



IPB University
— Bogor Indonesia —

POLICY BRIEF

2025

**Mengatasi Problem Keamanan
Pangan**

Penulis: Ali Khomsan



**Departemen Gizi Masyarakat
Fakultas Ekologi Manusia
IPB University**

Isu Keamanan Pangan

Isu keamanan pangan selalu menarik perhatian karena menyangkut urusan kesehatan bahkan nyawa seseorang. Bagaimana kita sebagai konsumen harus bersikap? Sebenarnya, produk makanan yang beredar saat ini sudah jauh lebih aman dibandingkan beberapa dekade lalu. Oleh karena itu kita harus bersikap rasional dalam menanggapi isu keamanan pangan ini.

Masalah keamanan pangan yang dengan cepat menjadi isu nasional atau isu global berdampak signifikan terhadap perubahan konsumsi pangan (Tibebe *et al.* 2024). Permintaan akan daging ayam menurun ketika flu burung beredar, demikian pula konsumsi daging sapi berkurang saat penyakit sapi gila berjangkit. Padahal, daging ayam yang sudah dimasak diketahui tidak akan menularkan flu burung. Temuan seekor sapi gila di AS menyebabkan pelarangan impor sapi di berbagai negara, dan banyak restoran yang kemudian mengurangi penyediaan makanan berbahan baku daging sapi. Jadi, ketakutan masyarakat telah menyebabkan mereka menjadi tidak proporsional menyikapi masalah keamanan pangan ini.

Ketakutan untuk mengonsumsi makanan yang diduga tidak aman sebenarnya hanya kesalahan persepsi karena masyarakat tidak mencerna informasi secara menyeluruh. Kasus meninggalnya orang akibat flu burung terjadi karena penularan virus langsung pada korban melalui unggas yang telah terinfeksi. Ini bisa terjadi karena korban tinggal berdekatan dengan kandang unggas. Jadi korban tidak tertular karena makan daging ayam. Namun, dampak mispersepsi ini luar biasa karena negara-negara yang bebas flu burung seperti Singapura atau Malaysia ternyata juga mengalami penurunan konsumsi daging ayam.

Benarkah bahwa makanan-makanan kita saat ini begitu rentan terhadap persoalan keamanan pangan? Pada dasarnya kita yang hidup di jaman modern ini telah dimanjakan dengan ketersediaan pangan yang melimpah. Teknologi penyiapan makanan yang makin baik dan penerapan undang-undang untuk melindungi kesehatan masyarakat pada dasarnya telah banyak mengurangi kasus-kasus *food-borne illnesses*. Sejak lama dunia industri makanan mengetahui dan menerapkan pasteurisasi, sterilisasi, sistem pengemasan aseptik, dan teknik analisis kontaminan untuk mendeteksi cemaran pada makanan. Hal ini sangat membantu masyarakat untuk memperoleh makanan yang aman.

Masalah ketidakamanan pangan kadang-kadang diberitakan secara besar-besaran dan menjadi isu selama beberapa waktu di tengah-tengah masyarakat. Ini yang menyebabkan kita menjadi tidak proporsional dalam menyikapinya. Sebagai contoh, bila suatu bahan pangan mengandung unsur



kimiawi lebih tinggi tidak berarti makanan tersebut menjadi lebih berbahaya apabila dikonsumsi. Perlu dipahami adanya batasan yang disebut *Acceptable Daily Intake* (ADI) yang mengandung makna bahwa adanya unsur tertentu dalam makanan asalkan masih dalam kisaran standar ADI, maka makanan tersebut tetap layak dan aman dikonsumsi secara harian (Permen 2012).

Pada tahun 2002 ilmuwan Swedia melaporkan temuannya tentang *acrylamide* yaitu unsur kimia ikutan yang terbentuk ketika bahan pangan digoreng atau dimasak dengan oven (Tareke *et al.* 2002). *Acrylamide* dianggap sebagai komponen yang secara potensial membahayakan kesehatan masyarakat. Percobaan pada hewan di laboratorium yang dipapar dengan *acrylamide* dosis tinggi menyebabkan terjadinya penyakit kanker. Ilmuwan sebenarnya belum yakin benar, apakah *acrylamide* dalam dosis rendah yang ditemukan dalam makanan juga akan menyebabkan kanker. Apabila kita terburu-buru termakan berita yang belum konklusif maka hal ini dapat menimbulkan revolusi perubahan perilaku makan di kalangan masyarakat karena masyarakat mungkin tidak mau lagi mengonsumsi makanan yang digoreng atau dioven.

Rekomendasi Atasi Makanan Tidak Aman

Untuk negara-negara sedang berkembang seperti Indonesia, masalah ketidakamanan pangan dapat berasal dari *home-industry* yang menjual makanan dengan tambahan zat aditif yang tidak sesuai dengan peruntukannya. Hal ini bisa dijumpai pada produk tahu yang dicampur formalin, boraks pada baso, atau pewarna tekstil pada kerupuk. Sebagian zat aditif ini bersifat karsinogenik dan membahayakan kesehatan. Dengan adanya UU Pangan, sebenarnya pemerintah bisa dengan cepat menjerang *home-industry* ini untuk mendapatkan sanksi hukum sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Penggunaan pestisida yang tidak terkontrol memunculkan kecemasan akan keamanan pangan dari produk buah-buahan ataupun sayuran. Di sisi lain, pemanfaatan pestisida secara bijak terbukti meningkatkan produksi pangan sehingga pangan tersebut dapat diakses oleh masyarakat dengan harga terjangkau.

Menurut WHO, konsumsi buah dan sayuran yang rendah menduduki peringkat 10 sebagai faktor risiko penyebab kematian di dunia (WHO 2023). Mereka yang jarang makan buah dan sayuran terbukti lebih rentan untuk menderita kanker dan penyakit jantung koroner yang mematikan. Jadi, kalau ada orang yang tidak mau mengonsumsi buah dan sayur karena khawatir



tercemar pestisida, niscaya dia akan lebih menderita akibat kurang serat yang mengakibatkan penyakit degeneratif.

Sejak tahun 2005 industri pangan di negara-negara Eropa dikenai peraturan untuk bisa menunjukkan dengan jelas rantai produksi yang menjadi sumber bahan baku pangan tersebut (Radu *et al.* 2023). Dengan demikian, pemerintah yang berwenang bisa melacak dengan cepat apabila ada kasus-kasus ketidakamanan pangan. Untuk memudahkan proses pelacakan dikembangkan piranti lunak yang dapat melacak asal bahan baku, bar-codes, dan penanda lainnya. Selain itu, standar baku seperti HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) yang selama ini telah diterapkan oleh industri-industri besar di bidang pangan juga diberlakukan pada industri kecil. Hal ini penting agar semua pihak yang berhubungan dengan rantai industri pangan selalu menerapkan standar keamanan maksimal bagi proses produksinya.

Pada dasarnya sebagian besar makanan yang beredar di tengah-tengah masyarakat adalah aman. Namun harus juga disadari bahwa keamanan pangan adalah sesuatu yang bersifat abstrak. Kita baru menyadari adanya masalah ketidakamanan pangan setelah jatuh korban. Oleh sebab itu siapapun yang secara sengaja atau karena kelalaiannya menyebabkan jatuhnya korban di masyarakat akibat mengonsumsi pangan yang tidak aman, sudah sepantasnya mendapat hukuman yang setimpal.

Daftar Pustaka

1. Tibebu A, Tamrat H, Bahiru A. 2024. Review: Impact of food safety on global trade. *Veterinary Medicine Science*. 10(5):e1585. doi: 10.1002/vms3.1585
2. [Permen] Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan. 2012.
3. Tareke E, Rydberg P, Karlsson P, Eriksson S, Törnqvist M. 2002. Analysis of acrylamide, a carcinogen formed in heated foodstuffs. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 50(17): 4998-5006. doi: 10.1021/jf020302f. PMID: 12166997.
4. [WHO] World Health Organization. 2023. Increasing fruit and vegetable consumption to reduce the risk of noncommunicable diseases. <https://www.who.int/tools/elena/interventions/fruit-vegetables-ncds>
5. Radu E, Dima A, Dobrota EM, Badea AM, Madsen DO, Dobrin C, Stanciu S. 2023. Global trends and research hotspots on HACCP and modern quality management systems in the food industry. *Heliyon*. 9(7): e18232. doi: 10.1016/j.heliyon.2023.e18232.

