pada penyelenggaraan keamanan pangan, semua kegiatan atau proses produksi di dalam negeri maupun yang berasal dari impor untuk menghasilkan pangan yang aman dikonsumsi harus melalui penerapan persyaratan keamanan pangan.

Masih lemahnya kedudukan masyarakat sebagai konsumen. Hal ini dikarenakan faktor kurangnya informasi dan pengetahuan tentang pangan yang aman dikonsumsi dan dampak yang dapat terjadi jika mengonsumsi pangan yang tidak aman. Masyarakat perlu mendapat jaminan perlindungan setiap kali membeli produk pangan. Ketidakseimbangan perlindungan hukum tersebut rawan terjadi pada jenis produk yang terbatas. Produsen dapat menyalahgunakan posisinya yang monopolistik dan pada akhirnya konsumenlah yang banyak dirugikan.³ Perlunya perhatian lebih dari semua pihak terkait dalam penyelenggaraan keamanan pangan sehingga masyarakat sebagai konsumen dapat terlindungi dari pangan yang tidak aman, mengingat efek yang ditimbulkan dapat berpengaruh pada kualitas sumber daya manusia (SDM) Indonesia dimasa datang.⁴

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana gambaran kondisi penyelenggaraan keamanan pangan di Indonesia?
2. Faktor apa saja yang perlu diperhatikan dalam penyelenggaraan keamanan pangan agar hak masyarakat sebagai konsumen dapat terlindungi?

¹ H. Nugraheni, T Wiyatini, and I Wiradona, *Kesehatan Masyarakat Dalam Determinan Sosial Budaya* (Yogyakarta: Penerbit Deepublish, 2018).

² Badan Pengawas Obat dan Makanan, *Laporan Tahunan 2017* (Jakarta: BPOM, 2018).

³ D. L Hura, R Njatrijani, and S. Mahmudah, "Perlindungan Bagi Konsumen Terhadap Makanan Olahan Mengandung Bahan Berbahaya Di Jawa Tengah," *Diponegoro law Jurnal* 5(4) (2016): 1–18.

⁴ P Haryadi, "Beban Ganda," *Jurnal Pangan* 51(XVII), no. Permasalahan Keamanan Pangan di Indonesia (2001): 17–27.

METODE PENELITIAN

Metode yang dipergunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian yuridis normatif. Metode yuridis normatif yaitu suatu metode yang dilakukan berdasarkan bahan hukum utama dengan cara menelaah teori-teori, konsep-konsep, asas-asas hukum serta peraturan perundang-undangan yang berhubungan dengan penelitian ini.

PEMBAHASAN

Menurut WHO, keamanan pangan (*food safety*) adalah suatu ilmu yang membahas tentang persiapan, penanganan, dan penyimpanan makanan atau minuman agar tidak terkontaminasi oleh bahan fisik, biologi, dan kimia. Tujuan utama keamanan pangan adalah untuk mencegah makanan dan minuman agar tidak terkontaminasi oleh zat asing baik fisik, biologi, maupun kimia sehingga dapat mengurangi potensi terjadinya sakit akibat bahaya pangan. Kontaminasi fisik adalah benda asing yang masuk ke dalam makanan atau minuman. Contohnya rambut, logam, plastik, kotoran, debu, kuku, dan lainnya. Arti dari kontaminasi biologi adalah suatu zat yang diproduksi oleh makhluk hidup (seperti manusia, tikus, kecoa, dan lainnya) yang masuk ke dalam makanan atau minuman. Kontaminasi kimia meliputi herbisida, pestisida, serta obat-obatan hewan. Kontaminasi kimia juga ada yang bersumber dari lingkungan seperti udara atau tanah serta polusi air. Ada juga migrasi dari kemasan makanan, penggunaan zat adiktif atau racun alami, serta kontaminasi silang yang terjadi selama makanan diproses.⁵ Jaminan keamanan pangan merupakan suatu keharusan pada industri pangan. Untuk itu, penerapan manajemen pangan sangat diperlukan. Model sistem keamanan pangan yang paling lengkap dikenal adalah sistem *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) yang pertama kali dikembangkan di Amerika Serikat pada tahun 1960-an dan sampai saat ini hampir semua negara mensyaratkan sistem ini khususnya bagi industri pangan yang berorientasi ekspor.⁶

Penyusunan rencana HACCP umumnya dilakukan dalam 12 langkah, yaitu tahap persiapan: menyusun tim HACCP, mendeskripsikan produk, mengidentifikasi tujuan penggunaan produk, menyusun alur proses, dan mengkonfirmasi alur proses di lapangan. Tahap kegiatan inti: menyusun daftar yang memuat semua potensi bahaya yang berhubungan pada masing-masing tahapan, melakukan analisis potensi bahaya yang telah diidentifikasi, menentukan titik-titik pengendalian kritis (*critical control points*- CCP), menentukan batas-batas kritis untuk masing-masing CCP, menentukan upaya-upaya perbaikan, menyusun prosedur verifikasi, dan menyusun sistem dokumentasi dan pencatatan.⁶ Untuk menjaga agar sistem keamanan pangan dapat dijalankan dengan baik, diperlukan pengawasan pangan. Pengawasan pangan perlu dilakukan sebagai wujud dari salah satu upaya perlindungan masyarakat sebagai konsumen. Perlu diketahui bahwa salah satu hak konsumen adalah rasa keamanan dan keselamatan dalam mengonsumsi barang dan/atau jasa. Keamanan pangan merupakan salah satu faktor penting yang harus diperhatikan dalam konsumsi sehari-hari. Pangan selain tersedia dalam jumlah yang cukup, harga yang terjangkau, juga harus memenuhi persyaratan lain, yaitu sehat, aman, dan halal. Pengawasan pangan perlu dilakukan oleh pemerintah pusat maupun pemerintah daerah

⁵ P. L. Nechtges, *Keamanan Pangan, Teori Dan Praktik* (Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC., 2014).

⁶ S Surono, A Sudibyo, and P Waspodo, *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan* (Yogyakarta: Deepublish., 2018).

untuk memberikan perlindungan kepada masyarakat sebagai konsumen dan memastikan bahwa semua produk pangan sejak produksi, penanganan, penyimpanan, pengolahan dan distribusi dalam kondisi aman, serta layak dan sesuai untuk dikonsumsi manusia. Selain itu pengawasan pangan juga diperlukan untuk mengetahui tingkat kepatuhan produsen dalam memenuhi persyaratan keamanan dan mutupangan, serta pemberian label dengan jujur dan tepat sesuai hukum yang berlaku.⁷

1) Penyelenggaraan Pangan Di Indonesia

Menurut analisis, Indonesia menganut sistem berbagai lembaga (*multiple agency system*) dalam pengorganisasian pengawasan keamanan pangan. Gambaran pengorganisasian pelaksanaan pengawasan keamanan pangan secara *multiple agency system* tersebut dan kompilasi dari ketentuan dalam UU Pangan dan UU Kesehatan beserta peraturan pelaksanaannya dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Kelembagaan Pengawasan Produk Pangan di Indonesia

Jenis Pangan	Regulator	Pengawas
Pangan segar (asal hewan, asal tumbuhan dan asal perikanan)	Kementerian Pertanian Kementerian Kelautan dan Perikanan	Pemerintah kabupaten/kota
Pangan olahan industri besar	BPOM	BPOM
Pangan olahan industri RT	Kementerian Kesehatan	Pemerintah kabupaten/kota
Pangan siap saji	Kementerian Kesehatan	Pemerintah kabupaten/kota

Sumber: Diolah dari Berbagai Sumber

Terkait pelaksanaan pengawasan pangan, maka produk pangan terbagi dalam empat macam yaitu pangan segar yang berada di bawah pengawasan Kementerian Pertanian dan Kementerian Kelautan dan Perikanan, pangan olahan industri besar di bawah pengawasan BPOM, sedangkan pangan olahan industri rumah tangga dan pangan siap saji, di bawah pengawasan Kementerian Kesehatan. Namun demikian, kurangnya komunikasi dan informasi, maka masyarakat umumnya lebih mengenal lembaga yang bertugas melakukan pengawasan pangan adalah BPOM sehingga jika terjadi kasus beredarnya pangan yang tidak aman atau ilegal yang berpotensi menimbulkan efek nega-tif bagi kesehatan masyarakat, yang pertama kali ditanyakan atau dimintakan klarifikasi oleh masyarakat adalah pihak BPOM.

Terkait penyelenggaraan keamanan pangan oleh BPOM. Pelaksanaan pengawasan peredaran makanan dan minuman pada tingkat nasional dan provinsi dilakukan oleh BPOM. BPOM merupakan lembaga non departemen yang bertanggung jawab kepada Presiden. Untuk tingkat kabupaten/kota, lembaga yang melakukan pengawasan adalah Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BBPOM) atau Balai Pengawas Obat dan Makanan (Balai POM) yang merupakan salah satu Unit Pelaksana Teknis (UPT) dari BPOM.

⁷ Hura, Njatrijani, and Mahmudah, "Perlindungan Bagi Konsumen Terhadap Makanan Olahan Mengandung Bahan Berbahaya Di Jawa Tengah."

Ada 7 prinsip dasar sistem pengawasan makanan dan minuman, yaitu:⁸

1. Tindakan pengamanan cepat, akurat dan profesional.
2. Tindakan dilakukan atas tingkat risiko dan berbasis bukti-bukti ilmiah.
3. Lingkup pengawasan menyeluruh, mencakup seluruh proses.
4. Berskala nasional/lintas provinsi, dengan jaringan kerja internasional.
5. Otorisasi yang menunjang penegakan supremasi hukum.
6. Memiliki jaringan laboratorium nasional yang kohesif dan kuat yang berkolaborasi dengan jaringan global.
7. Memiliki jaringan sistem informasi keamanan dan mutu produksi.

2) Faktor Yang Perlu Diperhatikan Dalam Penyelenggaraan Keamanan Pangan

Keamanan pangan merupakan keadaan yang sangat penting dalam kehidupan, baik bagi produsen pangan maupun konsumen. Produsen harus tanggap dan sadar bahwa kesadaran masyarakat sebagai konsumen saat ini semakin tinggi sehingga menuntut perhatian yang lebih besar. Untuk dapat memudahkan penyelenggaraan keamanan pangan, pemerintah perlu menyediakan aturan yang jelas dan tegas guna melindungi produsen pangan sekaligus masyarakat sebagai konsumen pangan. Sampai saat ini ada beberapa pengaturan terkait keamanan pangan di Indonesia, yaitu:

1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan:

Pada ketentuan umum, keamanan pangan didefinisikan sebagai suatu 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. Ketentuan ini menyatakan kondisi suatu pangan yang aman dan layak konsumsi. Hal ini sangat berpengaruh pada keselamatan masyarakat sebagai konsumen sekaligus sebagai perwujudan dari pemenuhan hak konsumen dari segi kesehatan, agama, keyakinan, dan budayanya.

Pengaturan mengenai keamanan pangan khusus diatur pada Bab VII. Pasal 69 menyebutkan bahwa penyelenggaraan keamanan pangan dilakukan melalui:

- a. Sanitasi pangan.
- b. Pengaturan terhadap bahan tambahan pangan.
- c. Pengaturan terhadap pangan produk rekayasa genetik.
- d. Pengaturan terhadap iradiasi pangan.
- e. Penerapan standar kemasan pangan.
- f. Pemberian jaminan keamanan pangan dan mutu pangan.
- g. Jaminan produk halal bagi yang dipersyaratkan.

Ketentuan mengenai pemberian bahan tambahan pada pangan sebagaimana yang biasa ditemukan di masyarakat dari pangan yang tidak aman

⁸ E Ernawaty and M Mardiah, "Pelaksanaan Pengawasan Terhadap Produk Makanan Impor Oleh Balai Besar Pengawas Obat Dan Makanan (BBPOM) Di Kota Pekanbaru," *Online Mahasiswa Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Riau* (n.d.): 1.

dikonsumsi (mengandung formalin, borak, atau pewarna tekstil), terdapat pada Pasal 75 yang berbunyi:

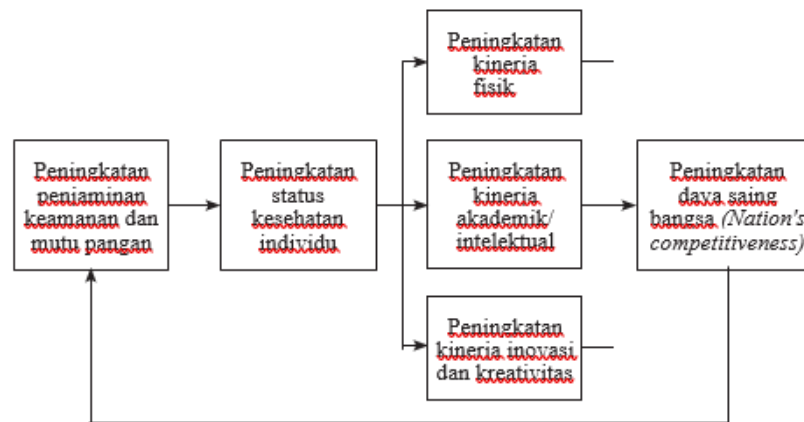
- (1). Setiap orang yang melakukan produksi pangan untuk diedarkan dilarang menggunakan:
 - (a). Bahan tambahan pangan yang melampaui batas maksimal yang ditetapkan; dan/atau
 - (b). Bahan yang dilarang digunakan sebagai bahan tambahan pangan.
- (2). Ketentuan mengenai ambang batas maksimal dan bahan yang dilarang sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) diatur berdasarkan peraturan pemerintah.

Pengaturan Pasal 75 pada intinya menekankan bahwa meskipun bahan tambahan pangan diperbolehkan, namun penggunaannya dilarang melewati batas. Ketentuan ini sejalan dengan UU Perlindungan Konsumen Pasal 8 huruf i yang intinya berbunyi pelaku usaha harus mencantumkan komposisi dan ukuran bahan-bahan yang digunakan. Terkait penggunaan bahan tambahan pangan secara teknis diatur lebih lanjut dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan.

2. Undang-Undang Nomer 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan

Pengaturan pada UU Kesehatan Pasal 109 sampai Pasal 112, lebih menekankan pada pengamanan makanan dan minuman dari bahan yang membahayakan kesehatan pada produk makanan dan minuman. Produksi makanan dan minuman yang akan dipasarkan oleh pelaku usaha harus memenuhi standar dan/atau persyaratan kesehatan sehingga tidak membahayakan konsumen atau tidak memiliki risiko yang dapat menimbulkan masalah kesehatan. UU juga mengatur jika kedapatan melanggar, maka izin edar akan dicabut dan produk akan disita untuk dimusnahkan sesuai dengan peraturan perundang-undangan.

Keberadaan keamanan pangan sangat penting, karena selain dapat menimbulkan masalah kesehatan dan kematian, dapat juga berdampak pada ekonomi negara. Hal ini dikarenakan, makanan dan minuman yang dikonsumsi akan menentukan keadaan tubuh ke depan dari orang yang mengonsumsinya. Contohnya, jika kita mengonsumsi makanan yang sudah terkontaminasi bakteri, maka tubuh akan terserang penyakit akibat bakteri tersebut. Setiap produk pangan yang beredar di pasaran, seharusnya sudah melewati proses kelayakan dan sudah dipastikan aman, layak dikonsumsi serta dapat diperdagangkan. Namun pada kenyataannya, tidak sedikit pangan yang diedarkan tidak aman dan tidak layak konsumsi sehingga dapat menimbulkan masalah kesehatan. Selain berkaitan erat dengan kesehatan, secara umum keamanan pangan juga berkaitan dengan kualitas SDM dan daya saing bangsa. Upaya peningkatan jaminan keamanan pangan juga erat kaitannya dengan peningkatan daya saing bangsa.



Gambar 1. Peningkatan Penjaminan Keamanan Pangan akan Bermuara pada Peningkatan Daya Saing Bangsa

Penyelenggaraan keamanan pangan perlu dilakukan agar:

1. Menghindarkan masyarakat dari jenis pangan yang berbahaya bagi kesehatan, yang mendorong dari pengetahuan dan kesadaran pemasok terhadap keamanan pangan.
2. Memantapkan kelembagaan pangan, yang antara lain dicerminkan oleh adanya peraturan- peraturan tentang keamanan pangan.
3. Meningkatkan jumlah industri makanan yang memenuhi ketentuan peraturan perundang-undangan keamanan pangan.

Penyelenggaraan keamanan pangan dilakukan secara komprehensif mulai dari *pre-market* sampai *post-market* dan melibatkan tiga pilar *stakeholders* sebagai penanggung jawab yaitu pemerintah dan/atau pemerintah daerah (*government*), konsumen (*consumer*), dan pelaku usaha (*industry/trade*). Saat *pre-market* pengawasan dilakukan melalui penilaian data penunjang, pengujian laboratorium, dan sertifikasi produk sesuai dengan standar dan persyaratan yang berlaku. Sementara itu, untuk pengawasan *post-market* dilakukan melalui inspeksi dari produksi, distribusi, pelayanan, dan *sampling* serta pengujian laboratorium untuk menjamin mutu produk.⁹

Untuk ke depannya, prinsip perlindungan masyarakat sebagai konsumen dari pangan yang tidak aman menjadi faktor utama dan kewajiban bagi pemerintah untuk mewujudkannya. Hal ini sejalan dengan ketentuan dalam UU Perlindungan Konsumen, yang intinya mengatur agar pemerintah dan/atau pemerintah daerah bertanggung jawab untuk melakukan pembinaan dan pengawasan penyelenggaraan perlindungan konsumen. Ketentuan ini juga untuk menjamin diperolehnya hak konsumen dan pelaku usaha atau produsen serta dilaksanakannya setiap kewajiban oleh konsumen dan pelaku usaha atau produsen. Untuk itu, upaya pengamanan pangan harus ditangani secara terpadu oleh berbagai *stakeholders* baik dari pihak pemerintah, pelaku usaha atau produsen, dan konsumen. Ada beberapa faktor yang perlu diperhatikan dalam penyelenggaraan keamanan pangan, yaitu terkait peran dari masing-masing *stakeholders* tersebut (pihak pemerintah, pelaku usaha atau produsen, dan masyarakat sebagai konsumen).

⁹ Yusuf, S. (2008). *Kapita Selekta Hukum Perlindungan Konsumen di Indonesia*. Bandung: Citra Aditya Bakti

Jika merujuk pada WHO, ada lima faktor yang perlu diperhatikan untuk penyediaan pangan yang aman, yaitu:¹⁰

1. Menjaga kebersihan.

Mencuci tangan dengan menggunakan sabun dan air bersih sebelum memasak atau menyediakan pangan. Hindari sentuhan tangan karena melalui sentuhan tangan, umumnya akan terjadi pencemaran makanan. Mikroorganisme yang melekat pada tangan akan berpindah ke makanan dan berkembang biak dalam makanan, terutama pada makanan jadi. Gunakan sarung tangan atau alat bantu seperti sendok dan lainnya pada saat akan bersentuhan dengan makanan.

2. Jaga makanan dari peluang terjadinya pencemaran. Pangan atau bahan pangan harus disimpan di tempat yang tertutup dan terbungkus dengan baik agar tidak berpeluang terkena debu. Pisahkan pangan mentah dengan yang matang dan berdasarkan jenisnya, demikian juga untuk peralatannya.

3. Simpan makanan pada suhu yang aman, seperti di lemari es jika memang makanan atau bahan makanan seharusnya disimpan dalam lemari es sehingga tidak mudah rusak atau busuk. Jangan simpan makan dalam jangka waktu terlalu lama. Makanan yang sudah matang sebaiknya jangan disimpan dalam suhu ruangan melebihi waktu 4 jam karena dikhawatirkan adanya bakteri yang berkembang biak.

4. Lakukan proses pemanasan makan dalam suhu yang benar-benar panas sebelum dikonsumsi agar mikroorganisme tidak tumbuh dan berkembang biak dengan cepat.

5. Gunakan air dan bahan baku yang aman yaitu yang tidak berwarna dan tak berbau.

Di sisi lain, pemerintah mempunyai peran yang penting yaitu sebagai penengah dalam upaya pemenuhan kepentingan pelaku usaha atau produsen dan kepentingan masyarakat sebagai konsumen, agar masing-masing pihak dapat saling menghargai satu sama lain. Peran pemerintah sebagai penengah dalam hal ini ditujukan untuk mencari pemecahan masalah jika terjadi sengketa antara pelaku usaha dengan konsumen yang disebabkan adanya pelanggaran terhadap berbagai peraturan yang telah ditetapkan. Penyelesaian masalah tersebut dilakukan secara seimbang sehingga tercipta iklim usaha yang sehat dan perlindungan hak masyarakat sebagai konsumen dari pangan yang tidak aman dapat tercapai.

PENUTUP

Kesimpulan

Ketentuan mengenai keamanan pangan sudah diatur dalam Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan dan Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan. Namun dalam pelaksanaannya, ketentuan tersebut tidak cukup memadai untuk menghambat dan menghentikan penyalahgunaan bahan kimia tertentu pada produk pangan (seperti formalin, borak, pewarna tekstil, dan lain sebagainya). Hal ini menimbulkan banyaknya kasus peredaran pangan yang tidak aman di masyarakat.

¹⁰ Yolenda, F. 2018. Lima Masalah Utama Keamanan Pangan. *Republika.co.id*.

Secara umum, kondisi penyelenggaraan keamanan pangan di Indonesia menganut *multiple agency system* yang didasarkan pada peng-kategorian pangan. Pangan segar berada di bawah pengawasan Kementerian Pertanian dan Kementerian Kelautan dan Perikanan, pangan olahan industri besar di bawah pengawasan BPOM, sedangkan pangan olahan industri rumah tangga dan pangan siap saji di bawah pengawasan Kementerian Kesehatan. Kondisi seperti ini tidak efisien karena melibatkan jalur birokrasi yang tidak pendek di setiap lembaga terkait, membingungkan masyarakat, serta rawan terjadinya ego sektor. Faktor utama dalam penyelenggaraan keamanan pangan adalah menjamin terselenggaranya perlindungan masyarakat dari pangan yang tidak aman.

Saran

Pembinaan dan pengawasan hakikatnya untuk menjamin semua produk pangan yang beredar di masyarakat dalam keadaan aman dan layak konsumsi. Setiap peraturan yang dikeluarkan akan menjadi jaminan yang dapat menekan pelaku usaha atau produsen untuk selalu mengedarkan pangan yang layak konsumsi. Pemerintah dalam pelaksanaan pembinaan dan pengawasan tersebut berkoordinasi dengan instansi terkait. Pembagian tugas dan tanggung jawab serta koordinasi antar semua instansi terkait tersebut menjadi kunci penting keberhasilan penyelenggaraan perlindungan konsumen dari peredaran yang tidak aman dikonsumsi.

Penanganan secara terpadu mulai dari tahap produksi sampai dikonsumsi oleh berbagai *stakeholders* baik dari pihak pemerintah, pelaku usaha atau produsen, dan masyarakat sebagai konsumen harus dilakukan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Badan Pengawas Obat dan Makanan. *Laporan Tahunan 2017*. Jakarta: BPOM, 2018.
- [2] Ernawaty, E, and M Mardiah. "Pelaksanaan Pengawasan Terhadap Produk Makanan Impor Oleh Balai Besar Pengawas Obat Dan Makanan (BBPOM) Di Kota Pekanbaru." *Online Mahasiswa Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Riau* (n.d.): 1.
- [3] Haryadi, P. "Beban Ganda." *Jurnal Pangan* 51(XVII), no. Permasalahan Keamanan Pangan di Indonesia (2001): 17-27.
- [4] Hura, D. L, R Njatrijani, and S. Mahmudah. "Perlindungan Bagi Konsumen Terhadap Makanan Olahan Mengandung Bahan Berbahaya Di Jawa Tengah." *Diponegoro law Jurnal* 5(4) (2016): 1-18.
- [5] Nechtges, P. L. *Keamanan Pangan, Teori Dan Praktik*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC., 2014.
- [6] Nugraheni, H., T Wiyatini, and I Wiradona. *Kesehatan Masyarakat Dalam Determinan Sosial Budaya*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish, 2018.
- [7] Surono, S, A Sudibyo, and P Waspodo. *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish., 2018.

Peraturan Perundangan

- [8] Undang- Undang dasar 1945 pasal 27 ayat 2
- [9] Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan
- [10] Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan.
- [11] Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (UU Perlindungan Konsumen) Pasal 4.
- [12] Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan

Pangan.