



Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Terhadap Beredarnya Makanan Kadaluwarsa

Viky Vinola^{1,2}, Syahrudin Nawi¹ & Ahyuni Yunus¹

¹ Magister Ilmu Hukum, Universitas Muslim Indonesia.

² Koresponden Penulis, E-mail: viky.vinola@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan penelitian menganalisis perlindungan hukum konsumen terhadap makanan yang mengandung zat berbahaya serta untuk mengetahui bagaimana BPOM mengawasi beredarnya makanan yang mengandung zat berbahaya. Metode penelitian adalah tipe penelitian hukum empiris. Hasil penelitian menunjukkan bahwa untuk mewujudkan perlindungan hukum terhadap konsumen maka setiap produk pangan khususnya produk makanan wajib memenuhi standar keamanan dan mutu pangan, serta peranan BPOM dan pemerintah diperlukan untuk memberi perlindungan kepada konsumen dengan membuat suatu kebijakan dalam upaya pengendalian, pengawasan, pembinaan, dan penyuluhan termasuk juga dalam hal pemberian informasi bagi pelaku usaha agar tidak menyesatkan konsumen.

Kata Kunci: Konsumen; Makanan; Kadaluwarsa

ABSTRACT

The research objective was to analyze the consumer's legal protection against foods containing hazardous substances and to find out how BPOM supervises the distribution of foods containing hazardous substances. The research method is a type of empirical legal research. The results showed that in order to realize legal protection for consumers, every food product, especially food products, must meet food safety and quality standards, and the role of BPOM and the government is needed to provide protection to consumers by making a policy in an effort to control, supervise, foster, and counsel. including the provision of information for business actors so as not to mislead consumers.

Keywords: Consumer; Food; Expired

PENDAHULUAN

Penggunaan bahan tambahan atau zat berbahaya pada makanan dan minuman semakin meningkat, terutama setelah adanya penemuan-penemuan termasuk keberhasilan dalam menyintesis bahan kimia baru yang lebih praktis, lebih murah, dan lebih mudah diperoleh, penambahan bahan tambahan atau zat berbahaya ke dalam makanan merupakan hal yang dipandang perlu untuk meningkatkan mutu suatu produk sehingga mampu bersaing di pasaran (Amaliyah, 2017).

Produk pangan yang sering dikonsumsi konsumen setiap harinya, yang selama ini diandalkan sebagai sumber protein nabati namun ternyata masyarakat sebagai konsumen tidak menyadari bahwa produk pangan tersebut mengandung bahan berbahaya (Santoso, Mustaniroh & Pranowo, 2018). Produk pangan yang dimaksud, banyak sekali terdapat pada jajanan sekolah, jajanan pasar, makanan catering, bahkan didalam toko-toko swalayan yang sering kali kita anggap paling bersih dalam hal penyediaan bahan makanan yang merupakan bentuk dari pasar modern pun tak luput dari ancaman bahan tambahan atau zat berbahaya (Wibawa, 2008).

Pada awalnya zat-zat berbahaya tersebut berasal dari bahan tumbuh-tumbuhan yang selanjutnya disebut zat berbahaya alami. Tidak menimbulkan efek samping yang membahayakan kesehatan manusia. Akan tetapi, jumlah penduduk bumi yang makin bertambah menuntut jumlah makanan yang lebih besar sehingga zat berbahaya alami tidak mencukupi lagi. Oleh karena itu, industri makanan memproduksi makanan yang memakai zat berbahaya buatan (*sintetis*). Bahan baku pembuatannya adalah dari zat-zat kimia yang kemudian direaksikan. Zat aditif sintetis yang berlebihan dapat menimbulkan beberapa efek samping misalnya: gatal-gatal, dan kanker.

Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) dalam proses produksi pangan perlu diwaspadai bersama, baik oleh produsen maupun oleh konsumen. Dampak penggunaannya dapat berakibat positif maupun negatif bagi masyarakat (Nainggolan, 2018). Penyimpangan dalam penggunaannya akan membahayakan kita bersama, khususnya generasi muda sebagai penerus pembangunan bangsa. Di bidang pangan kita memerlukan sesuatu yang lebih baik untuk masa yang akan datang, yaitu pangan yang aman untuk dikonsumsi, lebih bermutu, bergizi, dan lebih mampu bersaing dalam pasar global.

Kebijakan keamanan pangan (*food safety*) dan pembangunan gizi nasional (*food nutrient*) merupakan bagian integral dari kebijakan pangan nasional, termasuk penggunaan bahan tambahan pangan (Anggitasari, Rahayu & Ratnasari, 2014). Kebijakan keamanan pangan (*food safety*) dimaksudkan untuk mengendalikan bahaya yang terdapat pada pangan yang akan dihasilkan dan dikonsumsi oleh konsumen. Sedangkan pembangunan gizi nasional (*food nutrient*) dimaksudkan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya peningkatan gizi untuk mewujudkan sumber daya manusia yang sehat (adiwibowo, 2016).

Untuk menjamin keamanan makanan dan minuman yang telah diperdagangkan oleh pelaku usaha terdapat peraturan yang mengatur mengenai produk makanan dan minuman untuk diperdagangkan pelaku usaha (Charity, 2017). Di dalam Pasal 8 ayat (2) Undang - Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (selanjutnya ditulis UUPK) menyatakan Pelaku Usaha dilarang memperdagangkan barang yang rusak, cacat atau bekas, tercemar tanpa memberikan informasi secara

lengkap dan benar atas barang dimaksud. Konsumen memiliki hak mendapatkan keamanan yaitu konsumen berhak mendapatkan keamanan barang dan jasa yang ditawarkan kepadanya. Produk barang dan jasa itu tidak boleh membahayakan jika dikonsumsi sehingga konsumen tidak dirugikan baik secara jasmani dan rohani. Seperti yang diketahui bahwa peredaran makanan dan minuman kemasan rusak tidak hanya ditemukan di pasar-pasar tradisional akan tetapi juga banyak terjadi di pasar-pasar swalayan besar dan pasar modern (Triasih, Heryanti, & Kridasaksana, 2017).

Perlindungan konsumen merupakan bagian tak terpisahkan dari kegiatan bisnis yang sehat. Dalam kegiatan bisnis yang sehat terdapat keseimbangan perlindungan hukum antara konsumen dengan produsen (Mansur & Rahman 2016). Tidak adanya perlindungan yang seimbang menyebabkan konsumen berada pada posisi yang lemah. Lebih-lebih jika produk yang dihasilkan oleh produsen merupakan jenis produk yang terbatas. Kerugian-kerugian yang dialami oleh konsumen dapat timbul sebagai akibat dari adanya hubungan hukum perjanjian antara produsen dengan konsumen, maupun akibat dari adanya perbuatan melanggar hukum yang dilakukan oleh produsen.

Hal ini mendorong adanya perlindungan bagi konsumen terhadap berbagai produk yang akan dikonsumsi. Perlindungan ini dilakukan untuk pelaku usaha yang mendistribusikan makanan dan minuman sesuai dengan standar yang berlaku. Pentingnya perlindungan konsumen hukum bagi konsumen disebabkan posisi tawar konsumen yang lemah. Perlindungan hukum bagi konsumen adalah melindungi hak-hak konsumen (Madia & Atmaja, 2019). Walaupun sangat beragam, secara garis besar hak-hak konsumen, dapat dibagi menjadi tiga hak yang menjadi prinsip dasar, yaitu:

1. Hak yang dimaksudkan untuk mencegah konsumen dari kerugian, baik kerugian personal, maupun kerugian harta kekayaan;
2. Hak untuk memperoleh barang dan / atau jasa dengan harga wajar; dan
3. Hak untuk memperoleh penyelesaian yang patut terhadap permasalahan yang dihadapi.

Lambatnya perkembangan perlindungan hukum konsumen di negara berkembang yang perkembangan industrinya baru pada tahap permulaan karena sikap pemerintah pada umumnya masih melindungi kepentingan industri yang merupakan faktor esensial dalam pembangunan suatu negara. Akibat dari perlindungan kepentingan industri pada negara berkembang termasuk Indonesia tersebut, maka ketentuan-ketentuan hukum yang bermaksud untuk memberikan perlindungan kepada konsumen atau anggota masyarakat kurang berfungsi karena tidak diterapkan secara ketat. Walaupun demikian tidak dapat dipungkiri bahwa usaha pemerintah untuk memberikan perlindungan kepada konsumen telah dilakukan sejak lama, hanya saja kadang tidak disadari bahwa pada dasarnya tindakan tertentu yang dilakukan oleh pemerintah merupakan usaha untuk melindungi kepentingan konsumen.

Hal ini dapat dibuktikan dengan dikeluarkannya berbagai ketentuan perundang-undangan yang apabila dikaji, maka peraturan perundang-undangan tersebut sebenarnya memuat ketentuan yang memberikan perlindungan kepada konsumen,

walaupun dalam konsiderans peraturan perundang-undangan tersebut tidak disebutkan untuk tujuan perlindungan konsumen. Aturan-aturan tertulis sebagai hukum positif kerap dilanggar atau tidak dilaksanakan secara maksimal. Banyak bukti yang terjadi di masyarakat yang menunjukkan terjadinya peredaran-peredaran produk pangan yang membahayakan kehidupan manusia dan tidak sesuai dengan peraturan yang ada. Untuk memperjuangkan hak-hak sebagai konsumen yang merasa dirugikan dan tidak terpenuhi haknya sebagai konsumen.

METODE PENELITIAN

Tipe penelitian yang digunakan pada penelitian ini yakni tipe hukum empiris. Penelitian hukum empiris yakni dilakukan untuk menganalisis apakah semua perangkat hukum yang berkaitan dengan obyek penelitian telah dilaksanakan dengan benar oleh semua pihak sesuai ketentuan yang berlaku. Dalam penelitian ini, peneliti melakukan penelitian di Kota Makassar Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Makassar. Adapun alasan peneliti melakukan penelitian di lokasi tersebut didasarkan atas pertimbangan bahwa Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) merupakan salah satu lembaga yang bertugas untuk mengawasi peredaran obat dan makanan.

PEMBAHASAN

A. Perlindungan hukum bagi konsumen terhadap makanan yang mengandung zat berbahaya

Penentuan mutu bahan pangan pada umumnya sangat tergantung pada beberapa faktor, seperti cita rasa, tekstur, dan nilai gizinya, juga sifat mikrobiologis. Tetapi, sebelum faktor-faktor lain dipertimbangkan, secara visual faktor warna tampil lebih dahulu dan kadang-kadang sangat menentukan. Selain sebagai faktor yang ikut menentukan mutu, warna juga dapat digunakan sebagai indikator kesegaran atau kematangan. Baik tidaknya cara pencampuran atau cara pengolahan dapat ditandai dengan adanya warna yang seragam dan merata.

Pada Pasal 1 Angka 5 Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 37 Tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna dijelaskan bahwa pewarna alami (*Natural Food Colour*) adalah pewarna yang dibuat melalui proses ekstraksi, isolasi, atau derivatisasi (sintesis persial) dari tumbuhan, hewan, mineral atau sumber alami lain, termasuk pewarna identik alami.

Ada beberapa pewarna alami serta batas penggunaan maksimum yang di jelaskan dalam peraturan kepala badan pengawas obat dan makanan ini. Batas maksimum penggunaannya dapat dilihat pada tabel 1 berikut:

Tabel. 1 Batas maksimum penggunaan pewarna alami.

| No | Pewarna | Batas Maksimum (mg/kg) |
|----|---|------------------------|
| 1 | Kurkumin C.I.No 75300 (<i>curcumin</i>) | 0-3 |
| 2 | Riboflavin (<i>Riboflavins</i>) | 0-0,5 |

| | | |
|----|---|---------------------------------------|
| 3 | Karmin dan ekstrak cochineal C.I.No. 75470 (<i>carmines and cochineal extract</i>) | 0-5 |
| 4 | Klorofil C.I.No.75810 (<i>chlorophyll</i>) | Secukupnya |
| 5 | Klorofil dan klorofilin tembaga kompleks C.I.No. 75810 (<i>chlorophylls and chlorophyllins, copper complexes</i>) | 0-15 |
| 6 | Karamel I (<i>Caramel I-plain</i>) | Secukupnya |
| 7 | Karamel III amonia proses (<i>Caramel III-ammonia process</i>) | 0-200 untuk cair 0-150 untuk padat |
| 8 | Karamel IV amonia sulfit proses (<i>Caramel IV-sulphite ammonia process</i>) | 0-200 untuk cair 0-150 untuk padat |
| 9 | Karbon tanaman C.I.No. 77266 (<i>Vegetable carbon</i>) | Secukupnya |
| 10 | Beta-Karoten / sayuran C.I.No. 75130 (<i>Carotenes, beta (vegetable)</i>) | Secukupnya |
| 11 | Ekstrak anato (berbasis bixin) C.I.No. 75120 (<i>Annatto extracts, bixin based</i>) | 0-12 |
| 12 | Karotenoid (<i>Carotenoids</i>) | 0-5 |
| 13 | Merah Bit (<i>Beet red</i>) | Secukupnya |
| 14 | Antosianin (<i>Anthocyanins</i>) | 0-2,5 |
| 15 | Titanium dioksida C.I.No.77891 (<i>Titanium dioxide</i>) | Secukupnya |

Sumber : Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 37 Tahun 2013

Tabel tersebut menunjukkan bahwa ada beberapa zat pewarna alami yang dibatasi penggunaannya sesuai dengan takaran per kilogramnya, akan tetapi ada juga zat pewarna yang batas penggunaannya menggunakan kata secukupnya atau sebanyak yang diperlukan. Penggunaan zat pewarna alami tersebut akan menambah nilai nutrisi atau gizi pada makanan serta aman jika ditambahkan pada makanan dan tidak akan mengganggu kesehatan.

Sedangkan untuk pewarna sintetis (*synthetic food colour*) yang merupakan pewarna yang diperoleh secara sintesis kimiawi sesuai dengan ketentuan Pasal 1 Angka 6 Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna. Batas penggunaannya dapat dilihat pada tabel 2 berikut:

Tabel. 2 Batas penggunaan maksimum pewarna sintetis.

| No | Pewarna | Batas Maksimum (mg/kg) |
|----|--|------------------------|
| 1 | Tartrazin CI. No. 19140 (<i>Tartrazine</i>) | 0-7,5 |
| 2 | Kuning kuinolin CI. No. 47005 (<i>Quinoline yellow</i>) | 0-5 |
| 3 | Kuning FCF CI. No. 15985 (<i>Sunset yellow FCF</i>) | 0-4 |
| 4 | Karmoisin CI. No. 14720 (<i>Azorubine (carmoisine)</i>) | 0-4 |
| 5 | Ponceau 4R CI. No. 16255 (<i>Ponceau 4R</i>) | 0-4 |

| | | |
|--------------------------|--|--------|
| <i>(cochineal red A)</i> | | |
| 6 | Eritrosin CI. No. 45430 (<i>Erhythrosine</i>) | 0-0,1 |
| 7 | Merah allura CI. No. 16035 (<i>Allura red AC</i>) | 0-7 |
| 8 | Indigotin CI. No. 73015 (<i>Indigotine</i> <i>(indigo carmine)</i>) | 0-5 |
| 9 | Biru berlian FCF CI. No. 42090 (<i>Brilliant blue</i> <i>FCF</i>) | 0-12,5 |
| 10 | Hijau FCF CI. No. 42035 (<i>Fast green FCF</i>) | 0-25 |
| 11 | Coklat HT CI.No. 20285 (<i>Brown HT</i>) | 0-1,5 |

Sumber : Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 37 Tahun 2013

Tabel tersebut menunjukkan bahwa penggunaan zat pewarna sintetis dibatasi penggunaannya sesuai dengan takaran per kilogram makanan yang akan ditambahkan zat pewarna. Penggunaan zat pewarna sintetis ini akan berpengaruh bagi kesehatan jika digunakan secara terus menerus dan melebihi ambang batas penggunaan maksimumnya.

Hasil wawancara peneliti dengan 12 orang pedagang atau pelaku usaha yang menggunakan bahan tambahan pangan atau zat berbahaya pada makanan “dessert/takjil” yang dijualnya. Pewarna yang digunakan oleh pedagang atau pelaku usaha tersebut berbeda-beda, ada yang menggunakan pewarna alami maupun pewarna sintetis. Jenis pewarna yang digunakan pelaku usaha tersebut dapat dilihat pada tabel 3 berikut:

Tabel. 3. Jenis pewarna yang digunakan oleh pelaku usaha.

| No | Pewarna | Frekuensi | Persentase (%) |
|--------|----------|-----------|----------------|
| 1 | Alami | 3 | 25 |
| 2 | Sintetis | 9 | 75 |
| Jumlah | | 12 | 100 |

Sumber : Data primer setelah diolah , Tahun 2020

Tabel tersebut menunjukkan bahwa 75% pelaku usaha menggunakan pewarna sintetis, sedangkan hanya 25% pelaku usaha yang menggunakan pewarna alami. Pewarna sintetis yang digunakan oleh pelaku usaha tersebut merupakan pewarna sintetis yang diizinkan ditambahkan pada makanan, akan tetapi penggunaan pewarna sintetis tersebut dibatasi penggunaannya, karena pada dasarnya, pewarna sintetis yang masuk kedalam tubuh manusia akan menimbulkan efek bagi kesehatan jika digunakan secara terus menerus.

Dari hasil wawancara peneliti dengan pelaku usaha-pelaku usaha tersebut yang menggunakan pewarna sintetis menyatakan bahwa pewarna sintetis tersebut lebih mudah didapatkan dan lebih murah, penggunaannya juga sangat praktis dan warnanya lebih stabil dibandingkan dengan pewarna alami meskipun telah melalui proses pengolahan dan pemanasan. Sedangkan pelaku usaha yang menggunakan pewarna alami menyatakan bahwa dengan menggunakan pewarna alami lebih aman

dan tidak akan menimbulkan efek negatif bagi kesehatan konsumen meskipun dikonsumsi secara terus menerus.

Sedangkan 20 konsumen dalam memilih makanan yang akan dibelinya, hal pertama yang mereka perhatikan adalah warna dari makanan tersebut. karena warna juga merupakan tolok ukur dari kesegaran makanan. Tolok ukur yang diperhatikan oleh konsumen dapat dilihat pada tabel 4 berikut:

Tabel. 4 Tolok ukur konsumen dalam memilih warna makanan.

| No | Tolok ukur warna | Frekuensi | Persentase (%) |
|----|------------------|-----------|----------------|
| 1 | Lebih mencolok | 11 | 55 |
| 2 | Tidak mencolok | 9 | 45 |
| | Jumlah | 20 | 100 |

Sumber : Data primer setelah diolah , Tahun 2020

Tabel tersebut menunjukkan bahwa 55 % tolok ukur konsumen dalam memilih makanan adalah makanan yang lebih mencolok warnanya, sedangkan 45% konsumen memilih makanan yang tidak mencolok warnanya. konsumen yang memilih makanan yang lebih mencolok warnanya menyatakan bahwa makanan yang lebih mencolok warnanya lebih menarik kelihatannya dan lebih segar daripada makanan yang tidak mencolok, sedangkan konsumen yang memilih makanan yang tidak mencolok warnanya menyatakan bahwa makanan yang tidak mencolok warnanya lebih aman, dan untuk makanan yang warnanya lebih mencolok ditakutkan menggunakan pewarna sintesis yang digunakan untuk pewarna baju atau tekstil.

Untuk mewujudkan perlindungan terhadap konsumen maka setiap produk pangan khususnya produk makanan wajib memenuhi standar keamanan dan mutu pangan, sebagaimana diatur dalam Pasal 111 ayat 1 Undang-Undang No 36 tahun 2009 tentang Kesehatan bahwa makanan dan minuman yang dipergunakan untuk masyarakat harus didasarkan pada standar dan/atau persyaratan kesehatan, dan hanya dapat diedarkan setelah mendapat izin edar sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan. Hal tersebut dilakukan untuk memenuhi hak konsumen yakni berhak atas kenyamanan, keamanan dan keselamatan dalam mengonsumsi barang dan/atau jasa.

Sebagai acuan pangan dalam perlindungan konsumen maka didapat beberapa peraturan yang berhubungan dengan produk pangan ,yaitu:

1. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
2. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan
3. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan
4. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan
5. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.

Dari peraturan perundang-undangan tersebut, dapat diketahui bahwa pengaturan tentang produk pangan sudah cukup banyak, jelas dan tegas. Meskipun demikian pelaku usaha kerap tidak melaksanakan dan mengabaikannya. Pelaku usaha lalai dan

tidak menunjukkan sikap itikad baik sebagai pelaku usaha. Pelaku usaha sering mengabaikan kewajibannya untuk selalu beritikad baik dalam berusaha.

Pelaku usaha diharapkan menerapkan peraturan dalam Pasal 8 dan 9 UUPK yaitu pelaku usaha dilarang memperdagangkan barang yang rusak, cacat atau bekas, tercemar tanpa memberikan informasi yang lengkap dan benar atas barang yang dimaksud. Pasal 19 sampai Pasal 28 UUPK telah menyatakan secara tegas mengenai tanggung jawab pelaku usaha kepada konsumen, Pasal 19 dinyatakan bahwa pelaku usaha dapat dimintai pertanggungjawaban ketika barang yang diperdagangkan cacat, rusak bahkan menyebabkan kerugian bagi konsumen karena mengkonsumsinya dan juga dijelaskan bahwa tuntutan atas kerugian tersebut dapat berupa ganti rugi seperti santunan biaya pengobatan maupun kompensasi lainnya.

B. Pengawasan BPOM terhadap makanan yang mengandung zat berbahaya

Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan telah melaksanakan fungsinya dalam melakukan pengawasan terhadap makanan dan minuman yang tidak sesuai dengan aturan atau mengandung zat aditif yang berbahaya. Sesuai dengan data yang diberikan oleh Pihak Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan kepada Penulis pada tanggal 14 Januari 2021. Beberapa makanan yang mengandung bahan makanan yang berbahaya dalam sampling yang telah di ambil sebelumnya oleh pihak Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan. Dapat dilihat pada tabel 5 berikut:

Tabel 5 Jenis Bahan Berbahaya dalam Sampel Pangan.

| No | Nama Tempat Sampling | Nama Produk | Jenis Pangan | Parameter Uji | Hasil |
|----|--|--------------------------|-----------------|-----------------|---------|
| 1 | Jl. Cendrawasih Makassar, Stand Rahmah | Kue Mangkok (Merah Muda) | Kudapan | Boraks | Negatif |
| | | | | Rodhamin B | Positif |
| 2 | Jl.Cendrawasih Stand Ramlah | Cantik Manis | Kudapan | Methanyl Yellow | Negatif |
| | | | | Formalin | Negatif |
| 3 | Jl.Cendrawasih Makassar, Stand Ramlah | Kue Lapis | Kudapan | Methanyl Yellow | Negatif |
| | | | | Boraks | Negatif |
| | | | | Formalin | Negatif |
| 4 | Jl.Cendrawasih Makassar, Stand Desi | Biji Delima | Jelly/agar-agar | Rodhamin B | Negatif |
| | | | | Formalin | Negatif |
| 5 | Jl.Cendrawasih Makassar, Stand Desi | Sagu Mutiara | Kudapan | Rodhamin B | Negatif |
| | | | | Boraks | Negatif |
| | | | | Formalin | Negatif |
| 6 | Jl.Cendrawasih Makassar, Stand Desi | Biji Delima Pink | Jelly/agar-agar | Rodhamin B | Negatif |
| | | | | Boraks | Negatif |
| | | | | Formalin | Negatif |

| | | | | | |
|----|--|------------------------|---|--------------------|---------|
| 7 | Jl. Cendrawasih Makassar, Stand Rahmah | Kue Lapis | Kudapan | Boraks | Negatif |
| | | | | Formalin | Negatif |
| 8 | Jl.A.Mappanyuk ki Makassar, Stand Zulkifli | Es Buah | Kudapan | Rodhamin B | Negatif |
| | | | | Formalin | Negatif |
| 9 | Jl.Mappanyukki Makassar, Stand Suci | Bakwan | Kudapan | Boraks | Negatif |
| | | | | Formalin | Negatif |
| 10 | Jl.Cendrawasih Makassar, Stand Desi | Salad Buah | Kudapan | Methanyl | Negatif |
| | | | | Boraks | Negatif |
| 11 | Pasar Hartaco Makassar, Stand Rahmat Hidayat | Bakso Tahu | Olahan daging (Bakso/So sis/ dsb) | Formalin | Negatif |
| | | | | Boraks | Negatif |
| 12 | Pasar Toddopuli Makassar, Kios Kahar | Mie Kuning Kasar | Mie | Formalin | Negatif |
| | | | | Boraks | Negatif |
| | | | | Methanyl Yellow | Negatif |
| 13 | Pasar Toddopuli Makassar, Kios Ana | Kolang- Kaling | Kudapan | Formalin | Negatif |
| | | | | Boraks | Negatif |
| 14 | Pasar Tamalate Makassar, Kios Dg.Bollo | Cendol | Jelly/agar- agar | Formalin | Negatif |
| | | | | Boraks | Negatif |

| No | Nama Tempat Sampling | Nama Produk | Jenis Pangan | Parameter Uji | Hasil |
|----|---|--------------------|---------------------|------------------|---------|
| 15 | Pasar Toddopuli Makassar, Kios Ana | Agar-agar Hijau | Jelly/agar- agar | Boraks | Negatif |
| | | | | Formalin | Positif |
| 16 | Pasar Toddopuli Makassar, Kios Ana | Agar-agar Merah | Jelly/agar- agar | Formalin | Negatif |
| | | | | Rodhamin B | Negatif |
| 17 | Pasar Toddopuli Makassar, Kios Aminah | Bipang | Kudapan | Formalin | Negatif |
| | | | | Boraks | Negatif |
| | | | | Rodhamin B | Positif |
| 18 | Jl.Dangko Makassar, Stand Ambo | Popcorn Putih | Makanan ringan | Boraks | Negatif |
| | | | | Formalin | Negatif |
| 19 | Pasar Toddopuli Makassar, Kios Aminah | Bolu Kukus | Kudapan | Rodhamin B | Negatif |
| | | | | Boraks | Negatif |
| | | | | Formalin | Negatif |

| | | | | | |
|----|--|----------------|---|--------------------|---------|
| 20 | Pasar Tamalate Makassar, Kios Dg. Bollo | Cincau | Jelly/agar- agar | Rodhamin B | Negatif |
| | | | | Boraks | Negatif |
| | | | | Formalin | Negatif |
| 21 | Jl. Dangko Makassar, Stand Bakso Narmi | Tahu Isi | Olahan Daging (Bakso/So sis/ dsb) | Boraks | Negatif |
| | | | | Formalin | Negatif |
| | | | | | |
| 22 | Jl. Dangko Makassar, Stand Bakso Andi | Bakso Kasar | Olahan Daging (Bakso/So sis/ dsb) | Boraks | Negatif |
| | | | | Formalin | Negatif |
| | | | | | |
| 23 | Jl. Sunu Makassar, Stand Rita | Donat | Kudapan | Boraks | Negatif |
| | | | | Formalin | Negatif |
| 24 | Jl. Ir. Juanda Makassar, Stand Siti Rasiti | Pisang Ijo | Kudapan | Formalin | Negatif |
| | | | | Rodhamin B | Negatif |
| 25 | Jl. Sunu Makassar, Stand Rina | Risoles | Kudapan | Methanyl Yellow | Negatif |
| | | | | Boraks | Negatif |

Sumber : Laporan Tahunan Balai Besar Obat dan Makanan Tahun 2020

Menurut ibu Dra. Adilah Pababbari, Apt., MM selaku kepala Pengawas Farmasi Makanan Ahli Madya dari Badan Pengawas Obat dan Makanan Di Kota Makassar (wawancara, 15 Januari 2021) saat ini di kota Makassar sudah sulit menemukan adanya pelaku usaha yang menggunakan zat yang berbahaya. Tabel tersebut menunjukkan bahwa jenis zat berbahaya yang banyak digunakan pada makanan maupun minuman adalah Rhodamin B yang merupakan jenis zat pewarna sintesis yang tidak diizinkan penggunaannya untuk makanan, karena Rhodamin B tersebut merupakan jenis pewarna yang digunakan untuk tekstil. Hal tersebut membuktikan bahwa pelaku usaha selain tidak menjalankan usahanya dengan baik, pelaku usaha juga telah melakukan apa yang telah dilarang dalam Undang-Undang tentang Pangan Pasal 75 Angka 1 yang menentukan bahwa:

“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.”

Pasal 3 Peraturan Bersama Menteri dalam Negeri Republik Indonesia dan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. 43 Tahun 2013, No. 2 Tahun 2013 tentang Pengawasan Bahan Berbahaya yang disalahgunakan dalam Pangan menjelaskan bahwa pengawasan bahan berbahaya yang disalahgunakan dalam pangan dilakukan terhadap jenis bahan berbahaya antara lain: Asam Borat,

Boraks, Formalin (larutan formaldehid), paraformaldehid (serbuk dan tablet paraformaldehid), pewarna merah Rhodamin B, pewarna merah amaranth, pewarna kuning metanil (*methanil yellow*) dan pewarna kuning auramin.

Ibu Dra. Adilah Pababbari, Apt., MM Selaku Pengawas Farmasi Makanan menjelaskan bahwa untuk penjualan zat-zat berbahaya yang tidak diizinkan untuk ditambahkan pada makanan seperti formalin, boraks dan Rhodamin B tersebut sebenarnya tidak dipermasalahkan, karena zat-zat aditif tersebut memang diperlukan dan mempunyai fungsi tersendiri, tetapi zat adiktif/ zat berbahaya tersebut tidak diperuntukan bagi makanan. Karena zat berbahaya tersebut bukan tambahan untuk makanan, melainkan bahan berbahaya untuk makanan. Sedangkan untuk pemeriksaan atau pengawasan makanan-makanan yang beredar di masyarakat seperti di pasar tradisional dilaksanakan setiap saat, karena Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan mempunyai *data base* yang dijadikan sebagai prioritas, dan inti dari pengawasan makanan ini terdiri dari 3 unsur yaitu: Pemerintah, Pelaku Usaha dan Konsumen.

Adapun bentuk pengawasan makanan yang dilakukan oleh Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan yaitu dengan menugaskan pegawai dari bagian pemeriksaan dan penyidikan untuk memeriksa secara berkala makanan-makanan yang beredar di masyarakat baik itu di pasar-pasar tradisional, toko-toko swalayan maupun pabrik atau industri rumah tangga. Dalam melaksanakan fungsi pengawasan pegawai yang ditugaskan berwenang untuk mengambil contoh makanan yang beredar dan/atau melakukan pengujian terhadap contoh makanan tersebut. Ibu viky menjelaskan bahwa sudah ada alat yang digunakan oleh Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan untuk mendeteksi makanan-makanan yang mengandung zat berbahaya salah satunya adalah "*Digital Formaldehyde Meter*". *Digital Formaldehyde Meter* ini digunakan untuk mendeteksi formalin dan boraks pada makanan.

Digital Formaldehyde Meter ini merupakan pengimplementasian dari teknologi *Electronic nose*. Teknologi *Electronic nose* merupakan teknologi data akuisisi dengan penghubung pengolah data, biasanya dilakukan untuk menyelesaikan masalah dari sistem pembuatan alat yang terdiri dari deret sensor gas (*sensor gas array*). *Electronic nose* merupakan sistem portabel yang memiliki kelebihan seperti ukuran yang kecil, dan biaya operasional yang murah. Dengan mempertimbangkan kelebihan instrumen ini yaitu mengaplikasikan *Electronic Nose* sebagai alat deteksi formalin. "*Digital Formaldehyde Meter*" dirancang dengan sistem digital, sinyal input dideteksi dari deret sensor TGS kemudian diproses dengan bantuan mikrokontroler yang diperkuat oleh amplifier dan digitalkan oleh sebuah digital LCD (*Liquid Crystal Display*) ke *digital convertor*.

Metode uji performansi alat "*Digital Formaldehyde Meter*" yang efisien menggunakan sample padat dan cair dengan proses kalibrasi menggunakan alat spektrovo meter uv, kemungkinan alat ini untuk *error* 2,93% sehingga keefektifan alat ini sekitar 97%. Selain itu metode pengukuran kadar formalin pada makanan (sampel cair dan sampel padat) yaitu pada sample padat melalui proses pengecilan ukuran terlebih dahulu, kemudian dipanaskan menggunakan suhu sebesar 70°C selama 1 menit dalam keadaan tertutup. Lalu sensor mendeteksi kandungan formalin yang ada pada sample tersebut. Nilai konsentrasi formalin dapat dilihat pada LCD. Langkah pengujian pada sample cair sama, namun tidak melewati proses pengecilan ukuran terlebih dahulu.

Ibu Dra. Adillah Pababbari, Apt., MM menjelaskan bahwa penjatuhan sanksi untuk

pelanggaran penggunaan zat aditif/ zat berbahaya yang dilakukan oleh pelaku usaha, Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan berpegang pada Undang- Undang Pangan, Undang-Undang Kesehatan, dan UUPK. Penerapan Undang-Undang Pangan dan Undang-Undang Kesehatan yang dilakukan oleh Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan, ketika menemukan makanan yang tidak sesuai aturan atau mengandung zat- zat yang berbahaya bagi kesehatan konsumen ketika melakukan pemeriksaan, maka makanan tersebut akan langsung diproses, baik itu melalui pengadilan maupun di luar pengadilan. Sedangkan UUPK digunakan oleh Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan jika ada pengaduan langsung dari konsumen.

Penjatuhan sanksi yang diberikan oleh Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan lebih kepada penyelesaian di luar pengadilan. Penyelesaian di luar pengadilan ini dilakukan dengan cara penarikan dari peredaran dan memusnahkan makanan tersebut, pemusnahannya bisa dengan membakar ataupun mengubur makanan tersebut, untuk pemusnahan melalui pembakaran pihak Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan meminta pertimbangan kepada pihak lingkungan hidup, apakah makanan tersebut tidak berdampak buruk bagi lingkungan jika makanan tersebut dimusnahkan dengan cara dibakar (Lestari & Djanggih, 2019).

Makanan yang diedarkan melalui agen, apabila ditemukan tidak sesuai dengan yang telah ditentukan, maka pihak Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan mengembalikan makanan tersebut kepada agennya untuk dikembalikan kepada pabrik atau industri yang memproduksi makanan tersebut untuk dimusnahkan. Untuk membuktikan bahwa agen tersebut telah mengembalikan makanan tersebut kepada pihak pabrik atau industri, Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan meminta kepada agen bukti penerimaan makanan yang tidak sesuai dengan aturan tersebut oleh pihak pabrik atau industri.

Terhadap Pelanggaran penggunaan zat berbahaya pada makanan dapat dijatuhkan sanksi berdasarkan Pasal 136 Undang-Undang Pangan, yang menentukan bahwa:

“setiap orang yang melakukan produksi pangan untuk diedarkan yang dengan sengaja menggunakan:

- a. Bahan tambahan pangan melampaui ambang batas maksimal yang ditetapkan; atau
- b. Bahan yang dilarang digunakan sebagai bahan tambahan pangan sebagaimana dimaksud dalam pasal 75 ayat (1) dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun atau denda paling banyak Rp. 10.000.000.000,00 (sepuluh miliar rupiah).”

Untuk kasus makanan yang menggunakan zat aditif/zat berbahaya yang tidak diizinkan maupun yang diizinkan akan tetapi tidak sesuai dengan batas maksimum penggunaannya belum ada yang masuk dalam peradilan resmi, sehingga sanksi yang diterima oleh pelaku usaha yang menggunakan zat aditif yang tidak sesuai dengan ketentuan, masih terbatas pada tindakan yang dilakukan oleh pihak yang berwenang yaitu Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan setempat, seperti penarikan dan pemusnahan makanan.

KESIMPULAN

1. Perlindungan hukum terhadap zat berbahaya di Makassar belum optimal karena masih ada beberapa makanan yang ditemukan mengandung zat berbahaya . sebagaimana diatur dalam Pasal 111 Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan bahwa makanan dan minuman yang dipergunakan untuk masyarakat harus didasarkan pada standar dan/atau persyaratan kesehatan, dan hanya dapat diedarkan setelah mendapat izin edar sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan. Dalam Pasal 87 Undang-Undang tentang Pangan menentukan bahwa pemerintah dapat menetapkan persyaratan agar pangan diuji di laboratorium sebelum diedarkan, pengujian yang dimaksudkan dilakukan di laboratorium yang ditunjuk oleh dan/atau yang telah memperoleh akreditasi dari pemerintah.
2. Pengawasan BPOM Makassar dalam melakukan pengawasan makanan yang mengandung zat berbahaya masih kurang optimal . hal ini dikarenakan masih ditemukan makanan yang mengandung zat berbahaya yang masih beredar luas dipasaran. Namun BPOM telah melakukan tindakan untuk beredarnya makanan yang mengandung zat berbahaya seperti melakukan sosialisasi terkait makanan yang mengandung zat berbahaya , melakukan operasi rutin ke berbagai tempat , melakukan laboratorium keliling secara dadakan untuk memeriksa para pedagang untuk memastikan apakah makanan di sekitar masyarakat aman dikonsumsi atau tidak .Peranan BPOM dan Pemerintah sangat diperlukan untuk memberi perlindungan kepada konsumen terhadap makanan yang mengandung zat berbahaya.

SARAN

1. Agar Konsumen lebih berhati-hati dalam memilih makanan yang akan dikomsumsinya, jangan menilai kesegaran makanan dari warna makanan tersebut. Dan jika mengetahui ada pelaku usaha yang menggunakan zat aditif yang dilarang atau tidak sesuai dengan batas maksimum penggunaan zat aditif, jangan takut untuk melaporkan pelaku usaha tersebut .
2. Agar Pelaku usaha lebih beritikad baik dalam melakukan usahanya, jangan hanya memikirkan keuntungan untuk dirinya sendiri, tanpa memikirkan dampak yang akan ditimbulkan dari makanan yang diproduksinya jika menggunakan zat-zat adiktif / zat berbahaya yang tidak diizinkan atau tidak sesuai dengan batas penggunaan maksimal. Karena dapat menimbulkan gangguan bagi kesehatan konsumen.
3. Perlunya Pemerintah lebih meningkatkan kerjasama dengan instansi- instansi yang terkait dalam pengawasan pangan, dan lembaga- lembaga swadaya masyarakat. Karena pemerintah dapat dibantu oleh instansi-instansi dan lembaga-lembaga tersebut untuk memberikan pendidikan kepada konsumen tentang zat-zat yang diizinkan dan yang tidak diizinkan serta batas penggunaan maksimum yang diizinkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiwibowo, Y. (2016). Epistemologi Ideologi Keamanan Pangan. *Yuridika*, 31(1), 167-188.

- Amaliyah, N. (2017). *Penyehatan Makanan Dan Minuman-A*. Deepublish.
- Anggitasari, A., Rahayu, W. P., & Ratnasari, Y. (2014). Pengaruh Program Keamanan Pangan di Sekolah terhadap Pengetahuan Penjaja Pangan Jajanan dan Siswa Sekolah Dasar. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 1(2), 151-158.
- Charity, M. L. (2017). Jaminan produk halal di Indonesia (Halal products guarantee in Indonesia). *Jurnal Legislasi Indonesia*, 14(1), 99-107.
- Lestari, S. E., & Djanggih, H. (2019). Urgensi Hukum Perizinan Dan Penegakannya Sebagai Sarana Pencegahan Pencemaran Lingkungan Hidup. *Masalah-Masalah Hukum*, 48(2), 147-163.
- Madia, P. B. M., & Atmadja, I. B. P. (2019). Perlindungan hukum bagi konsumen yang menggunakan kosmetik tanpa pencantuman tanggal kadaluarsa. *Kertha Semaya: Journal Ilmu Hukum*, 7(12), 1-15.
- Mansyur, A., & Rahman, I. (2016). Penegakan Hukum Perlindungan Konsumen Sebagai Upaya Peningkatan Mutu Produksi Nasional. *Jurnal Pembaharuan Hukum*, 2(1), 1-10.
- Nainggolan, I. (2018). Tanggung Jawab Pidana bagi Pelaku Usaha yang Menggunakan Bahan Tambahan Pangan (BTP) Berbahaya pada Produk Pangan. *EduTech: Jurnal Ilmu Pendidikan dan Ilmu Sosial*, 4(2), 81-90
- Santoso, I., Mustaniroh, S. A., & Pranowo, D. (2018). Keakraban produk dan minat beli frozen food: peran pengetahuan produk, kemasan, dan lingkungan sosial. *Jurnal Ilmu Keluarga & Konsumen*, 11(2), 133-144.
- Triasih, D., Heryanti, B. R., & Kridasaksana, D. (2017). Kajian Tentang Perlindungan Hukum bagi Konsumen Terhadap Produk Makanan Bersertifikat Halal. *Jurnal Dinamika Sosial Budaya*, 18(2), 214-225.
- Wibawa, A. (2008). Faktor penentu kontaminasi bakteriologik pada makanan jajanan di sekolah dasar. *Kesmas: Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional (National Public Health Journal)*, 3(1), 3-8