

info pangan

Label dapat dimanfaatkan untuk melihat mutu dan keamanan. Bukan itu saja yang membuat kita perlu belajar membaca label.



Dr. Ir. C. Hanny Wijaya M.Sc.

Cermat Label, untuk Hemat dan Selamat

Ketika berbelanja, apa yang jadi pertimbangan kita memilih produk? Jawaban tiap orang tentu bisa berbeda-beda, tetapi sebagian besar mungkin akan menjawab, "Harganya!"

Ya, harga memang sering jadi pertimbangan pertama banyak orang dalam menentukan pilihannya. Berikutnya, mungkin mereka akan memperhatikan penampilan produk se-

perti keindahan label, kemasan, merek favorit, lalu ada tidaknya atribut tertentu, misalnya halal atau tidak mengandung babi.

Harus diakui, sebagian besar konsumen di negara kita tidak terlalu menaruh perhatian pada apa yang tertulis pada label suatu produk. Hasil suatu survei menunjukkan bahwa hanya 15% responden menaruh perhatian pada informasi yang tercan-

tum pada label, dan kebanyakan responden tersebut berada di perkotaan. Sedangkan 65% responden di daerah pedesaan hanya memperhatikan ada tidaknya pernyataan ha-

lal. Selain itu, kebanyakan orang melihat label, tetapi belum banyak yang membacanya dengan cermat. Mengapa kita perlu cermat membaca label?

Label didefinisikan sebagai tulisan, tag, gambar, atau deskripsi lain yang tertulis, dihias, atau dicantumkan dengan jalan apa pun, pada kemasan suatu produk.

Pelabelan dimaksudkan sebagai sarana komunikasi antara produsen kepada konsumen tentang hal-hal yang perlu diketahui oleh konsumen mengenai produk yang diproduksinya. Misalnya, dengan membaca label, konsumen akan mendapat informasi tentang isi produk tanpa harus membuka kemasannya. Konsumen dapat mengetahui apa yang terkandung di dalam produk tersebut termasuk hal-hal yang tidak kasatmata atau tak dapat diketahui secara fisik. Adanya label diharapkan dapat memberikan rasa aman bagi konsumen.



Apa Itu Label?

Bagi orang awam, label —atau disebut juga dengan etiket— lebih identik sebagai alat promosi untuk menarik konsumen. Akibatnya, tanpa sadar dalam diri konsumen telah terbentuk rasa apriori untuk mencermatinya.

Pendapat ini tidak sepenuhnya salah. Tapi, tidak juga sepenuhnya benar. Sebenarnya, kalau kita mau sedikit jeli, banyak juga 'keuntungan' yang bisa kita petik dari membaca label. Tidak saja menguntungkan produsen tetapi juga konsumen.



Melalui label, produsen bisa menyampaikan keunggulan-keunggulan produknya, memberi petunjuk kepada konsumen bagaimana mendapatkan manfaat optimal dari produk tersebut. Misalnya, informasi tentang cara penyimpanan produk, cara penyajian, dan sebagainya.

Dengan label pula, konsumen tidak perlu menebak-nebak lagi isi produk yang terkemas. Mereka dapat mencari produk-produk dengan keunggulan yang diinginkan. Label pun memberi kesempatan pada konsumen untuk mempergunakan hak pilihnya berdasarkan pengetahuan mereka tentang produk tersebut.

Membaca label dengan teliti dapat mencegah konsumen terkecoh dengan pertimbangan semu akibat kurangnya pengetahuan konsumen

Fungsi Label

tentang produk tersebut. Informasi yang lengkap pada label juga menghindarkan konsumen membeli produk secara sia-sia, karena tidak sesuai dengan kebutuhan.

Pemanfaatan label sebagai alat komunikasi akan membantu konsumen dan produsen dalam menjaga hak dan kewajiban masing-masing untuk memberi sekaligus mendapat yang terbaik. Label pun dapat menghindarkan kekecewaan konsumen di satu sisi dan di sisi lain mencegah kegagalan produsen untuk memberi mutu produk terbaik.

Pada bagian utama cukup dicantumkan nama makanan, berat bersih (netto) isi dan bobot tuntas (untuk makanan tertentu), nomor pendaftaran, dan tulisan pernyataan khusus.

Selanjutnya, informasi yang harus dicantumkan pada label adalah:

1. Nama makanan/nama produk.
2. Komposisi atau daftar *ingredient*.
3. Berat bersih (netto) isi.
4. Nama & alamat pabrik atau pihak pengimpor.
5. Nomor pendaftaran.
6. Kode produksi.
7. Tanggal kedaluwarsa.
8. Petunjuk atau cara penggunaan.
9. Petunjuk atau cara penyimpanan.
10. Nilai gizi.
11. Tulisan atau pernyataan khusus, misalnya: 'Halal', 'Tidak cocok untuk bayi', 'Mengandung babi', 'Untuk Vegetarian', dan sebagainya.



Rambu-Rambu Pelabelan

Informasi pada label haruslah yang sebenar-benarnya dan tidak menyesatkan. Untuk mencegah hal-hal yang merugikan, terdapat rambu-rambu yang mengatur pelabelan. Dengan rambu-rambu ini, konsumen dapat menuntut produsen bila apa yang tertera pada label tidak sesuai dengan yang sesungguhnya. Dengan demikian, diharapkan fungsi label sebagai pemberi rasa aman pada konsumen dapat tercapai.

Pelabelan produk pangan olah di Indonesia diatur dalam peraturan Menteri Kesehatan RI No. 79/ Menkes/Per/V/1978, dilengkapi dengan keputusan Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (Dirjen

POM) No. 02240/B/SK/VII/91 yang diterbitkan pada tanggal 2 Juli 1996. Peraturan tentang pelabelan juga tertuang dalam Undang-Undang Pangan yang baru-baru ini disahkan.

Menurut rambu yang ada, pelabelan produk pangan di Indonesia seharusnya ditulis berdasarkan pedoman umum yang meliputi kriteria tata cara penulisan dan isi label.

Kriteria yang harus dituruti dalam penulisan label di negara kita adalah sebagai berikut:

1. Menggunakan tulisan huruf Latin (atau Arab).
2. Ditulis dalam bahasa Indonesia.
3. Tulisan harus lengkap, jelas,

dan mudah dibaca (ukuran huruf min. 0,75mm, warna kontras).

4. Tidak boleh mencantumkan kata, tanda, gambar, dan sebagainya yang bisa menyesatkan.
5. Tidak boleh mencantumkan referensi, nasihat, pernyataan dari siapa pun dengan tujuan menaikkan penjualan.

Yang **Harus Ada** dalam Label

Dengan mengetahui cara penanganan produk (penyiapan, penyimpanan) yang kita akan konsumsi secara tepat, maka dapat diharapkan kita dapat mencegah terjadinya kerusakan komponen-komponen yang berguna bagi tubuh, atau menghindari terbentuknya komponen-komponen yang berbahaya bagi tubuh (termasuk kontaminan mikroba) selain a penyimpanan.

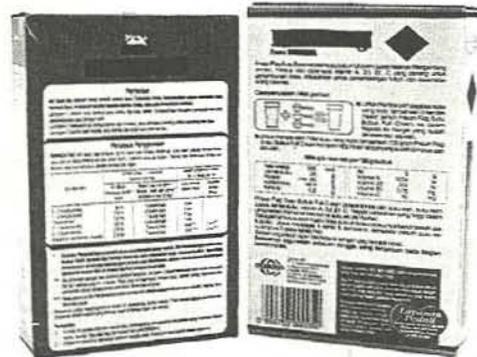
Pernyataan 'rendah kalori' juga membantu. Bagi mereka yang perlu kalori tentu tidak perlu membeli atau jangan diberi produk ini, karena bisa-bisa malah berakibat kurang gizi. Informasi tentang 'halal' atau 'untuk vegetarian', juga memberikan 'keamanan batin'.

Selain itu, informasi yang tepat tentang kandungan produk juga dapat menghindari terjadinya alergi

bagi orang-orang tertentu terhadap suatu komponen yang ada dalam produk. Dewasa ini, dengan makin meningkatnya kesadaran konsumen akan keterkaitan erat antara pangan dan kesehatan, telah meningkatkan tuntutan akan informasi yang lebih banyak tentang produk pangan yang akan dikonsumsinya. Di beberapa negara maju, seperti Amerika Serikat, informasi tentang kandungan gizi dan nilai kalori telah terformat sedemikian rupa sehingga kita dapat memilih produk-produk dengan kandungan gizi yang sesuai dengan kebutuhan tubuh kita masing-masing.

Selain gambar, dalam label juga harus terdapat pernyataan (*claim*). Baik itu pernyataan tentang keunggulan akan gizi atau pernyataan tentang khasiat terhadap kondisi atau

penyakit tertentu. Namun, pencantuman pernyataan tersebut tidak bisa semauanya, harus sesuai aturan yang ada.



Bila Anda cinta Botan Anda tentu mencintainya juga

Bila selama ini keluarga Anda menyukai Botan, coba hidangkan Botan Sardines. Potongan ikan sardennya yang besar, segar dan lezat, tersaji dalam saus tomat murni yang alami, sesuai lidah Indonesia.

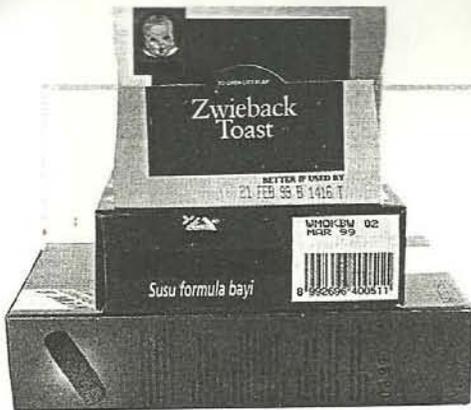


Bukan main!
Rasa cinta terasa
melimpah saat Anda
menghidangkannya.

Cinta sejati



Botan Sardines



sa sangat menentukan bagi produk-produk yang cepat sekali berubah dan mengalami kerusakan setelah masa simpan tertentu. Antara lain adalah produk-produk basah dari daging, ikan, susu, dan telur, karena mudah busuk, atau produk-produk lain dengan kadar air dan lemak tinggi karena produk menjadi mudah tengik atau mengalami kerusakan akibat oksidasi. Untuk produk-produk yang berisiko tinggi seperti ini sebaiknya jangan dikonsumsi bila tanggal kedaluwarsa sudah terlewati, terlebih

an sering memberikan tanggal kedaluwarsa jauh lebih pendek daripada umur simpan produk guna menjaga mutu produk tersebut tetap prima. Namun, bukan berarti semua produk akan terjaga mutunya selama waktu kedaluwarsanya belum terlewati.

Sering kita menjumpai bahwa suatu produk telah rusak atau berubah mutunya sebelum waktu kedaluwarsa. Ini dapat terjadi karena cara penyimpanan yang tidak tepat, atau karena kesalahan dalam penentuan umur simpan, atau dapat juga karena manipulasi produsen. Oleh karena itu, waktu kedaluwarsa bukanlah suatu jaminan mutu yang pasti. Namun, waktu kedaluwarsa adalah salah satu parameter yang dapat dijadikan acuan, tetapi perhatian terhadap perubahan karakteristik rasa, bau, dan penampakan janganlah terlupakan.

Satu lagi, khususnya di Indonesia kita harus lebih jeli dalam melihat waktu kedaluwarsa karena terkadang kita mendapatkan waktu kedaluwarsa yang ditetapkan untuk suatu produk yang tidak lazim. Misalnya, ketika Anda membeli produk daging kaleng pada tahun 1998 dan tanggal kedaluwarsanya 2003, maka penetapan tanggal kedaluwarsa tersebut perlu diwaspadai. Sebab, tanggal kedaluwarsa produk daging kaleng biasanya tidak lebih dari empat tahun.

Tanggal Kedaluwarsa

Tanggal kedaluwarsa merupakan jaminan bahwa sebelum waktu tersebut terlewati, berarti kita mendapatkan produk dengan mutu terjamin. Sebenarnya, bagi beberapa produk, tanggal kedaluwarsa bukanlah suatu parameter kritis. Bagi produk-produk yang tidak mengalami perubahan mutu secara drastis yang dapat membahayakan diri atau kesehatan, terlewatnya tanggal kedaluwarsa tidak akan memberi dampak yang gawat.

Akan tetapi, tanggal kedaluwar-

bila telah terlihat ada perubahan baik pada penampakan, rasa, maupun bau. Makanan atau minuman jenis ini memang mudah sekali terkontaminasi mikroba-mikroba yang membahayakan bagi kesehatan, di samping juga dapat terjadi denaturasi (perubahan) komponen yang dapat menyebabkan keracunan.

Pada produk-produk kering atau kaleng (yang bahannya bukan berasal dari bahan basah seperti yang disebutkan di atas), masih bisa ditolerir mengingat beberapa perusaha-

Awas Terkecoh Penampilan

Sepergi telah disinggung di bagian awal, kita sering lebih memperhatikan penampilan dan keindahan suatu label daripada apa yang tertulis di situ. Sering kali tanpa sadar kita berasumsi bahwa makin meyakinkan penampilan suatu label, makin tinggi pula mutu produknya. Sayangnya, hal itu tidak selalu benar. Oleh karena itu, akan lebih bijak bila kita pun membagi perhatian dengan memperhatikan secara cermat informasi yang tercantum pada label produk yang akan kita beli.

Informasi apa yang perlu mendapat perhatian? Walau jawaban yang paling tepat: tergantung pada keperluan konsumen, dalam hal ini ada be-

berapa informasi yang ada baiknya bila kita perhatikan.

Pertama, pastikan bahwa produk yang dipilih mempunyai informasi yang jelas tentang siapa yang memproduksi (bagi produk impor pastikan pada label tercantum informasi lengkap tentang distributornya). Perhatikanlah nama dan alamat (sarana kontak) tersebut. Dengan adanya alamat kontak dan mengetahui siapa produsen atau pengimpor yang jelas, maka berarti produsen berani mempertanggungjawabkan produknya.

Kedua, perhatikan berat bersih (netto) isi. Jangan lupa, bahwa berat berkorelasi erat dengan tingkat harga. Kita sering terkecoh dengan be-

sarnya kemasan padahal isinya tidak setara. Belum tentu produk dengan kemasan yang terlihat lebih besar mempunyai isi yang lebih banyak.

[1]

