

## BAB IV

### HASIL PENELITIAN DAN ANALISIS

#### A. Pengaturan terhadap Penggunaan Zat Aditif pada Makanan

Berkaitan dengan penggunaan zat aditif pada makanan, terdapat beberapa pengaturan salah satunya yaitu terdapat di dalam Undang-undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan yang mengatur mengenai penggunaan bahan tambahan pangan. Dalam Pasal 75 menyebutkan bahwa:<sup>1</sup>

*“(1) Setiap Orang yang melakukan Produksi Pangan untuk diedarkan dilarang menggunakan:*

- a. bahan tambahan Pangan yang melampaui ambang batas maksimal yang ditetapkan; dan/atau*
- b. bahan yang dilarang digunakan sebagai bahan tambahan Pangan.”*

Selain peraturan di atas, juga terdapat di dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan, mengatur mengenai persyaratan penggunaan bahan tambahan pangan. Dalam Pasal 2 menyebutkan bahwa:<sup>2</sup>

BTP yang digunakan dalam pangan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

1. BTP yang dimaksudkan untuk dikonsumsi secara langsung dan/atau tidak diperlakukan sebagai bahan baku pangan.

---

<sup>1</sup> .R. I., *Undang-undang Nomor 18 Tahun 2012*, tentang “Pangan”, Bab VII bagian ketiga, Pasal 75, ayat 1.

<sup>2</sup> .R. I., *Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012*, tentang “Bahan Tambahan Pangan”, Pasal 2.

2. BTP dapat mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi, yang sengaja ditambahkan ke dalam pangan untuk tujuan teknologis pada pembuatan, pengolahan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, penyimpanan, dan/atau pengangkutan pangan untuk menghasilkan atau diharapkan menghasilkan suatu komponen atau mempengaruhi sifat pangan tersebut, baik secara langsung atau tidak langsung.
3. BTP tidak termasuk cemaran atau bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempertahankan atau meningkatkan nilai gizi.

Di dalam Pasal 3 ayat (1) disebutkan bahwa Bahan tambahan pangan yang digunakan dalam pangan terdiri atas beberapa golongan, sebagai berikut:<sup>3</sup>

1. Antikempal (*anticaking agent*);

Adalah bahan tambahan pangan untuk mencegah mengempalnya produk pangan.

Beberapa bahan yang diizinkan di dalam bahan-bahan untuk makanan antara lain:

- a. Aluminium silikat

Untuk susu dan krim bubuk sebanyak 1 g/kg.

- b. Kalsium aluminium silikat

- 1) Untuk serbuk garam dengan rempah atau bumbu serta merica sebanyak 20 g/kg;

---

<sup>3</sup> .R. I., *Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012*, tentang “Bahan Tambahan Pangan”, Pasal 3, ayat 1.

2) Gula bubuk sebanyak 15 g/kg; dan

3) Garam meja sebanyak 10 g/kg.

c. Kalsium silikat

1) Susu bubuk sebanyak 10 g/kg; dan

2) Krim bubuk sebanyak 1 g/kg.

d. Magnesium karbonat

Penggunaannya seperti pada kalsium aluminium silikat.

e. Magnesium oksida dan magnesium silikat

Penggunaannya seperti pada aluminium silikat.

2. Antioksidan (*antioxidant*);

Adalah bahan tambahan pangan untuk mencegah atau menghambat kerusakan pangan akibat oksidasi.

Beberapa bahan yang diizinkan digunakan dalam makanan antara lain:

a. Asam askorbat

1) Untuk kaldu sebanyak 1 g/kg;

2) Daging olahan/awetan, jem, jeli dan marmalad, serta makanan bayi sebanyak 500 mg/kg;

3) Ikan beku sebanyak 400 mg/kg; dan

4) Potongan kentang goreng beku sebanyak 100 mg/kg.

b. Butil hidroksianisol

1) Untuk lemak dan minyak makan serta mentega sebanyak 200 mg/kg;

dan

2) Margarin sebanyak 100 mg/kg.

c. Butil hidroksiltoluen

1) Untuk ikan beku sebanyak 1 g/kg; dan

2) Minyak, lemak, margarin, mentega dan ikan asin sebanyak 200 mg/kg.

d. Propil galat

Untuk lemak, minyak makan, margarin, dan mentega sebanyak 100 mg/kg.

e. Tokoferol

1) Untuk makanan bayi sebanyak 300 mg/kg;

2) Kaldu sebanyak 50 mg/kg; dan

3) Lemak dan minyak makan secukupnya.

3. Pemanis (*sweetener*);

Adalah bahan tambahan pangan berupa pemanis alami dan pemanis buatan yang memberikan rasa manis pada produk pangan.

Pemanis terbagi atas 2 (dua) yaitu:

a. Pemanis alami (*Natural Sweetener*)

Adalah pemanis yang dapat ditemukan dalam bahan alam meskipun prosesnya secara sintetik ataupun fermentasi.

Beberapa bahan yang diizinkan digunakan dalam makanan antara lain:

1) Karamel

Yaitu pewarna alami berwarna coklat yang dapat digunakan untuk mewarnai jem/jeli sebanyak 200 mg/kg, acar ketimun dalam botol sebanyak 300 mg/kg, dan yogurt beraroma sebanyak 150 mg/kg.

2) Beta-karoten

Yaitu pewarna alami berwarna merah-orange yang dapat digunakan untuk mewarnai acar ketimun dalam botol sebanyak 300 mg/kg, es krim sebanyak 100 mg/kg, keju sebanyak 600 mg/kg, lemak dan minyak makan secukupnya.

3) Klorofil

Yaitu pewarna alami berwarna hijau yang digunakan untuk mewarnai jem/jeli sebanyak 200 mg/kg atau keju secukupnya.

4) Kurkumin

Yaitu pewarna alami berwarna kuning-orange yang dapat digunakan untuk mewarnai es krim dan sejenisnya sebanyak 50 mg/kg atau minyak dan lemak secukupnya.

b. Pemanis buatan (*Artificial Sweetener*)

Adalah pemanis yang diproses secara kimiawi dan senyawa tersebut tidak terdapat di alam.

Beberapa bahan yang diizinkan digunakan dalam makanan antara lain:

1) Sakarin

- a) Untuk saus, es lilin, minuman ringan dan minuman yogurt berkalori rendah sebanyak 300 mg/kg;
- b) Es krim dan sejenisnya serta jem dan jeli berkalori rendah sebanyak 200 mg/kg;
- c) Permen berkalori rendah 100 mg/kg; dan
- d) Permen karet dan minuman ringan fermentasi berkalori rendah sebanyak 500 mg/kg.

## 2) Siklamat

- a) Untuk saus, es lilin, minuman ringan dan minuman yogurt berkalori rendah sebanyak 3 g/kg;
- b) Es krim, es puter dan sejenisnya serta jem dan jeli berkalori rendah sebanyak 2 g/kg;
- c) Permen berkalori rendah sebanyak 1 g/kg; dan
- d) Minuman ringan fermentasi berkalori rendah sebanyak 500 mg/kg.

## 3) Sorbitol

- a) Untuk kismis sebanyak 5 g/kg;
- b) Jem, jeli dan roti sebanyak 300 mg/kg; dan
- c) Makanan lain sebanyak 120 mg/kg.

## 4. Pengatur keasaman (*acidity regulator*);

Adalah bahan tambahan pangan untuk mengasamkan, menetralkan dan/atau mempertahankan derajat keasaman pangan.

Beberapa bahan yang diizinkan untuk digunakan dalam makanan antara lain:

a. Aluminium amonium sulfat

Terdapat dalam soda kue, jumlah yang diizinkan secukupnya.

b. Asam laktat

- 1) Untuk makanan pelengkap serealita sebanyak 15 g/kg;
- 2) Makanan bayi kalengan sebanyak sebanyak 2 g/kg; dan
- 3) Makanan-makanan lain seperti pasta tomat, jem/jeli, buah-buahan kaleng, bir, roti, margarin, keju, sardin, es krim, es puter dan acar ketimun dalam botol jumlahnya secukupnya.

c. Asam sitrat

- 1) Untuk makanan pelengkap serealita sebanyak 25 g/kg;
- 2) Makanan bayi kalengan sebanyak 15 g/kg;
- 3) Coklat dan coklat bubuk sebanyak 5 g/kg; dan
- 4) Makanan-makanan lain seperti pasta tomat, jem/jeli, minuman ringan, udang, daging, kepiting dan sardin kalengan, margarin keju, saus, sayur dan buah kaleng jumlahnya secukupnya.

d. Kalium dan natrium bikarbonat

- 1) Untuk coklat dan coklat bubuk sebanyak 50 g/kg;
- 2) Mentega sebanyak 2 g/kg; dan
- 3) Makanan lainnya seperti pasta tomat, jem/jeli, soda kue, dan makanan bayi jumlahnya secukupnya.

5. Pengawet (*preservative*);

Adalah bahan tambahan pangan untuk mencegah atau menghambat fermentasi, pengasaman, penguraian, dan kerusakan lainnya terhadap pangan yang disebabkan oleh mikroorganisme.

Beberapa bahan pengawet yang umum digunakan dalam makanan antara lain:

a. Asam benzoat

Yaitu bahan yang digunakan untuk mengawetkan minuman ringan dan kecap sebanyak 600 mg/kg, serta sari buah, saus tomat, saus sambal, jem dan jeli, manisan, agar, dan makanan lain sebanyak 1 g/kg.

b. Nitrit dan nitrat

Yaitu bahan pengawet untuk daging olahan atau yang diawetkan seperti sosis sebanyak 125 mg nitrit/kg atau 500 mg nitrat/kg, komed dalam kaleng sebanyak 50 mg nitrit/kg, atau keju sebanyak 50 mg nitrat/kg.

c. Asam sorbat

Yaitu bahan pengawet untuk margarin, pekatan sari buah, dan keju sebanyak 1 g/kg.

d. Sulfit

Yaitu bahan pengawet untuk potongan kentang goreng sebanyak 50 mg/kg, udang beku sebanyak 100 mg/kg, dan pekatan sari nenas sebanyak 500 mg/kg.



6. Pengemulsi, Pengental, dan Pemanthap;

Adalah bahan tambahan pangan untuk memantapkan emulsi dari lemak dan air sehingga produk tetap stabil, tidak meleleh, tidak terpisah antara bagian lemak dan air.

Beberapa bahan yang diizinkan digunakan dalam makanan antara lain:

a. Agar

- 1) Untuk sardin dan sejenisnya sebanyak 20 g/kg;
- 2) Es krim, es puter, dan sejenisnya sebanyak 10 g/kg;
- 3) Keju sebanyak 8 g/kg;
- 4) Yogurt sebanyak 5 g/kg; dan
- 5) Kaldu secukupnya.

b. Alginat

- 1) Untuk sardin dan sejenisnya sebanyak 20 g/kg;
- 2) Keju sebanyak 5 g/kg; dan
- 3) Kaldu sebanyak 3 g/kg.

c. Dekstrin

- 1) Untuk es krim, es puter dan sejenisnya sebanyak 30 g/kg;
- 2) Yogurt sebanyak 10 g/kg; dan
- 3) Kaldu secukupnya.

d. Gelatin

- 1) Untuk yogurt sebanyak 10 g/kg; dan
- 2) Keju sebanyak 5 g/kg;

## e. Gom

- 1) Untuk es krim, es puter, sardine dan sejenisnya, serta sayuran kaleng yang mengandung mentega, minyak dan lemak sebanyak 10 g/kg;
- 2) Keju sebanyak 8 g/kg;
- 3) Saus slada sebanyak 7,5 g/kg;
- 4) Yogurt sebanyak 5 g/kg; dan
- 5) Minuman ringan dan acar ketimun dalam botol sebanyak 500 mg/kg.

## f. Karagen

- 1) Untuk sardin dan sejenisnya sebanyak 20 g/kg;
- 2) Es krim, es puter, dan sejenisnya serta sayuran kaleng yang mengandung mentega, lemak atau minyak sebanyak 10 g/kg;
- 3) Yogurt, keju dan kaldu sebanyak 5 g/kg; dan
- 4) Acar ketimun dalam botol sebanyak 500 mg/kg.

## g. Lesitin

- 1) Untuk es krim, es puter, keju, makanan bayi dan susu bubuk instan sebanyak 5 g/kg; dan
- 2) Roti, margarin, dan minuman hasil olah susu secukupnya.

## h. Karboksimetil selulosa (CMC)

- 1) Untuk sardin dan sejenisnya sebanyak 20 g/kg;
- 2) Es krim, es puter dan sejenisnya sebanyak 10 g/kg;

3) Keju dan krim sebanyak 5 g/kg; dan

4) Kaldu sebanyak 4 g/kg.

i. Pektin

1) Untuk es krim, es puter dan sejenisnya sebanyak 30 g/kg;

2) Sardin dan sejenisnya sebanyak 20 g/kg;

3) Yogurt, minuman olahan susu, dan sayur kaleng yang mengandung mentega, lemak dan minyak sebanyak 10 g/kg;

4) Keju sebanyak 8 g/kg;

5) Jem dan marmalad sebanyak 5 g/kg;

6) Sirup sebanyak 2,5 g/kg; dan

7) Minuman ringan sebanyak 500 mg/kg.

j. Pati asetat

1) Untuk es krim, es puter, dan sejenisnya sebanyak 30 g/kg;

2) Yogurt dan sayuran kaleng yang mengandung mentega, lemak dan minyak sebanyak 10 g/kg; dan

3) Kaldu secukupnya.

7. Penguat rasa (*flavour enhancer*);

Adalah bahan tambahan pangan untuk memperkuat atau memodifikasi rasa dan/atau aroma yang telah ada dalam bahan pangan tanpa memberikan rasa dan/atau aroma baru. Salah satu penyedap rasa dan aroma yang dikenal di Indonesia adalah vetsin atau bumbu masak. Penyedap rasa tersebut mengandung senyawa yang disebut monosodium glutamat (MSG).

Dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/Menkes/Per/IX/88, penggunaan MSG dibatasi secukupnya yang berarti tidak boleh berlebihan.

8. Pemutih dan Pematang Tepung;

Adalah bahan tambahan pangan yang ditambahkan pada tepung untuk memperbaiki warna, mutu adonan dan atau pemanggangan, termasuk bahan pengembang adonan, pemucat dan pematang tepung.

Beberapa bahan pemutih dan pematang tepung yang diizinkan digunakan dalam makanan antara lain:

a. Asam askorbat

Untuk tepung sebanyak 200 mg/kg.

b. Kalium bromat

- 1) Untuk tepung sebanyak 150 mg/kg; dan
- 2) Roti dan sejenisnya sebanyak 100 mg/kg.

c. Natrium pirofosfat

- 1) Untuk adonan kue sebanyak 5 g/kg bahan kering;
- 2) Roti dan sejenisnya sebanyak 3,75 g/kg tepung; dan
- 3) Wafel dan tepung campuran wafel serta serabi dan tepung campuran serabi sebanyak 3 g/kg bahan kering.

9. Pewarna (*color*);

Adalah bahan tambahan pangan berupa pewarna alami dan pewarna sintesis, yang ketika ditambahkan atau diaplikasikan pada pangan, mampu memberi atau memperbaiki warna.

Beberapa bahan yang diizinkan digunakan dalam makanan antara lain:

- a. Ponceau 4 R untuk pewarna saus sambal dengan dosis 300 mg/ kg makanan atau 70 mg/kg minuman;
- b. Merah allura/ red allura dengan dosis 70 mg/kg makanan atau 300 mg/kg adonan; dan
- c. Erytrosine dengan dosis 300 mg/kg berat badan per hari.

Pewarna terbagi atas 2, yaitu:

1) Pewarna alami (*Natural Colour*)

Adalah pewarna yang dibuat melalui proses ekstraksi, isolasi atau derivatisasi (sintesis parsial) dari tumbuhan, hewan, mineral atau sumber alami lain, termasuk pewarna identik lain.

2) Pewarna sintesis (*Synthetic Colour*)

Adalah pewarna yang diperoleh secara sintesis kimiawi.

10. Pengeras

Pengeras ditambahkan ke dalam makanan untuk membuat makanan menjadi lebih keras atau mencegah makanan menjadi lebih lunak.

Beberapa bahan pengeras yang diizinkan untuk makanan antara lain:

- a. Kalsium glukonat

- 1) Untuk mengeraskan buah-buahan dan sayuran dalam kaleng seperti irisan tomat kalengan sebanyak 800 mg/kg;
- 2) Tomat kalengan sebanyak 450 mg/kg;
- 3) Buah kalengan sebanyak 350 mg/kg;
- 4) Acar ketimun dalam botol sebanyak 250 mg/kg; dan
- 5) Jem dan jeli sebanyak 200 mg/kg.

b. Kalsium klorida

Penggunaannya seperti kalsium glukonat, ditambah dengan apel dan sayuran kalengan sebanyak 260 mg/kg.

c. Kalsium sulfat

- 1) Untuk irisan tomat kalengan sebanyak 800 mg/kg;
- 2) Tomat kalengan sebanyak 450 mg/kg; dan
- 3) Apel dan sayuran kalengan sebanyak 260 mg/kg.

11. Sekuestran (*sequestrant*).

Adalah bahan tambahan pangan yang dapat mengikat ion logam polivalen untuk membentuk kompleks sehingga meningkatkan stabilitas dan kualitas pangan.

Beberapa bahan sekuestran yang diizinkan digunakan dalam makanan antara lain:

a. Asam fosfat

- 1) Untuk produk kepiting kalengan sebanyak 5 g/kg; dan
- 2) Lemak dan minyak makan sebanyak 100 mg/kg.

b. Spropil sitrat

Untuk lemak dan minyak makan serta margarin sebanyak 100 mg/kg.

c. Kalsium dinatrium edetat (EDTA)

- 1) Untuk udang kalengan sebanyak 250 mg/kg;
- 2) Jamur kalengan sebanyak 200 mg/kg; dan
- 3) Potongan kentang goreng beku sebanyak 100 mg/kg.

d. Monokalium fosfat

- 1) Untuk ikan dan udang beku sebanyak 5 g/kg;
- 2) Daging olahan/awetan sebanyak 3 g/kg; dan
- 3) Kaldu sebanyak 1 g/kg.

e. Natrium pirofosfat

Penggunaannya seperti monokalium fosfat, ditambah untuk sardin dan produk sejenisnya sebanyak 5 g/kg, dan potongan kentang goreng beku sebanyak 100 mg/kg.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambah Pangan yang mengatur mengenai bahan tambahan pangan yang diizinkan dan bahan tambahan pangan yang dilarang.

Bahan yang dilarang digunakan sebagai BTP:<sup>4</sup>

1. Asam borat dan senyawanya (*Boric acid*)

---

<sup>4</sup> .R. I., *Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012*, tentang “Bahan Tambah Pangan”, lampiran 2.

Asam borat atau yang biasa disebut boraks. Boraks digunakan pada makanan sebagai pengeras, pengental, dan pengawet.

2. Asam salisilat (*Salicylic acid*)

Digunakan pada makanan sebagai penguat rasa dan pengawet pada sayuran.

3. Dietilpirokarbonat (*Diethylpyocarbonate, DEPC*)

Digunakan pada makanan sebagai pengawet.

4. Dulsin (*Dulcin*)

Digunakan pada makanan sebagai pemanis buatan dengan daya manis 250 kali dari daya manis sukrosa.

5. Formalin (*Formaldehyde*)

Digunakan pada makanan sebagai bahan pengawet.

6. Kalium bromat (*Potassium bromate*)

Biasanya digunakan sebagai pemutih dan pematang tepung.

7. Kalium klorat (*Potassium chlorate*)

Digunakan pada makanan sebagai pemutih, namun juga sering dimasukkan dalam obat kumur pemutih dan pasta gigi.

8. Kloramfenikol (*Chloramphenicol*)

Digunakan pada makanan sebagai penghambat pertumbuhan bakteri.

9. Minyak nabati yang dibrominasi (*Brominated vegetable oils*)

Digunakan pada makanan sebagai penstabil penyedap rasa dan aroma dalam minuman ringan.



10. Nitrofurazon (*Nitrofurazone*)

Digunakan pada makanan sebagai senyawa mikroba pada makanan.

11. Rhodamin B

Digunakan pada makanan sebagai pewarna sintesis yaitu berwarna merah.

12. Methanyl Yellow

Digunakan pada makanan sebagai pewarna sintetis yaitu berwarna kuning.

**B. Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen atas Penggunaan Zat Aditif pada Makanan di Kabupaten Dharmasraya**

Makanan merupakan bagian budaya yang sangat penting. Untuk saat sekarang ini, sulit untuk menemukan berbagai kebutuhan harian yang benar-benar aman untuk dikonsumsi. Dikarenakan nyaris seluruh produk pangan baik itu pangan olahan maupun pangan segar sudah tercemar zat-zat berbahaya. Bahan tambahan yang bukan untuk pangan ditambahkan ke makanan. Misalnya formalin untuk pengawet mayat digunakan untuk makanan. Borak untuk antiseptik juga ditambahkan ke pangan, Rhodamin B, pewarna tekstil dijadikan pewarna pangan. Hal ini sering tidak kita sadari, padahal proses sosialisasi kita dimulai melalui makanan.<sup>5</sup>

---

<sup>5</sup> Ali Khomsan, 2006, *Solusi Makanan Sehat*, Jakarta, PT. Rajagrafindo Persada, hlm. 172.

Keterbatasan kemampuan dan pengetahuan dalam memperoleh informasi, konsumen seringkali beranggapan bahwa makanan dengan harga tinggi identik dengan mutu yang tinggi pula. Bagi golongan ekonomi rendah akan memilih harga yang murah karena golongan ini lebih menitikberatkan pada harga terjangkau daripada pertimbangan lainnya. Penanggulangan agar makanan yang aman tersedia secara memadai, perlu diwujudkan suatu sistem makanan yang mampu memberikan perlindungan kepada masyarakat yang mengkonsumsi makanan tersebut sehingga makanan yang diedarkan tidak menimbulkan kerugian serta aman bagi kesehatan.<sup>6</sup>

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.<sup>7</sup>

Di dalam Pasal 11 Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan menyatakan bahwa:<sup>8</sup>

*“Setiap orang yang memproduksi pangan untuk diedarkan dilarang menggunakan bahan apapun sebagai bahan tambahan pangan yang dinyatakan terlarang.”*

Di dalam Pasal 12 juga menyatakan bahwa:<sup>9</sup>

---

<sup>6</sup> AZ Nasution, Op.Cit., hlm. 118.

<sup>7</sup> “Anonim”, Menulis Referensi dari Internet, 22 Desember 2016, <http://www.hukumonline.com/klinik/detail/lt5855165331751/pidana-bagi-penjual-makanan-yang-mengandung-bahan-berbahaya..> (11:24).

<sup>8</sup> .R. I., Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004, tentang “Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan”, Pasal 11.

*“Setiap orang yang memproduksi pangan dengan menggunakan bahan tambahan pangan untuk diedarkan wajib menggunakan bahan tambahan pangan yang diizinkan.”*

Dan di dalam Pasal 13 juga menyatakan bahwa:<sup>10</sup>

*“Bahan yang akan digunakan sebagai bahan tambahan pangan tetapi belum diketahui dampaknya bagi kesehatan manusia, wajib terlebih dahulu diperiksa keamanannya, dan dapat digunakan dalam kegiatan atau proses produksi pangan untuk diedarkan setelah memperoleh persetujuan Kepala Badan.”*

Di dalam Pasal 23 Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu Dan Gizi Pangan menyebutkan bahwa setiap orang dilarang mengedarkan:<sup>11</sup>

1. Pangan yang mengandung bahan beracun, berbahaya atau yang 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 menjadikan pangan tidak layak dikonsumsi manusia; atau
5. Pangan yang sudah kadaluwarsa.

---

<sup>9</sup> .R. I., *Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004*, tentang “Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan”, Pasal 12.

<sup>10</sup> .R. I., *Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004*, tentang “Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan”, Pasal 13.

<sup>11</sup> .R. I., *Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004*, tentang “Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan”, Pasal 23.

Terkait pengamanan makanan dan minuman, Pasal 109 Undang-undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan menyatakan bahwa:<sup>12</sup>

*“Setiap orang dan/atau badan hukum yang memproduksi, mengolah, serta mendistribusikan makanan dan minuman yang diperlakukan sebagai makanan dan minuman hasil teknologi rekayasa genetik yang diedarkan harus menjamin agar aman bagi manusia, hewan yang dimakan manusia, dan lingkungan.”*

Di dalam Pasal 110 juga menyatakan bahwa:<sup>13</sup>

*“Setiap orang dan/atau badan hukum yang memproduksi dan mempromosikan produk makanan dan/atau minuman yang diperlukan sebagai makanan dan minuman hasil olahan teknologi dilarang menggunakan kata-kata yang mengecoh dan/atau yang disertai klaim yang tidak dapat dibuktikan kebenarannya.”*

Dan di dalam Pasal 111 ayat (1) juga menyatakan bahwa:<sup>14</sup>

*“Makanan dan minuman yang dipergunakan untuk masyarakat harus didasarkan pada standar dan/atau persyaratan kesehatan.”*

Mengenai standar makanan yang aman ini juga diatur dalam Pasal 86 ayat (1) dan (2) Undang-undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, yang menyatakan bahwa:<sup>15</sup>

*“Setiap orang yang memproduksi dan memperdagangkan Pangan wajib memenuhi standar Keamanan Pangan dan Mutu Pangan yang ditetapkan oleh Pemerintah.”*

Berdasarkan dari data yang diambil yaitu data hasil pemeriksaan bahan berbahaya terhadap pangan di Kabupaten Dharmasraya pada tahun 2016. Yang

---

<sup>12</sup>.R. I., *Undang-undang Nomor 36 Tahun 2009*, tentang “Kesehatan”, Bab VI, Pasal 109.

<sup>13</sup>.R. I., *Undang-undang Nomor 36 Tahun 2009*, tentang “Kesehatan”, Bab VI, Pasal 110.

<sup>14</sup>.R. I., *Undang-undang Nomor 36 Tahun 2009*, tentang “Kesehatan”, Bab VI, Pasal 111.

<sup>15</sup>.R. I., *Undang-undang Nomor 18 Tahun 2012*, tentang “Pangan”, Pasal 86, ayat 1 dan 2.

mana dilakukan 476 sampel makanan diantaranya 89 sampel positif yang terdiri dari 43 sampel positif formalin, 23 sampel positif boraks, 23 sampel positif rhodamin b, 387 sampel negatif.

Maka untuk melindungi konsumen dari penggunaan zat aditif, dilakukan beberapa upaya sebagai berikut:<sup>16</sup>

#### 1. Pengawasan dan Pembinaan

Pengawasan dilakukan dengan cara memperhatikan jalur distribusi makanan dan survei-survei ke pasar, toko-toko swalayan maupun ke pabrik atau industri rumah tangga. Sedangkan untuk pembinaan dilakukan dengan cara memperhatikan pihak-pihak yang terkait dalam jalur distribusi makanan tersebut, seperti pelaku usaha. Pelaku usaha adalah salah satu yang harus diperhatikan, karena makanan-makanan yang dikonsumsi oleh konsumen berasal dari pelaku usaha. Kurangnya informasi tentang penggunaan zat aditif yang diizinkan dapat merugikan konsumen.

#### 2. Pendidikan Konsumen

Adapun bentuk dari pendidikan konsumen ini seperti penyuluhan dan konsultasi. Penyuluhan yang dilakukan harus melibatkan beberapa pihak seperti pemerintah, dinas-dinas terkait, lembaga-lembaga swadaya masyarakat, pelaku usaha serta konsumen. Dengan harapan pihak-pihak yang terlibat dalam penyuluhan tersebut dapat menyampaikan informasi-informasi yang

---

<sup>16</sup> Asma Jafar, 2015, "Perlindungan Konsumen terhadap Penggunaan Zat Aditif pada Makanan" (Skripsi diterbitkan, Fakultas Hukum Universitas Hasanuddin Makassar), hlm. 63-64.

didapatkannya kepada pihak lain. Sedangkan pada saat konsultasi, konsumen diharapkan dapat memahami dan mengetahui cara untuk menuntut hak-haknya yang tidak terpenuhi, dan cara untuk mengajukan complain.

Pasal 14 ayat (1) Undang-undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan menyatakan bahwa:<sup>17</sup>

*“Pemerintah bertanggung jawab merencanakan, mengatur, menyelenggarakan, membina, dan mengawasi penyelenggaraan upaya kesehatan yang merata dan terjangkau oleh masyarakat.”*

Di dalam Pasal 18 juga menyatakan bahwa:<sup>18</sup>

*“Pemerintah bertanggung jawab memberdayakan dan mendorong peran aktif masyarakat dalam segala bentuk upaya kesehatan.”*

Pemerintah sudah melakukan berbagai upaya agar pangan aman untuk dikonsumsi oleh konsumen. Salah satunya yaitu setiap memasuki bulan ramadhan Pemerintah khususnya Pemerintah Kabupaten Dharmasraya membentuk Tim Terpadu kegiatan pengawasan makanan yang mana tim tersebut melakukan sidak ke pasar-pasar, selanjutnya diambil beberapa makanan untuk dilakukan pengujian sampel.

Selain itu, Pemerintah Kabupaten Dharmasraya bekerjasama dengan BBPOM Padang untuk melakukan inpeksi dadakan ke beberapa pasar di Kabupaten Dharmasraya. BBPOM Padang menurunkan tim lengkap Mobil Laboratorium Keliling dengan melakukan penyuluhan, sampling dan pengujian langsung makanan pabukoan yang ditawarkan oleh para pedagang pabukoan.

---

<sup>17</sup> .R. I., *Undang-undang Nomor 36 Tahun 2009*, tentang “Kesehatan”, Bab IV, Pasal 14, ayat 1.

<sup>18</sup> .R. I., *Undang-undang Nomor 36 Tahun 2009*, tentang “Kesehatan”, Bab IV, Pasal 18.

Sementara dari Kabupaten Dharmasraya turun langsung Bupati Sutan Riska Tuanku Kerajaan beserta SKPD terkait.<sup>19</sup>

Agar pengawasan dapat berjalan dengan optimal, maka dari itu BBPOM juga melakukan kerjasama lintas Kementerian/Lembaga, sektor swasta, lembaga profesi, dan kelompok masyarakat luas untuk berperan aktif dalam melakukan pengawasan terhadap keamanan pangan.<sup>20</sup>

Meskipun demikian, masih terdapat pedagang yang mengambil keuntungan di atas penderitaan orang lain, tanpa mempedulikan kesehatan masyarakat. Hal tersebut bisa juga terjadi karena pedagang tidak mengetahui mana saja bahan yang diizinkan pada makanan dan mereka masih buta akan pengetahuan mengenai zat-zat yang diizinkan dan yang dilarang penggunaannya dalam bahan makanan.

Oleh karena itu, Pemerintah Kabupaten Dharmasraya memberikan sanksi kepada pelaku usaha yaitu tindakan persuasif berupa pemberitahuan untuk tidak boleh menjual makanan tersebut.<sup>21</sup>Tindakan yang dilakukan Pemerintah tersebut masih dianggap kurang tegas karena masih terdapatnya pelaku usaha

---

<sup>19</sup> “Anonim”, Menulis Referensi dari Internet, 24 Juni 2016, <http://www.pom.go.id/new./index.php/view/berita/11122/BBPOM-Padang-dan-Pemerintah-Kabupaten-Dharmasraya-Inspeksi-Makanan-Pabukoan.html>, (20:37).

<sup>20</sup> “Anonim”, Menulis Referensi dari Internet, 14 Maret 2016, <http://www.pom.go.id/mobile%20/index.php/view/berita/10373/Perkuatan-Sinergisme-Pengawasan-Obat-dan-Makanan-Dengan-Pimpinan-Eksekutif-di-Kabupaten-Dharmasraya.html>, (09:58).

<sup>21</sup> “Anonim”, Menulis Referensi dari Internet, 06 Februari 2012, <https://www.google.co.id/amp/s/sistemkita.wordpress.com/2012/02/06/sistem-pengawasan-makanan-di-indonesia/amp/>, (10:10).

yang menjual makanan tidak sesuai dengan ketentuan peraturan yang sudah ada.

Dengan demikian, sudah ada tindakan dari pemerintah walaupun masih terdapatnya para pelaku usaha yang tidak jahat. Maka dari itu, Yayasan Lembaga Konsumen Sumatera Barat mengingatkan, masyarakat agar mengetahui hak-hak mereka sebagai konsumen. Jika menemukan layanan, produk, atau bahan pangan yang tak memenuhi standar, konsumen diimbau untuk berinisiatif melapor ke Yayasan Lembaga Konsumen Sumatera Barat, Lembaga Perlindungan Konsumen Swadaya Masyarakat serta Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan.

Berikut prosedur untuk mengajukan pengaduan ke Yayasan Lembaga Konsumen, serta mekanisme penanganannya sebagai berikut:<sup>22</sup>

1. Cara yang dapat dilakukan untuk mengadu adalah melalui telepon, surat atau datang langsung. Pengaduan melalui telepon dikategorikan menjadi dua yaitu:
  - a. Hanya minta informasi atau saran (*advice*), maka telpon itu cukup dijawab secara lisan pula dan diberikan *advice* pada saat itu dan selesai.
  - b. Pengaduan untuk ditindaklanjuti. Jika konsumen meminta pengaduannya ditindaklanjuti, maka si penelepon diharuskan mengirim surat pengaduan secara tertulis ke Yayasan Lembaga Konsumen yang berisi :
    - 1) Kronologis kejadian yang dialami sehingga merugikan konsumen;

---

<sup>22</sup> “Anonim”, Menulis Referensi dari Internet, 11 Maret 2015, [http://ylki.or.id/tata-cara-pengaduan-konsumen/..\(10:21\).](http://ylki.or.id/tata-cara-pengaduan-konsumen/..(10:21).)



- 2) Wajib mencantumkan identitas dan alamat lengkap konsumen;
  - 3) Menyertakan barang bukti atau fotocopy dokumen pelengkap lainnya (kwitansi pembelian, kartu garansi, surat perjanjian, dll);
  - 4) Apakah konsumen sudah pernah melakukan komplain ke pelaku usaha. Jika belum pernah, maka konsumen dianjurkan untuk melakukan komplain secara tertulis ke pelaku usaha terlebih dahulu; dan
  - 5) Cantumkan tuntutan dari pengaduan konsumen tersebut.
2. Setelah surat masuk ke Yayasan Lembaga Konsumen, resepsionis meregister semua surat-surat yang masuk secara keseluruhannya (register I). Selanjutnya surat diberikan kepada Pengurus Harian setidaknya ada tiga yaitu:
- a. Ditindaklanjuti/ tidak ditindaklanjuti;
  - b. Bukan sengketa konsumen; dan
  - c. Bukan skala prioritas. Surat di disposisikan ke Bidang Pengaduan Konsumen dilakukan register II Khusus sebagai data pengaduan.
3. Setelah surat sampai ke personil yang menangani maka dilakukan seleksi administrasi disini berupa kelengkapan secara administrasi.
4. Setelah proses administrasi dan analisis substansi, yaitu korespondensi dengan pengaduan konsumen. Pada tahap pertama korespondensi yang dilakukan adalah meminta tanggapan dan penjelasan mengenai kebenaran dan pengaduan konsumen tersebut. di sini Yayasan Lembaga Konsumen

memberikan kesempatan untuk mendengarkan kedua belah pihak yaitu versi konsumen dan versi pelaku usaha. Tidak jarang dengan korespondensi ini kasus dapat diterima masing-masing pihak dengan memberikan jawaban surat secara tertulis ke Yayasan Lembaga Konsumen yang isinya permintaan maaf kepada konsumen dan sudah dilakukan penyelesaian langsung kepada konsumennya.

5. Namun tidak tertutup kemungkinan dalam korespondensi ini masing pihak-pihak tidak menjawab persoalan dan bersikukuh dengan pendapatnya. Dalam kondisi ini Yayasan Lembaga Konsumen mengambil inisiatif untuk menjadi mediator. Yayasan Lembaga Konsumen membuat surat undangan untuk mediasi kepada para pihak yang sedang bersengketa untuk mencari solusi terbaik.
6. Yayasan Lembaga Konsumen member kesempatan kepada kedua belah pihak untuk menjelaskan duduk perkara yang sebenarnya tanpa boleh dipotong oleh pihak lain sebelum pihak pertama selesai memberikan penjelasan. Setelah masing-masing menyampaikan masalahnya, maka Yayasan Lembaga Konsumen memberikan waktu untuk klarifikasi dan koreksi tentang apa yang disampaikan oleh masing-masing pihak.
7. Setelah permasalahannya diketahui, maka masing-masing pihak berhak menyampaikan opsi atau tuntutan yang diinginkan, sekaligus melakukan negosiasi atas opsi atau tuntutan tersebut untuk mencapai kesepakatan.

Apabila telah dicapai kesepakatan, maka isi kesepakatan itu dituangkan dalam Berita Acara Kesepakatan.

Tahap akhir dari proses mediasi adalah mengimplementasikan hasil kesepakatan. Dalam melakukan penyelesaian kasus secara mediasi, ada dua kemungkinan yang bisa terjadi, yaitu:

- a. Terjadinya kesepakatan berarti selesai dan
- b. Tidak terjadi kesepakatan alias *deadlock*, artinya kasus selesai dalam tingkatan litigasi.