

BAB II

KEAMANAN PANGAN

Definisi

Menurut Peraturan Pemerintah No.28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan, Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia.

Dasar Hukum

Untuk mengatur Keamanan Pangan, pemerintah telah menetapkan peraturan perundangan yaitu UU No.7, tahun 1996 tentang Pangan dan PP No.28, tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.

1. SANITASI PANGAN

- Sanitasi Pangan adalah upaya mencegah kemungkinan tumbuh dan berkembangnya jasad renik pembusuk dan pathogen dalam makanan, minuman, peralatan dan bangunan yang dapat merusak pangan serta membahayakan manusia. Perlakuan efektif Sanitasi Pangan dimaksudkan untuk menghilangkan sel vegetatif mikroba yang membahayakan kesehatan, sekaligus mengurangi mikroba lainnya yang tidak diinginkan, tanpa mempengaruhi mutu produk dan keamanan bagi konsumen.

Fasilitas sanitasi meliputi: sumber air bersih yang mampu mencukupi kebutuhan dan memenuhi standar air minum serta kebutuhan lainnya yang harus terpisah dari sumber air untuk pengolahan. Selain itu harus dilengkapi dengan sistem pembuangan dan penanganan air serta limbah.

- Fasilitas hygiene karyawan harus tersedia, agar dapat menjamin kebersihan dan kesehatan karyawan sehingga pencemaran pangan dapat dihindari. Fasilitas tersebut terdiri dari: fasilitas mencuci tangan dan mengeringkan tangan; toilet yang bersih dan cukup, tidak terbuka langsung ke ruang produksi; serta tempat ganti pakaian. Untuk menjamin hygiene karyawan tersebut, maka pakaian kerja dan disiplin karyawan harus ditegakkan.
- Ventilasi udara harus baik dan memenuhi syarat hygiene. Demikian pula fasilitas penyimpanan bahan baku, ingredien, serta bahan lainnya harus memenuhi syarat bersih dan dapat mencegah pencemaran.

2. BAHAN TAMBAHAN PANGAN

Jenis dan batas maksimum penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) diatur dalam pasal 10 sampai 12 UU No.7/1996 dan peraturan di bawahnya. Penggunaan BTP harus diatur agar bahaya

terhadap kesehatan manusia dapat dicegah. BTP berbeda dengan Bahan Terlarang dan Berbahaya. Yang membedakan adalah tingkat keamanan terhadap kesehatan manusia.

Untuk menguji keamanan BTP, di tingkat dunia BTP dinyatakan aman oleh suatu badan atau komite ahli yang dibentuk Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) dan Organisasi Pangan Dunia (FAO) yang dikenal dengan *Joint Expert Committee on Food Additives and Contaminant*, disingkat JECFA. Kajian keamanan BTP dilakukan terhadap:

- Manifestasi terhadap fungsi fisiologis
- Karakteristik morfologi non neoplastik
- Manifestasi neoplastik
- Manifestasi reproduksi atau perkembangan

ADI (*Acceptable Daily Intake*) atau Asupan Harian yang dapat diterima adalah istilah untuk menentukan jumlah maksimum suatu BTP -- dinyatakan dengan mg/kg Berat Badan -- yang diartikan bahwa dapat dikonsumsi setiap hari selama hidup tanpa menimbulkan efek merugikan terhadap kesehatan.

Permenkes No.722/Menkes/PER/IX/88 selain menetapkan BTP yang aman juga menetapkan Bahan Terlarang dan Berbahaya.

3.REKAYASA GENETIKA DAN IRADIASI PANGAN

Pangan Produk Rekayasa Genetika (PRG) adalah pangan yang diproduksi atau menggunakan bahan baku, Bahan Tambahan Pangan dan bahan lain yang dihasilkan dari proses rekayasa genetika. Proses rekayasa genetika adalah proses yang melibatkan pemindahan gen (pembawa sifat) dari suatu jenis hayati ke jenis hayati lain yang berbeda atau sama, untuk mendapatkan jenis baru yang mampu menghasilkan pangan yang lebih unggul. Untuk menjamin keamanan PRG, produsen wajib memeriksakan keamanannya bagi kesehatan manusia sebelum produk tersebut diedarkan ke konsumen.

Iradiasi pangan adalah metode penyinaran terhadap pangan, baik dengan menggunakan zat radioaktif maupun akselerator untuk mencegah terjadinya pembusukan dan kerusakan serta membebaskan pangan dari jasad renik patogen. Proses produksi dengan teknik atau metode iradiasi wajib memenuhi persyaratan kesehatan, penanganan limbah dan penanggulangan bahaya bahan radioaktif. Hal itu penting untuk menjamin keamanan pangan, keselamatan kerja dan kelestarian lingkungan.

4.KEMASAN PANGAN

Menurut UU No.7/1996 tentang Pangan, setiap produsen pangan wajib mengemas produk pangan dengan kemasan yang aman, serta mampu melindungi pangan dari cemaran yang merugikan atau membahayakan kesehatan manusia. Kemasan yang baik, mampu memberi perlindungan terhadap produk dari benturan fisik, cahaya, oksigen dan uap air yang dapat memicu pertumbuhan mikroba dan reaksi enzimatis.

5. JAMINAN MUTU PANGAN DAN PEMERIKSAAN LABORATORIUM

Produsen wajib memberi jaminan mutu dan keamanan produk pangan yang diperjualbelikan demi perlindungan konsumen. Tanggung jawab tersebut dilakukan dengan cara menerapkan

proses produksi sesuai Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) dan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Penerapan sistem mutu dan keamanan termasuk kehalalannya dalam satu sistem yang terintegrasi sangat efektif mencegah pencemaran pangan. Pemeriksaan mutu dan keamanan sebaiknya dilakukan rutin sejak bahan baku, selama proses hingga produk akhir di pabrik. Sedangkan di tingkat retail dan jalur distribusi dilakukan secara berkala menggunakan Laboratorium yang terakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional (KAN). Sebagai acuan dapat menggunakan SNI.

6. PANGAN TERCEMAR

Menurut UU No.7/1996, pangan tercemar terdiri dari:

- 1) Pangan yang mengandung Bahan Beracun, Berbahaya atau dapat merugikan atau membahayakan kesehatan atau jiwa manusia;
- 2) Pangan yang mengandung cemaran yang melampaui ambang batas maksimal yang ditetapkan;
- 3) Pangan yang mengandung bahan yang dilarang digunakan dalam kegiatan atau proses produksi pangan;
- 4) Pangan yang mengandung bahan yang kotor, busuk, tengik, terurai atau mengandung bahan nabati atau hewani yang berpenyakit atau berasal dari bangkai sehingga tidak layak dikonsumsi manusia;
- 5) Pangan yang sudah kadaluarsa.

7. BAHAN TERLARANG DAN BERBAHAYA

Sesuai dengan Permenkes No.772/Menkes/PER/IX/88 bahan-bahan yang ditetapkan sebagai Bahan Terlarang dan Berbahaya adalah:

- 1) Asam Borat (Boraks)
- 2) Asam Salisilat
- 3) Dietil Pirokarbonat
- 4) Dulsin
- 5) Formalin
- 6) Kalium Bromat
- 7) Kalium Klorat
- 8) Minyak Nabati yang dibrominasi
- 9) Kloramfenikol
- 10) Nitrafurazon