

SOSIALISASI UU NOMOR 18 TAHUN 2012 TENTANG PANGAN DAN UU NOMOR 8 TAHUN 1999 TENTANG PERLINDUNGAN KONSUMEN: TANGGUNG JAWAB PRODUSEN PANGAN DALAM KEAMANAN PANGAN

Widiastuti

Dosen Fakultas Hukum Universitas Slamet Riyadi

widiastuti.unisri@gmail.com

ABSTRAK

Ketidakamanan pangan merupakan salah satu masalah yang dihadapi konsumen maupun produsen kelas bawah. Salah satu variabel yang mempengaruhi keamanan pangan adalah bahan tambahan makanan. Penggunaan bahan tambahan makanan (BTM) sudah diatur dalam peraturan perundangan, namun pada kenyataan masih ditemukan produsen pangan menggunakan bahan yang tidak masuk kategori BTM. Hal ini tidak hanya melanggar peraturan tetapi juga dapat merugikan konsumen. Pengabdian masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan produsen dan konsumen pangan olahan tingkat mikro. Materi pengabdian masyarakat tidak hanya mengenai regulasi pangan tetapi juga teknologi pangan. Langkah ini ditempuh agar penerima manfaat selain dapat mengetahui peraturan, juga tahu nama BTM dan bahan tambahan non pangan yang sering ditambahkan dalam makanan dan fungsinya. Berdasarkan hasil kajian terhadap respon penerima manfaat baik produsen maupun konsumen, diperoleh kesimpulan bahwa setelah adanya penyuluhan mereka mengetahui secara tepat BTM dan bahan tambahan non pangan yang dilarang peraturan, penggunaan BTM ada aturannya dan mengetahui bahwa konsumen memiliki hak atas keamanan pangan. Mereka juga mengetahui penggunaan bahan tambahan yang non makanan yang ditambahkan pada makanan akan dikenai sanksi hukum.

Kata kunci : tanggung jawab produsen pangan, regulasi keamanan pangan, perlindungan konsumen pangan

PENDAHULUAN

Usaha kuliner atau makanan, merupakan jenis usaha yang banyak dilakukan oleh perempuan. jenis pekerjaan ini selain mudah dilakukan oleh perempuan, produknya dibutuhkan oleh sebagian anggota masyarakat yang tidak lagi memiliki waktu untuk memasak atau adanya keterbatasan dana untuk memasak. Selain itu, saat ini kuliner menjadi salah satu destinasi wisata bagi warga masyarakat, sehingga usaha kuliner menjadi bagian mata rantai perdagangan yang mau tidak mau mengikuti standarisasi proses pengolahan pangan.

Pada produsen pangan kategori kecil menengah, penggunaan bahan tambahan makan menjadi salah satu usaha untuk memperoleh rasa enak, tampilan menarik atau biaya yang efisien. Pengetahuan mereka tentang BTM pada umumnya sangat minim, penggunaan BTM karena kebiasaan yang pernah dilakukan oleh orang tuanya, atau ikut-ikutan orang lain tanpa mengetahui secara detail sifat

BTM. Demikian halnya dengan konsumennya, mereka juga minim pengetahuan tentang jenis dan sifat BTM secara ilmiah. Apalagi jika konsumen pangan masih berasumsi “yang penting enak tetapi murah”, dan produsen berasumsi “yang penting laku”, maka asumsi tersebut harus diubah “yang penting sehat”, artinya produsen maupun konsumen tidak lagi hanya berpikir terhadap kuantitas pangan tetapi sudah harus berpikir tentang kualitas pangan yang baik dan tidak membahayakan kesehatan tubuh konsumennya. Namun dengan tumbuhnya informasi makanan dari media, dan meningkatnya kesadaran konsumen, maka perilaku dan pikiran itu tidak lagi dapat dipertahankan. Baik produsen maupun konsumen makanan harus mengetahui dengan pasti penggunaan BTM yang tepat, agar makanan yang dihasilkan tidak berbahaya bagi kesehatan.

Produsen pangan yang diperdagangkan, memikul tanggung jawab untuk menjamin kualitas pangan yang

diproduksinya. Pendeknya, produsen pangan bertanggung jawab terhadap konsumen, dan tanggung jawab ini diatur oleh negara melalui UU Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan dan UU Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.

Dalam pengabdian ini ada 2 kelompok yang menjadi penerima manfaat atau *beneficiaries*, yaitu kelompok usaha bersama atau KUB perempuan dampingan Yayasan Ekasita dan anggota dan pengurus PKK Desa Puntuk Rejo, Ngargoyosa Kabupaten Karanganyar. KUB perempuan merupakan kelompok usaha mikro yang mendapat pinjaman modal dari Yayasan Ekasita. Mereka menjalankan usaha produksi panganan seperti kerupuk, roti kering, rempeyek, nasi bungkus, mie ayam, minuman es, mie goreng kemasan dan lauk-pauk. Sedangkan PKK Desa Puntuk Rejo memiliki kelas memasak atau cooking class yang diikuti oleh semua anggota PKK. Kelas memasak ini diselenggarakan satu bulan satu kali, tujuannya untuk memberi bekal ketrampilan kepada anggotanya dalam memproduksi makanan olahan. Diantara PKK ada yang telah memiliki usaha makanan olahan dari ubi, ketela maupun sayuran.

Sesuai dengan klasifikasinya sebagai usaha mikro, konsumen produknya pada umumnya juga dari kelompok kelas marjinal, oleh sebab itu harga yang dapat diberikan atas produk tersebut juga murah. Walau harga murah tidak berarti produsen tidak bertanggung jawab atas produknya dan konsumen tidak berhak mendapat pangan yang berkualitas. Atas dasar fakta sosial tersebut sosialisasi UU Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan dan UU Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.

Target dari Pengabdian Masyarakat ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman penerima manfaat berkenaan dengan

1. Fungsi jenis-jenis bahan tambahan makanan dan bahaya dari bahan tambahan yang dilarang ditambahkan pada pangan.
2. Hak konsumen atas keamanan pangan
3. Tanggung jawab hukum produsen pangan dalam keamanan pangan,

khususnya penggunaan bahan tambahan makana

METODE

Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dengan metode ceramah dan inquiry, dengan menggunakan alat makalah, kemasan makanan. Adapun makalah yang disajikan ada 2, yang pertama berisi tentang Sosialisasi UU Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan dan UU Nomor 8 Tahun 1999, dan kedua berisi tentang bahan pangan tambahan.

Pengabdian masyarakat ini merupakan kolaborasi antara pendekatan hukum dan teknologi pangan. Penerima manfaat akan menghadapi kesulitan untuk memperoleh gambaran nyata tentang BTM atau non BTM, istilah kimiawi yang sering digunakan dalam kemasan, maupun fungsinya, jika hanya dilakukan dengan pendekatan hukum. Oleh sebab itu adanya kolaborasi akan memudahkan bagi penerima manfaat untuk menyerap informasi baik ayng berkaitan dengan aspek pengolahan pangan maupun regulasinya.

Metode yang digunakan untuk menyampaikan materi adalah ceramah, diskusi dan peragaan. Alat yang digunakan untuk menyampaikan materi adalah makalah, proyektor in focus, power point, dan kemasan makanan. Kemasan makanan yang digunakan sebagai alat peraga misalnya kemasan-kemasan (bumbu penyedap, tepung bumbu, minyak goreng, gula, terigu, tepung beras, tepung tapioka, botol sirup) yang menerakan komposisi bahan yang terkandung di dalam makanan, seperti mononatrium glutamate, penstabil trinitrat, natrium bikarbonat, natrium siklanat dan sebagainya.

HASIL KEGIATAN DAN PEMBAHASAN

Menurut UU Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, yang dimaksud 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 diperuntukan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk abhan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan

dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman.

Memperhatikan definisi pangan tersebut dapat disimpulkan bahwa pangan dapat berupa pangan segar yang tanpa diolah dapat langsung dikonsumsi seperti buah dan sayur, atau pangan yang diolah seperti nasi, kue, kopi bubuk, sayuran, ayam goreng, tempe goreng dan sebagainya. Dalam bentuk minuman, contoh air kelapa, air jeruk segar, susu sapi termasuk pangan yang langsung dapat dikonsumsi manusia. Sedangkan minuman hasil olahan misalnya sirup, minuman ringan, kolak, jus, teh seduh dan sebagainya. Dalam mengolah makanan dan minuman tersebut orang sering menggunakan BTM.

Dalam perusahaan industri pangan yang besar penggunaan BTM biasanya dicantumkan dalam label yang tercantum pada kemasan makanan. Jenis BTM tersebut menggunakan konsep kimia atau bahasa asing yang tidak dipahami oleh masyarakat awam, termasuk pelaku usaha kecil. Misalnya, BTM antioksidan menggunakan tokoferol, propilgallat atau lesitin; atau siklamat dan sakarin yang berfungsi sebagai pemanis buatan, tetapi berbeda kualitasnya, siklamat memiliki rasa manis 30-80 kali gula pasir dan tidak memiliki "after taste" sedangkan sakarin memiliki rasa manis 200-700 kali gula pasir dan memiliki "after taste", di mana tertinggal rasa pahit setelah rasa manis berlalu.

Selain itu, ada bahan tambahan non pangan, fungsinya menghambat tumbuhnya jamur, bakteri atau jasad renik lainnya, seperti garam nitrat dan nitrit, tetapi masyarakat lebih mengenal dengan istilah borax atau bleng. Selain itu pewarna *Rhodamine B* dan *Methanyl yellow*, pemanis buatan *sakarin* dan *siklamat* (Anggrahini, 2008). Padahal bahan tambahan ini dilarang oleh peraturan perundangan, atau penggunaan bahan tambahan ini dikategorikan ilegal. Produsen pangan yang produknya merugikan orang lain bisa menimbulkan masalah hukum, karena UU Perlindungan Konsumen memberikan hak kepada konsumen untuk mengajukan ganti rugi kepada produsen.

Berkenaan dengan BTM yang tersebut, Pemerintah telah mengatur jenis BTM apa saja yang diijinkan, dan jumlah penggunaannya. Penggunaan BTM harus dikendalikan karena sering disalahgunakan seperti: penggunaan tidak sesuai dengan fungsi; untuk menyembunyikan kebusukan; konsentrasi penggunaan berlebihan, mengelabui konsumen, bila dapat mengurugi zat gizi yang penting, bila dampak yang sama juga dengan *good manufacturing practice* (dikutip dari <https://docplayer.info/31787227-Bab-21-bahan-tambahan-makanan-btm-keamanan-pangan-dan-perlindungan-konsumen.html>)

Selain mengatur BTM, pemerintah juga menentukan dengan tegas bahan tambahan yang dilarang sebagaimana tertuang dalam Lampiran II Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/MENKES/PER/IX/1988 tentang bahan tambahan makanan yang telah diubah dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1168/MENKES/PER/IX/1999. Pengaturan BTM makanan tersebut dimaksudkan untuk menjamin keamanan pangan.

Pengertian keamanan pangan sebenarnya lebih luas, daripada sekedar masalah penggunaan BTM. Menurut Pasal 67 UU No 18 Tahun 2012, keamanan pangan diselenggarakan untuk menjaga pangan tetap aman, higienes, bermutu, bergizi, dan tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat. Tujuan menjaga keamanan pangan adalah untuk mencegah kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.

Selanjutnya subyek yang wajib menyelenggarakan keamanan pangan menurut Pasal 68 UU No 18 Tahun 2012, adalah petani, nelayan, pembudidaya ikan, pelaku usaha pangan (produsen pangan olahan) wajib menerapkan norma, standar, prosedur, dan kriteria keamanan pangan. Maksud dari isi pasal tersebut bahwa yang memiliki tanggung jawab terhadap keamanan pangan tidak terbatas pada produsen pangan olahan, tetapi kelompok produsen pangan mentah juga bertanggung jawab dalam menghasilkan pangan yang aman.

Keamanan pangan dapat dikelompokkan menjadi 2 (dua), yaitu keamanan untuk kesehatan tubuh (secara fisik) dan keamanan untuk kesehatan rohani. Keamanan untuk kesehatan tubuh berhubungan dengan pangan harus bebas dari hal-hal yang membahayakan tubuh seperti kandungan mikroorganisme patogen, komponen fisik, biologis dan zat kimia yang membahayakan. Keamanan pangan untuk kesehatan rohani berkaitan dengan agama dan kepercayaan. Dalam Islam disyaratkan seorang muslim dalam mengkonsumsi pangan harus halal dan baik (Ai Mahmudatussa'adah, 2007).

Menurut Pasal 69 UU Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan, penyelenggaraan keamanan pangan dilakukan melalui:

- a. Sanitasi pangan
- b. Pengaturan terhadap bahan tambahan pangan
- c. Pengaturan terhadap iradiasi pangan
- d. Penetapan standar kemasan pangan
- e. Pemberian jaminan keamanan pangan dan mutu pangan
- f. Jaminan produk halal

BTM diperlukan untuk pengawetan, sifat fungsional, sifat inderawi baik – warna, cita rasa, tekstur; sebagai *processing aid*, dan makanan siap saji atau food convenience. Beberapa BTM dikembangkan dalam waktu yang lama, untuk memenuhi kebutuhan produksi makanan dalam jumlah besar, menjamin makanan yang telah diproses tetap aman dan dalam kondisi baik selama perjalanan dari pabrik, pengecer hingga konsumen (<https://www.who.int/news-room/factsheets/detail/food-additives>).

Apabila memperhatikan isi Pasal 69 huruf b UU tentang Pangan bahwa BTM harus diatur, karena penggunaannya dalam pangan akan mempengaruhi kesehatan konsumennya. berkaitan dengan jumlah, tujuan dan batas keamanan, berlaku untuk produk lokal dan impor, karena jumlah dan tujuan penggunaannya akan mempengaruhi.

Walaupun sudah ada regulasi tentang bahan tambahan yang diperbolehkan untuk digunakan dalam makanan dan yang dilarang untuk ditambahkan dalam makanan namun pada kenyataannya masih ada produsen yang menggunakan bahan tambahan non pangan untuk makanan atau

penggunaan BMT melebihi batas yang diijinkan. Hal ini tentu melanggar peraturan dan membahayakan kesehatan konsumen. Sebagaimana dikemukakan oleh Anggrahini bahwa penggunaan BTM perlu memperhatikan batas nilai ADI (*Acceptable Daily Intake*) yang merupakan batasan berapa banyak konsumsi bahan tambahan pangan yang dapat diterima dan dicerna manusia sepanjang hidup tanpa menimbulkan gangguan kesehatan. Selain itu, *grade* dari bahan kimia yang digunakan sebagai bahan tambahan pangan juga harus diperhatikan apakah *food grade* yaitu bahan kimia yang diijinkan untuk ditambahkan dalam pangan atau *non food grade* yaitu bahan kimia yang tidak digunakan dalam industri-industri non pangan, seperti industri tekstil, cat dan plastik atau pewarna *Rhodamine B* dan *Methanyl yellow*, pemanis buatan *sakarin* dan *siklamat* (Anggrahini, 2008)

Salah satu hal yang perlu diperhatikan bahwa tanggung jawab produsen menyelenggarakan keamanan pangan, merupakan hak konsumen. Pentingnya keamanan pangan bagi kesehatan manusia, maka orang yang memperdagangkan pangan dibebani kewajiban untuk tidak melakukan tindakan yang dapat meyebabkan pangan tidak aman. Dalam Pasal 8 ayat (3) UU No 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, disebutkan bahwa pelaku usaha dilarang memperdagangkan sediaan pangan yang rusak, cacat atau bekas dan tercemar, dengan atau tanpa memberikan informasi secara lengkap dan benar.

Tujuan adanya pengaturan tersebut adalah untuk memberikan perlindungan bagi konsumen pangan agar tidak dirugikan oleh pelaku usaha pangan. Oleh sebab itu, jika ada pelaku usaha pangan yang melakukan pelanggaran terhadap Pasal 18 ayat (3) UU Perlindungan Konsumen tersebut di atas wajib menariknya dari peredaran.

Setelah disampaikan materi tentang peraturan keamanan pangan dan jenis dan fungsi BTM disampaikan oleh kedua nara sumber, maka dilakukan diskusi antara nara sumber dengan enerima manfaat. Permasalahan yang disampaikan oleh penerima manfaat baik produsen maupun

konsumen kepada nara sumber meliputi sebagian besar penerima manfaat adalah tidak pernah membaca komposisi karena mereka tidak paham dengan arti dan fungsinya. Mereka hanya paham dengan istilah yang ditulis dalam bahasa Indonesia, seperti tepung terigu, gula, minyak sayur, atau penyedap rasa. Mereka baru mengetahui bahwa bahan yang ditambahkan dalam makan yang diproduksi termasuk bahan tambahan non pangan, dan berbahaya bagi kesehatan dan dilarang pemerintah, seperti penggunaan bleng atau borak untuk mengenyalkan kerupuk beras atau gandum, merebus daun pepaya supaya cepat lunak dan tidak pahit, penggunaan pewarna makanan yang harganya murah, menggunakan sakarin untuk memantapkan rasa manis, penggunaan pewarna bubuk yang harganya murah, mengkonsumsi saos sambal, tomat yang warnanya pekat, sebaliknya justru tidak yakin terhadap cendol yang warnanya hijau memudar padahal menggunakan pewarna daun pandan. Ada juga masalah diluar penggunaan BTM misal yang belum memasang label komposisi bahan dalam produk makanannya karena biayanya mahal., atau ingin mengurus PIRT tetapi tidak memiliki biaya.

Keterbatasan pengetahuan dan kemampuan ekonomi menjadi penyebab penerima manfaat menggunakan bahan tambahan non pangan yang dilarang peraturan. Penyuluhan ini merupakan kesempatan bagi penerima manfaat untuk memperoleh informasi yang tepat berkenaan BTM maupun bahan tambahan non pangan yang berbahaya. Namun demikian penyuluhan ini belum dapat merubah perilaku penerima manfaat dalam menghasilkan pangan yang aman, karena penyuluhan hukum pada dasarnya proses learning dan dislearning.

Penyuluhan hukum sebagai proses *learning* adalah proses belajar terhadap peraturan, sekaligus membangun kesadaran baru, dan *dislearning* adalah berusaha melupakan norma lama hasil ajaran yang lalu, sekaligus memadamkan api kesadarannya (Wignjosoebroto, 2002: 368-369). Dalam penyuluhan ini, norma lama adalah kebiasaan menggunakan bahan tambahan non pangan, tidak membaca komposisi atau menganggap sepele label.

Kesadaran ini harus ditinggalkan dan diubah dan masuk pada kesadaran baru yaitu tidak menggunakan bahan tambahan non pangan walau sedikit, membiasakan membaca komposisi atau membuat label produk.

KESIMPULAN

Dalam praktek perdagangan pangan kepentingan ekonomi menjadi pertimbangan utama, bagi para pembeli maupun pedagang, di mana pembeli menginginkan harga murah dan pedagang menginginkan untung besar. Logika berpikir yang bertolak belakang ini mendorong pedagang menggunakan bahan-bahan yang dicampur dalam makanan untuk mengefisien pengeluaran agar mendapat keuntungan yang besar, sedangkan konsumen memerlukan pangan yang berkualitas dengan harga murah. UU No 18 Tahun 2012 tentang Pangan dan UU No 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen membebani kewajiban pada produsen pangan dan hak bagi konsumen. Adanya pengabdian masyarakat ini maka penerima manfaat mengetahui secara tepat jenis dan fungsi BTM, dan bahan tambahan non pangan yang dilarang digunakan dalam pangan, dan mengetahui bahwa produsen pangan bertanggung jawab dalam menghasilkan pangan yang aman, dan dapat dikenai sanksi administrasi atau hukum jika terbukti menggunakan bahan tambahan non pangan atau merugikan konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggrahini, Sri. 2008. Keamanan Pangan Dalam Kaitannya Dengan Penggunaan Bahan Tambahan dan Kontaminan. Pidato Pengukuhan Guru Besar pada Fakultas Teknologi Pertanian. Yogyakarta. Universitas Gadjah Mada
- Anoname. Bahan Tambahan Makanan, Keamanan Pangan dan Perlindungan Konsumen dalam <https://docplayer.info/31787227-Bab-21-bahan-tambahan-makanan-btm-keamanan-pangan-dan-perlindungan-konsumen.html> diunduh pada hari Kamis 1 Agustus 2019 pukul. 20.06
- Mahmudatussa'adah,Ai. 2007. Pentingnya Jaminan Pangan Halal dan Baik

- Untuk Meningkatkan Daya Saing Pangan Lokal Indonesia dalam [http://file.upi.edu/Direktori/FP TK/JUR. PEND. KESEJAHTERA AN_KELUARGA/19780716200604_2-AI_MAHMUDATUSSA%27ADAH/Pangan_Halal_Makalah_tekim_itb_2_007.pdf](http://file.upi.edu/Direktori/FP_TK/JUR. PEND. KESEJAHTERA AN_KELUARGA/19780716200604_2-AI_MAHMUDATUSSA%27ADAH/Pangan_Halal_Makalah_tekim_itb_2_007.pdf)
- Wignjosubroto, Soetandyo. 2002. Hukum: Paradigma, Metode dan Dinamika Masalahnya. Jakarta. Jakarta. Elsam dan Huma
- World Health Organization. 2019. Food Additive dalam <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-additives> diunduh pada hari Kamis 6 Juni 2019 pukul. 21.10.
- Wulandari, Yustina Wuri. 2019. Bahan Tambahan Pangan, makalah disampaikan dalam kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Puntuk Rejo, Kecamatan Ngargoyosa Kabupaten Karanganyar.
- Peraturan Perundang-undangan UU Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen
- UU Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan
- Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/MENKES/PER/IX/1988 tentang bahan tambahan makanan yang telah diubah dengan Permenkes No 1168/MENKES/PER/IX/1999.