

Pendekatan Transformasi Budaya dalam KEAMANAN PANGAN

Oleh :
Ferry¹

Food poisoning is our health problem in the future

Belum lepas dari ingatan geger keracunan mie "instant" beberapa waktu yang lalu di Sumatera Selatan kini kita dikejutkan kembali dengan berita keracunan bubur kacang hijau di Lampung Utara yang telah menewaskan dua siswa Sekolah Dasar dan 25 siswa lainnya terpaksa dirawat di rumah sakit dan puskesmas terdekat (Kompas, 15/04/1997). Tidak berapa lama kemudian kasus keracunan makanan kembali terjadi di Ujung pandang, empat orang sekeluarga tewas, belasan orang lainnya dirawat di rumah sakit, karena keracunan makan onde-onde tepung jagung (Kompas, 03/05/1997).

Sedemikian pelikkah masalah keracunan makanan ini hingga kejadian-kejadian yang telah merenggut banyak jiwa harus terus berulang? Padahal UU tentang Pangan yang baru saja dirilis tahun lalu telah menyatakan dengan jelas bahwa bahan pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang pemenuhannya menjadi hak asasi setiap rakyat Indonesia. Namun hingga saat ini pengertian bahan pangan sebagai kebutuhan dasar manusia baru dipahami sebagai pemenuhan secara kuantitatif. Kesuksesan swasembada pangan menjadi tolok ukur dalam melihat keberhasilan pemerintah dalam memenuhi kebutuhan dasar tersebut. Aspek-aspek kualitatif lainnya seperti nilai gizi terlebih keamanannya belumlah menjadi perhatian utama.

Laporan panitia pakar gabungan FAO/WHO mengenai keamanan makanan menyebutkan bahwa makanan tidak saja harus tersedia dalam jumlah yang cukup serta mengandung gizi yang memadai; namun juga harus aman untuk dimakan, dan tidak membahayakan kesehatan konsumen melalui keracunan atau infeksi. Berangkat dari pernyataan ini maka seharusnya berita-berita keracunan makanan seperti terungkap pada awal tulisan ini

tidak lagi harus terjadi. Namun kenyataan berkata lain, kasus-kasus keracunan makanan yang telah merenggut banyak korban terus saja terjadi. Lalu dimanakah letak permasalahannya?

Keamanan Makanan dan Akibatnya

Mengacu pada UU Pangan maka yang disebut sebagai keamanan makanan adalah kondisi atau upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia atau benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Definisi ini harus dipahami bahwa keamanan makanan bukanlah masalah yang *taken for granted* atau dapat diperoleh begitu saja. Masalah keamanan makanan menuntut suatu sikap aktif untuk secara terus menerus berusaha menciptakan makanan yang tidak merugikan atau membahayakan kesehatan, makanan yang aman untuk dikonsumsi.

Kondisi geografis Indonesia sebagai negara tropis dengan suhu dan kelembaban yang tinggi merupakan lingkungan yang sangat cocok bagi pertumbuhan mikroorganisme. Karenanya kontaminasi mikroba merupakan salah satu ancaman terbesar terhadap keamanan makanan di Indonesia. Prof. Dr. F.G. Winarso, seorang pakar dibidang Teknologi Pangan pernah menyatakan bahwa lebih dari 90 persen kontaminasi pada berbagai jenis makanan disebabkan oleh kontaminasi mikroba baik yang berasal dari air, tanah, alat-alat atau tubuh manusia. Kurang dari 10 persennya disebabkan oleh senyawa kimia baik yang berasal dari alam atau dalam bentuk kontaminan lingkungan seperti pestisida, logam-logam berat, juga oleh aflatoksin, zat pewarna, kemasan plastik, obat-obatan, hormon ternak atau tanaman dan lain sebagainya.

Akibat dari kontaminasi baik mikroba maupun senyawa kimia dan fisik tersebut tidak hanya akan merugikan atau membahayakan kesehatan manusia, namun dampaknya juga akan mempengaruhi kondisi ekonomi dan sosial masyarakat secara luas. Dampak

¹ Mahasiswa Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fateta-IPB.

tersebut mencakup diantaranya, nilai produk makanan yang menjadi terbuang percuma karena busuk atau rusak akibat terkontaminasi, biaya penanggulangan penyakit yang disebabkannya, dan hilangnya penghasilan akibat sakit, bahkan kematian, yang mungkin merupakan unsur terbesar dari keseluruhan biaya yang harus disia-siakan akibat kontaminasi makanan. Dalam Pelita V saja telah dilaporkan sebanyak 126 kasus penyakit melalui makanan di seluruh Indonesia dengan 10.376 orang penderita dan 52 orang meninggal dunia (Ditjen PPM PLP, 1994). Selama Pelita VI, dalam tahun 1994/1995 dilaporkan 26 kasus penyakit makanan dengan 1.552 orang penderita dan 25 orang meninggal dunia, sedangkan dalam tahun 1995/1996 dilaporkan sebanyak 30 kasus dengan 992 orang penderita dan 13 orang meninggal dunia (Ditjen POM, 1995, 1996). Angka-angka ini menurut laporan panitia pakar FAO/WHO belum lama menggambarkan keadaan yang sebenarnya karena perbandingan antara kasus keracunan makanan yang dilaporkan dengan kasus sebenarnya di negara-negara berkembang dapat mencapai 1 : 25 sampai 1 : 100.

Secara nasional, akibat kontaminasi makanan tersebut adalah menurunnya produktivitas nasional, berkurangnya pendapatan negara akibat penolakan ekspor makanannya karena berada di bawah mutu baku, tingkat kepercayaan negara-negara lain yang berkurang dan lain sebagainya. Selama tahun 1995 saja jumlah penolakan impor produk pangan Indonesia ke Amerika Serikat mencapai US \$ 100.020.797 atau sekitar Rp 250 miliar (Data Interdepartemen Bappenas, 1996).

Dari uraian di atas nampak sekali bahwa arus informasi dan kesadaran masyarakat tentang keamanan makanan belum lama memadai. Lalu faktor-faktor apa saja yang menjadi penghambat bagi proses sosialisasi informasi dan pemahaman tentang keamanan makanan itu ?

Faktor yang Mempengaruhi Keamanan Makanan

Prof. Dr. Srikandi Fardiaz dalam orasi Guru Besarnya di IPB telah mengungkapkan beberapa faktor yang dapat mempengaruhi keamanan pangan, diantaranya adalah pertama, faktor sosial ekonomi yang berkaitan erat dengan tingkat pendapatan masyarakat. Ancaman kontaminasi makanan terbesar terjadi pada masyarakat perkotaan dengan pendapatan rendah. Kelompok ini terdiri dari para buruh, pedagang, sopir dan lain sebagainya yang tidak mempunyai banyak waktu untuk

mengkonsumsi makanan di rumah sehingga sebagian besar pendapatan mereka yang terbatas tersebut digunakan untuk membeli makanan jajanan. Padahal kondisi makanan jajanan yang ada, seperti dikemukakan dalam penelitian yang pernah dilakukan oleh IPB, mempunyai potensi yang besar sekali terhadap kontaminasi baik karena penggunaan air yang tidak memenuhi syarat, tempat berjualan yang kotor atau di pinggir-pinggir jalan, serta penyiapan dan pengolahan makanan yang tidak memenuhi syarat-syarat sanitasi dan higiene.

Kedua, jenis makanan dan kebiasaan makanan. Hasil penelitian yang pernah dilakukan di Amerika Serikat seperti tertuang dalam Laporan panitia pakar gabungan FAO/WHO mengenai keamanan makanan memperlihatkan bahwa persentase terbesar dari faktor-faktor yang menyebabkan berjangkitnya penyakit terbawa makanan adalah karena waktu penyiapan makanan yang jauh terlalu awal dan makanan dibiarkan pada suhu ruang. Hal yang sama juga terjadi di Indonesia dimana menyimpan makanan sisa untuk waktu yang lama baik selama penyimpanan di rumah atau selama penjualan telah menjadi suatu kebiasaan. Demikian juga dengan kebiasaan masyarakat Indonesia untuk mengkonsumsi makanan yang masih mentah karena dipercaya mempunyai khasiat yang lebih dibandingkan jika sudah dimasak padahal makanan mentah tersebut seperti telur merupakan media yang sangat baik untuk pertumbuhan mikroba atau penyiapan lalapan atau salad tanpa pencucian yang bersih dapat menjadi sumber kontaminasi mikroba penyebab kolera dan disentri.

Ketiga, tingkat pendidikan masyarakat yang masih rendah menyebabkan rendahnya pengetahuan, tanggung jawab, dan kesadaran baik para produsen maupun konsumen terhadap masalah keamanan makanan. Padahal jumlah terbesar produsen makanan yang ada di Indonesia adalah industri rumah tangga dan skala kecil dengan tingkat pendidikan dan pengetahuan yang rendah.

Keempat, kondisi geografis Indonesia yang beriklim tropis dengan suhu udara dan kelembaban yang tinggi merupakan kondisi yang sangat potensial bagi pertumbuhan mikroba. Sehingga kasus keracunan makanan di Indonesia sebagian besar diakibatkan oleh kontaminasi mikroba. Selain itu kontaminasi makanan ini masih didukung lagi dengan kondisi lingkungan yang tidak bersih, sampah terserak dimana-mana, air sungai yang kotor, polusi udara dan lain sebagainya.

Secara makro terlihat bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi keamanan makanan ini melingkupi spektrum yang sangat luas sekali tidak hanya karena masalah ekonomi namun juga menyentuh secara mendasar masalah sosial-budaya atau tradisi sehari-hari masyarakat. Kompleksitas masalah keamanan pangan ini janganlah lalu dijadikan sebagai suatu alasan atau pembenaran terhadap tidak adanya suatu upaya yang sungguh-sungguh serius dan kongkret guna menanggulanginya.

Refleksi dan Transformasi Budaya

Penanggulangan masalah keamanan pangan pertama kali harus dimulai secara makro dengan merefleksikan kembali strategi dan paradigma pembangunan khususnya di bidang pemenuhan kecukupan pangan. Pemahaman pangan sebagai salah satu hak asasi setiap manusia harus menjadi paradigma dalam setiap strategi dan kebijakan yang dilakukan sehingga pemenuhan kecukupan pangan tidak dipahami secara reduksionis dengan hanya melihat aspek kualitatifnya saja namun dipahami pula secara komprehensif termasuk didalamnya aspek-aspek kualitatif seperti nilai gizi dan keamanannya sehingga dapat meningkatkan kualitas kehidupan manusia Indonesia. Apalah artinya makanan yang melimpah, penampakan dan rasanya enak serta mengandung nilai gizi yang tinggi namun tercemar oleh bakteri kolera. Apakah Anda sudi untuk mengkonsumsinya ?

Selanjutnya adalah mengembangkan suatu transformasi budaya keamanan pangan dalam kehidupan masyarakat di semua strata sosial. Jika diamati secara cermat maka pemahaman dan kesadaran masyarakat tentang keamanan makanan sangatlah dipengaruhi pada nilai-nilai "affective" (termasuk di dalamnya kondisi alam dan sosial-ekonomi) yang berasal dari lingkungan dimana mereka berada dan nilai-nilai "cognitive" yang berkaitan erat dengan kepercayaan (belief). Kedua macam nilai ini yang akhirnya mempengaruhi sikap dan tingkah laku masyarakat dalam mengelola keamanan makanan. Keseluruhan proses inilah yang kemudian membentuk budaya dalam suatu masyarakat sehingga suatu transformasi budaya harus mampu mencakupi dan merubah nilai-nilai tersebut.

Kurt Lewin dalam salah satu tulisannya di tahun 1947 pernah mengemukakan suatu model dalam merubah sikap dan tingkah laku individu dalam masyarakat. Lewin menuliskan bahwa seorang individu dalam masyarakat haruslah melalui tiga tahapan dasar dalam merubah budaya hidupnya, yaitu : (1)

unfreeze, (2) move dan (3) refreeze. Pertama seorang individu haruslah disadarkan dari kebukan paradigma yang selama ini melingkupi dan menjadi dasar dalam kehidupannya. Sebagai suatu gebrakan awal untuk mendo-brak paradigma tersebut khususnya yang berkaitan dengan keamanan makanan maka dapat dilakukan berbagai usaha pengenalan dan penyebarluasan informasi tentang apa itu keamanan makanan serta cara-cara mengelolanya melalui berbagai media dan organisasi yang ada. Jika kita berhasil mempropagandakan program Keluarga Berencana hingga ke pelosok-pelosok desa di pedalaman Irian Jaya lalu mengapa masalah keamanan makanan tidak bisa ?

Kedua, individu tersebut haruslah bergerak dalam suatu proses menuju sikap dan tingkah laku yang baru. Proses ini harus menjadi bagian yang integral dalam kehidupan sehari-harinya tanpa suatu paksaan namun berangkat dari minat dan kesadaran. Secara khusus, hal ini dapat dilakukan melalui proses sosialisasi baik pengetahuan maupun ketrampilan secara intensif untuk semua kelompok dan strata sosial dalam masyarakat baik secara formal melalui pendidikan di sekolah-sekolah mulai dari tingkatan terendah maupun secara non-formal melalui kegiatan pembinaan dan pelatihan. Misalnya untuk para pedagang makanan jajanan, seperti yang pernah dan sedang dilakukan oleh IPB dan akan lebih baik jika program tersebut dapat juga menyentuh kelompok-kelompok masyarakat lainnya. Demikian pula pengalaman mahasiswa KKN yang menjelaskan konsep keamanan makanan ini di hadapan para siswa SMP dan SMA ternyata mendapatkan tanggapan yang sangat antusias sekali.

Satu hal yang sering tertinggal dalam kegiatan-kegiatan pembinaan tersebut adalah proses pendampingan sebagai tindak lanjutnya sehingga setiap kegiatan pembinaan yang dilakukan terkesan bersifat sporadis dan tanpa tujuan jangka panjang yang jelas. Proses pembinaan yang selama ini berlangsung biasanya langsung berakhir setelah ceramah selama seminggu tentang keamanan makanan, diberi latihan ketrampilan dan modal. Padahal proses yang lebih penting adalah pada saat kesadaran tentang keamanan makanan tersebut berkembang menjadi suatu pemahaman "affective" hingga "cognitive". Pada saat inilah pemahaman makanan sebagai hak asasi setiap manusia -- karenanya harus tersedia secara cukup, aman dan bergizi bagi setiap orang -- secara perlahan mulai dihayati. Hingga akhirnya seluruh pengalaman tersebut

memicu suatu perubahan pola dan sikap hidup atau refreeze dan akhirnya bermuara pada terciptanya suatu transformasi budaya secara keseluruhan untuk secara aktif berusaha menciptakan makanan yang tidak merugikan atau membahayakan kesehatan, makanan yang aman untuk dikonsumsi.

Proses dengan pendekatan transformasi budaya ini tentu tidak dapat berlangsung dalam waktu yang singkat tapi memerlukan suatu startegi dan perencanaan jangka panjang disertai dengan komitmen, keseriusan dan kerja keras terutama dari pihak aparatur negara karena selama ini mereka yang secara dominan menggerakkan dan mendinamisir kehidupan masyarakat. Kembali dengan melihat luasnya spektrum faktor-faktor yang dapat mempengaruhi keamanan makanan ini maka kerja keras ini juga perlu melibatkan semua pihak lain yang terkait dalam mata rantai produksi makanan hingga konsumsi, baik petani, produsen, pedagang, konsumen, maupun lembaga-lembaga lainnya termasuk LSM-LSM dan lembaga pendidikan seperti universitas. Kerja keras ini harus disertai pula dengan keterlibatan berbagai disiplin ilmu mulai dari ilmu dan teknologi pangan, ilmu gizi, ekonomi, kedokteran, teknik, hingga antropologi, sosiologi dan lainnya.

Segala usaha, komitmen dan kerja keras dalam menanggulangi masalah keamanan makanan ini tidak akan menjadi sia-sia pada saat setiap orang mulai memahami bahwa semua usaha ini bertujuan untuk meningkatkan derajat hidup manusia bahkan untuk menyelamatkan peradaban hidup manusia seperti diungkapkan dalam sepenggal kalimat pada awal tulisan ini. Karena jika tidak lalu bagaimana jadinya dengan tiga orang siswa Sekolah Dasar korban keracunan makanan di Lampung Utara beberapa waktu yang lalu, yang hingga saat ini kondisi fisik dan mentalnya belum pulih betul bahkan analisa medis memperlihatkan adanya gangguan pada otaknya (Kompas, 19/06/1997) ?. Bukankah hal yang sama dapat saja menimpa diri Anda, hari ini, esok, siapa yang tahu ?

Acuan Pustaka :

1. Fardiaz, S. 1996. Stategi Riset Bidang Mikrobiologi untuk Meningkatkan Keamanan Pangan di Indonesia. Orasi Ilmiah Guru Besar Tetap Ilmu Mikrobiologi Pangan IPB. Bogor.
2. Kurt Lewin, "Frontier in Group Dynamics: Concept, Method, and Reality in Social Science", Human Relation Juni 1947.
3. Proyek Makanan Jajanan yang telah dilakukan oleh Pusbangtepa IPB dan Divisi Gizi serta Penelitian Pangan INO Zeitst, Belanda tahun 1988-1992.
4. UU Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan
5. World Health Organization. 1984. The Role of Food Safety in Health and Development. Terjemahan oleh Amir Musadad. Penerbit ITB. Bandung.
6. Winarno, F.G. Traditional Food: The Safety, Nutrition and Efficacy. Indonesian Food Journal, Vol. V. No. 9, 1994.

**KEPUTUSAN BERSAMA
MENTERI PERTANIAN, MENTERI
KESEHATAN DAN MENTERI
PERDAGANGAN**

**NOMOR : 363/Kpts/IK.120/5/1990.
NOMOR : 248/Menkes/SKB/V/1990.
NOMOR : 143/KPb/V/90.**

**TENTANG
PETUNJUK PELAKSANAAN
INSTRUKSI PRESIDEN NOMOR 2
TAHUN 1990 TENTANG PENYEDER-
HANAAN TATA CARA PENGUJIAN
MUTU IKAN SEGAR DAN IKAN
BEKU UNTUK EKSPOR**

**MENTERI PERTANIAN, MENTERI KESE-
HATAN DAN MENTERI PERDAGANGAN**

MENIMBANG :

bawa dalam rangka pelaksanaan Instruksi Presiden Nomor 2 Tahun 1990, dipandang perlu untuk menetapkan ketentuan-ketentuan pelaksanaannya.

MENGINGAT :

1. Undang-undang nomor 9 Tahun 1960 tentang Pokok-pokok Kesehatan (Lembaran Negara Nomor 131 Tahun 1960, Tambahan Lembaran Negara Nomor 2060);
2. Undang-undang Nomor 11 Tahun 1962 tentang Higiene Untuk Usaha-usaha Bagi Umum (Lembaran Negara Nomor 48 Tahun 1962, Tambahan Lembaran Negara Nomor 2475);
3. Undang-undang Nomor 2 Tahun 1966 tentang Higiene (Lembaran Negara Nomor 22 Tahun 1966, Tambahan Lembaran Negara Nomor 2804);
4. Undang-undang Nomor 5 Tahun 1984 tentang Perindustrian (Lembaran Negara Nomor 3274);
5. Undang-undang Nomor 9 Tahun 1985 tentang Perikanan (Lembaran Negara Nomor 46 Tahun 1985, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3299);
6. Peraturan Pemerintah Nomor 17 Tahun 1986 tentang Kewenangan Pengaturan, Pembinaan dan Pengembangan Industri (Lembaran Negara Nomor 23 Tahun 1986, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3330);
7. Peraturan Pemerintah Nomor 13 Tahun 1987 Tentang Izin Usaha Industri;

8. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 44 Tahun 1974 tentang Pokok-pokok Organisasi Departemen;
9. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 15 Tahun 1984 sebagaimana telah diubah terakhir dengan Keputusan Presiden RI nomor 4 Tahun 1987;
10. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 1984 tentang Dewan Standarisasi Nasional Jo Keputusan Presiden Nomor 7 Tahun 1989;
11. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 47 Tahun 1986 tentang Peningkatan Penanganan Pasca Panen Hasil Pertanian;
12. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 16 Tahun 1987 tentang Penyederhanaan Pemberian Izin Usaha Industri;
13. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 64/11 Tahun 1988 tentang Pembentukan Kabinet Pembangunan V;
14. Instruksi Presiden Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 1985 tentang Kebijaksanaan Kelancaran Arus Barang Untuk Menunjang Kegiatan Ekonomi;
15. Instruksi Presiden Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 1990 tentang Penyederhanaan Tata Cara Pengujian Mutu Ikan Segar dan Ikan Beku;

Mencabut :

1. Peraturan Bersama Menteri Pertanian dan Menteri Kesehatan Nomor
31/Kpts/Um/I/75
32/I/ Kab/BU/75

Tentang Pembinaan Mutu Hasil Perikanan;

2. Keputusan Menteri Perdagangan Nomor 894/Kp/VIII/85 tentang Penetapan Standar Pertanian Indonesia Perikanan sebagai Standar Perdagangan Beserta Peraturan Pelaksanaannya.

MEMUTUSKAN

**Menetapkan : KEPUTUSAN BERSAMA
MENTERI PERTANIAN, MENTERI KESE-
HATAN DAN MENTERI PERDAGANGAN
TENTANG PETUNJUK PELAKSANAAN
INSTRUKSI PRESIDEN NOMOR 2 TA-
HUN 1990 TENTANG PENYEDERHA-
NAAN TATA CARA PENGUJIAN MUTU
IKAN SEGAR DAN IKAN BEKU UNTUK
EKSPOR.**

BAB I
U M U M
Pasal 1

Dalam Keputusan Bersama ini dan dalam peraturan pelaksanaannya yang dimaksud dengan :

- a. Ikan adalah semua jenis ikan termasuk biota perairan lainnya sebagaimana dimaksud Undang-undang Nomor 9 Tahun 1985 yang ditangani dan atau diolah untuk dijadikan Produk Akhir yang berupa ikan segar dan ikan beku, yang digunakan untuk konsumsi manusia;
- b. Bahan Pembantu Makanan adalah bahan yang diperlukan dalam Penanganan dan Pengolahan Ikan untuk mendapatkan identitas dan sifat produk akhir yang diinginkan, yang aman untuk manusia misalnya air bersih, dan es;
- c. Bahan Tambahan Makanan adalah bahan yang ditambahkan pada ikan untuk meningkatkan mutu, termasuk untuk mengawetkan, sebagai pemantap, dan antioksidan;
- d. Penanganan dan Pengolahan adalah semua kegiatan untuk menghasilkan Produk Akhir termasuk pengumpulan, pengangkutan, pengemasan, penyimpanan dan distribusi;
- e. Produk akhir adalah hasil penanganan dan pengolahan ikan segar dan ikan beku;
- f. Standar mutu adalah persyaratan produk yang memenuhi ketentuan spesifikasi teknis meliputi identitas, higiene, kimiaawi, keseragaman mengenai ukuran, berat atau isi, jumlah rupa, label dan sebagainya yang dibekukan dan disusun berdasarkan konsensus semua pihak sebagaimana dimaksud dalam Keputusan Presiden Nomor 7 Tahun 1989 tentang Dewan Standarisasi Nasional, dengan memperhatikan syarat-syarat kesehatan, keselamatan, perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta didasarkan pengalaman perkembangan masa kini dan masa yang akan datang untuk memperoleh manfaat sebesar-besarnya serta diakui oleh badan standarisasi yang berwenang;
- g. Penanggung Jawab adalah seseorang yang oleh perusahaan diserahi tugas sebagai penanggung jawab penanganan, pengolahan dan pembinaan mutu dan telah menyelesaikan pendidikan dan memperoleh Sertifikat Pengolahan Ikan;
- h. Laboratorium Penguji adalah laboratorium milik unit pengolahan yang telah memiliki Sertifikat Kelayakan Pengolahan dan laboratorium lainnya milik Pemerintah Pusat maupun Daerah, Swasta serta Koperasi yang telah mendapat akreditasi dari Menteri Perdagangan atau Pejabat yang ditunjuk;
- i. Sertifikat Kelayakan Pengolahan adalah surat keterangan yang dikeluarkan oleh Menteri Pertanian c.q. Direktur Jenderal Perikanan, yang menerangkan bahwa unit pengolahan telah memenuhi persyaratan yang ditentukan dalam Keputusan bersama ini;
- j. Sertifikat Pengolah Ikan adalah surat keterangan yang dikeluarkan oleh Menteri Pertanian c.q. Direktur Jenderal Perikanan yang menerangkan, bahwa seorang telah memperoleh pendidikan tertentu yang menguasai pengetahuan dibidang Penanganan dan Pengolahan Ikan;
- k. Laporan Hasil pengujian adalah surat keterangan tentang hasil pengujian mutu Produk Akhir yang dikeluarkan oleh Laboratorium Penguji;
- l. Sertifikat Mutu adalah sertifikat yang dikeluarkan oleh Laboratorium Penguji yang menerangkan bahwa suatu Produk Akhir berdasarkan Laporan Hasil Pengujian telah sesuai dengan Standar Mutu;
- m. Unit Pengolah adalah suatu perusahaan yang menangani dan mengolah Ikan;
- n. Penilik Perikanan adalah petugas Pemerintah yang ditunjuk oleh Menteri Pertanian c.q. Direktur Jenderal Perikanan, yang telah menyelesaikan pendidikan khusus untuk bertugas melakukan penilikian (inspection) terhadap kemampuan unit pengolah dan Laboratorium penguji;

BAB II
STANDAR MUTU
Pasal 2

Menteri Pertanian menetapkan Standar Mutu Ikan berdasarkan konsultasi dengan Menteri Kesehatan dan Menteri Perdagangan.

BAB III
UNIT PENGOLAHAN

Pasal 3

- (1) Unit Pengolahan yang mengolah ikan wajib memiliki Sertifikat Kelayakan Pengolahan yang dapat diberikan bersamaan dengan izin Usaha Perikanan oleh Menteri Pertanian c.q. Direktur Jenderal Perikanan.
- (2) Syarat-syarat dan tata cara untuk memperoleh Sertifikat Kelayakan Pengolahan ditetapkan oleh Menteri Pertanian.
- (3) Sertifikat Kelayakan Pengolahan dimaksud dalam ayat (1) berlaku selama unit pengolahan yang bersangkutan masih beroperasi.

Pasal 4

- (1) Unit pengolahan wajib mempekerjakan seorang Penanggung Jawab.
- (2) Syarat-syarat dan tata cara untuk memperoleh Sertifikat Pengolah Ikan ditetapkan oleh Menteri Pertanian c.q. Direktur Jenderal Perikanan.
- (3) Sertifikat Pengolahan Ikan sebagaimana dimaksud dalam ayat (2) berlaku selama yang bersangkutan memenuhi persyaratan yang ditetapkan.

BAB IV

LABORATORIUM PENGUJI

Pasal 5

- (1) Laboratorium yang dapat melakukan pengujian mutu ikan adalah laboratorium yang memperoleh akreditasi dari Menteri Perdagangan atau pejabat yang ditunjuk.

(2) Syarat-syarat dan tata cara untuk dapat memperoleh akreditasi sebagai Laboratorium Penguji sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) ditetapkan oleh Menteri Perdagangan setelah mendengar pertimbangan dari Menteri kesehatan.

(3) Penunjukkan laboratorium sebagai Laboratorium Penguji sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) berlaku selama Laboratorium Penguji yang bersangkutan masih memenuhi persyaratan sebagaimana dimaksud dalam ayat (2).

BAB V

SERTIFIKAT MUTU

Pasal 6

- (1) Sertifikat Mutu diterbitkan oleh Laboratorium Penguji bagi Produk Akhir yang telah memenuhi Standar Mutu yang dilampir dengan Laporan Hasil Pengujian.
- (2) Produk perikanan tertentu yang dieksport yang wajib dilindungi Sertifikat Mutu ditetapkan oleh Menteri Perdagangan atas usul Menteri Pertanian c.q. Direktorat Jenderal Perikanan.

Pasal 7

Laboratorium Penguji dapat mengeluarkan Sertifikat Mutu bagi produk perikanan yang tidak diwajibkan dilindungi dengan sertifikat mutu atas permintaan perusahaan yang memerlukannya.

Pasal 8

Metoda dan prosedur serta biaya pengujian mutu ikan yang dilakukan oleh Laboratorium Penguji ditetapkan oleh Menteri Pertanian c.q. Direktur Jenderal Perikanan.

BAB VI

PENGGUNAAN BAHAN PEMBANTU MAKANAN DAN TAMBAHAN MAKANAN

Pasal 9

Menteri kesehatan menetapkan cara penggunaan dan penggunaan serta jenis bahan pembantu makanan dan bahan tambahan

makanan yang digunakan boleh dalam penanganan dan pengolah ikan.

BAB VII

S A N K S I

Pasal 10

- (1) Sertifikat Kelayakan Pengolahan dapat dicabut dalam hal unit Pengolahan tidak lagi memenuhi persyaratan yang ditentukan sebagaimana dimaksud dalam pasal 3 ayat (2).
- (2) Pelaksanaan lebih lanjut pencabutan Sertifikat Kelayakan Pengolahan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diatur oleh Menteri Pertanian.

Pasal 11

- (1) Sertifikat Pengolahan Ikan yang dimiliki oleh Penanggung Jawab Unit Pengolahan dapat dicabut dalam hal penanggung jawab unit pengolahan yang bersangkutan lalai dalam melaksanakan tugas sehingga mutu produk yang dihasilkan oleh unit pengolahan membahayakan kesehatan dan mengakibatkan kerugian bagi perusahaan.
- (2) Pelaksanaan lebih lanjut pencabutan Sertifikat Pengolahan Ikan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diatur oleh Menteri Pertanian.

Pasal 12

- (1) Akreditasi laboratorium yang telah ditunjuk sebagai Laboratorium Penguji dapat dicabut dalam hal tidak lagi memenuhi persyaratan yang ditentukan dan atau melakukan pengujian tidak sesuai dengan ketentuan yang berlaku yang ditetapkan oleh Menteri Perdagangan.
- (2) Pelaksanaan lebih lanjut pencabutan akreditasi Laboratorium Penguji sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diatur oleh Menteri Perdagangan.

Pasal 13

- (1) Laboratorium Penguji yang diakreditasi oleh Menteri Perdagangan wajib dilakukan evaluasi setiap tahun oleh Penilik Perikanan.

- (2) Hasil evaluasi yang dilakukan oleh Penilik Perikanan wajib disampaikan kepada Menteri Perdagangan dan Menteri Kesehatan.

BAB VIII

KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 14

Dengan dikeluarkannya Surat Keputusan Bersama ini, akreditasi yang dimiliki oleh Laboratorium Penguji tetap berlaku.

Pasal 15

Segala bentuk peraturan dan ketentuan lain yang bertentangan dengan Keputusan Bersama ini dinyatakan tidak berlaku lagi

BAB IX

PENUTUP

Pasal 16

Keputusan Bersama ini mulai berlaku sejak tanggal ditetapkan

Ditetapkan di : Jakarta

Tanggal : 20 Mei 1990

MENTERI PERTANIAN MENTERI KESEHATAN MENTERI PERDAGANGAN

ttd

ttd

ttd

Ir. Wardoyo dr. Adhyatma, MPH DR. Arifin M. Siregar

**PRESIDEN
REPUBLIK INDONESIA**

**INSTRUKSI PRESIDEN REPUBLIK
INDONESIA NOMOR 2 TAHUN 1990**

TENTANG

**PENYEDERHANAAN TATA CARA
PENGUJIAN MUTU IKAN SEGAR
DAN IKAN BEKU**

PRESIDEN REPUBLIK INDONESIA

Menimbang :

- a. Bawa dalam rangka peningkatan ekspor non migas, khususnya ikan segar dan ikan beku, dipandang perlu menyederhanakan tata cara pengujian mutu ikan segar dan ikan beku
- b. Bahwa sehubungan dengan hal tersebut diatas, dipandang perlu mengeluarkan Instruksi Presiden mengenai penyederhanaan tata cara pengujian mutu ikan segar dan ikan beku.

Mengingat :

1. Pasal 4 ayat (1) Undang-undang Dasar 1945;
2. Undang-undang Nomor 9 Tahun 1985 tentang Perikanan (Lembaran Negara Tahun 1985 Nomor 46, Tambahan Lembaran Nomor 3299);
3. Keputusan Presiden Nomor 47 Tahun 1986 tentang Peningkatan Penanganan Pasca Panen Hasil Pertanian;
4. Keputusan Presiden Nomor 7 Tahun 1989 tentang Dewan Standarisasi Nasional.

MENGINTRUKSIKAN :

KEPADA :

1. Menteri Koordinator Bidang Ekonomi, Keuangan, Industri dan Pengawasan Pembangunan;
2. Menteri Perdagangan;
3. Menteri Pertanian;
4. Menteri Kesehatan;
5. Menteri Dalam Negeri;

UNTUK :

PERTAMA : Melaksanakan penyederhanaan tata cara pengujian mutu ikan segar dan ikan beku sesuai dengan pedoman sebagaimana ter-

cantum dalam lampiran Instruksi Presiden ini.

KEDUA : Mengawasi secara terus menerus pelaksanaan penyederhanaan tata cara pengujian mutu ikan segar dan ikan beku sebagaimana dimaksud dalam diktum **PERTAMA** Instruksi Presiden ini.

Instruksi Presiden ini mulai berlaku pada tanggal dikeluarkan.

Dikeluarkan di Jakarta
Pada tanggal 28 Mei 1990

PRESIDEN REPUBLIK INDONESIA,

ttd

SOEHARSO

Salinan sesuai dengan aslinya
SEKRETARIAT KABINET RI
Kepala Biro Hukum
dan perundang-undangan

ttd

Bambang Kesowo, S.H., LL.M.

**PRESIDEN
REPUBLIK INDONESIA**

**LAMPIRAN
INSTUKSI PRESIDEN REPUBLIK
INDONESIA NOMOR 2 TAHUN 1990,
TANGGAL 28 MEI 1990**

**PEDOMAN PENYEDERHANAAN TATA
CARA PENGUJIAN MUTU IKAN SEGAR
DAN IKAN BEKU**

**I. TUJUAN PENYEDERHANAAN TATA
CARA PENGUJIAN**

1. Penyederhanaan tata cara pengujian mutu ekspor hasil perikanan terutama bertujuan untuk meningkatkan daya saing produk perikanan Indonesia di pasaran internasional baik dari segi mutu maupun volumenya.

**II. PERSYARATAN MUTU IKAN SEGAR
DAN IKAN BEKU**

2. Ikan segar dan ikan beku terutama untuk keperluan ekspor harus diolah didalam unit pengolahan dan telah memenuhi Standar mutu yang ditetapkan.

3. Standar mutu adalah persyaratan produk yang memenuhi ketentuan spesifikasi teknis meliputi identitas, higiene, kimiaawi, keseragaman mengenai ukuran, berat atau isi, jumlah, rupa, label dan sebagainya yang dibakukan dan disusun berdasarkan konsensus semua pihak sebagaimana dimaksud dalam Keputusan Presiden Nomor 7 Tahun 1989 tentang Dewan Standardisasi Nasional, dengan memperhatikan syarat-syarat kesehatan, keselamatan, perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta didasarkan pengalaman perkembangan masa kini dan masa yang akan datang untuk memperoleh manfaat sebesar-besarnya serta diakui oleh badan standardisasi berwenang.

4. Penetapan mutu ikan, didasarkan pada hasil pengujian laboratorium penguji sesuai dengan ketentuan Instruksi Presiden ini.

5. Untuk menjamin mutu ikan dimaksud angka 4, diperlukan persyaratan teknis yang meliputi :

- a. penanganan ikan;
- b. unit pengolahan;
- c. produk akhir;
- d. pengemasan, penyimpanan, pengangkutan dan distribusi.

III. KEGIATAN PENANGANAN IKAN

- 6. Untuk menjamin terpeliharanya mutu yang ditetapkan maka kegiatan penanganan ikan yaitu sejak penangkapan/pengumpulan sampai dengan tiba di unit pengolahan harus :
 - a. memenuhi persyaratan teknik sanitasi dan higiene yang ditetapkan;
 - b. menggunakan peralatan pengangkutan yang higienis dengan suhu setinggi-tingginya 0°C, agar tidak menjadi sumber kontaminasi terhadap ikan;
 - c. menggunakan bahan pembantu makanan dan bahan tambahan makanan yang memenuhi persyaratan teknik sanitasi dan higiene yang ditetapkan;
 - d. sesuai dengan ketentuan yang ditetapkan oleh Menteri Kesehatan dalam hal penggunaan bahan tambahan makanan.

VI. UNIT PENGOLAHAN

- 7. Syarat-syarat umum yang harus dipenuhi sebagai unit pengolahan adalah sebagai berikut:
 - a. unit pengolahan harus ditempatkan di daerah yang tidak tercemar;
 - b. konstruksi unit pengolahan dan sekitarnya harus dirancang dan ditata sedemikian rupa agar memenuhi persyaratan teknik sanitasi dan higiene sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku;
 - c. peralatan dan perlengkapan yang berhubungan langsung dengan ikan harus terbuat dari bahan tahan karat, tidak menyerap air, mudah dibersihkan dan tidak menyebabkan kontaminasi terhadap produk akhir;
 - d. perlengkapan, peralatan serta semua sarana phisik unit pengolahan harus dirawat, dibersihkan dan dipelihara secara tertib dan teratur untuk menjamin sanitasi dan higiene.
- 8. Setiap unit pengolahan wajib memenuhi persyaratan sebagai berikut :
 - a. memiliki Sertifikat Kelayakan Pengolahan yang diberikan bersamaan dengan Ijin Usaha Perikanan oleh Menteri Pertanian atau Pejabat yang ditunjuk sepanjang

- persyaratan untuk itu dipenuhi dan berlaku. selama usaha yang bersangkutan masih berjalan;
- b. mempekerjakan seorang penanggung jawab pembinaan mutu;
 - c. mempekerjakan karyawan yang sehat dan selanjutnya secara periodik melakukan pemeriksaan kesehatan karyawannya untuk menghindarkan penularan penyakit, baik terhadap produk akhir maupun terhadap karyawan lainnya;
 - d. menggunakan metoda, prosedur dan sara penyimpanan, pengangkutan dan distribusi produk akhir yang memenuhi persyaratan teknik sanitasi dan higiene yang ditetapkan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku;
 - e. melaksanakan pembuangan limbah sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku untuk mencegah pencemaran lingkungan;
 - f. mencegah terjadinya kontaminasi terhadap produk akhir dengan tindakan-tindakan sebagai berikut :
- 1) menyimpan pestisida, fumigan, desinfektan, deterjen dan bahan berbahaya lainnya dalam ruang terpisah dan hanya ditangani dibawah pengawasan petugas yang mengetahui tentang bahayanya untuk menghindarkan kontaminasi pada produk, serta menggunakan harus sesuai dengan peraturan Menteri Kesehatan;
 - 2) mencegah masuknya orang berpenyakit menular atau yang dapat menyebarkan penyakit menular, serangga, tikus, burung dan hama lainnya, serta binatang peliharaan kedalam halaman, bangunan dan ruangan pengolahan;
 - 3) menyediakan perlengkapan penyuhama pada setiap pintu masuk dan sekitar ruangan pengolahan.

V. SERTIFIKAT MUTU

9. Standar Mutu serta metoda dan prosedur pengujian ikan ditetapkan oleh Menteri Pertanian.
10. Sertifikat Mutu diterbitkan oleh Laboratorium Penguji sesuai dengan Standar Mutu.
11. Laboratorium Penguji adalah laboratorium milik unit pengolahan yang telah memiliki Sertifikat Kelayakan Pengolahan dan laboratorium milik Pemerintah Pusat maupun Daerah, Swasta serta Koperasi yang telah mendapat akreditasi dari Menteri Perdagangan atau Pejabat yang ditunjuk.

12. Hasil Pengujian laboratorium penguji dimaksud angka 11, dituangkan kedalam laporan hasil pengujian yang merupakan lampiran yang tidak terpisahkan dari Sertifikat Mutu.
13. Menteri Perdagangan atas usul Menteri Pertanian menetapkan produk perikanan tertentu yang diekspor yang wajib dilindungi dengan Sertifikat Mutu.
14. Laboratorium Penguji dapat mengeluarkan Sertifikat Mutu bagi produk perikanan yang tidak diwajibkan dilindungi dengan Sertifikat Mutu, atas permintaan perusahaan yang bersangkutan.
15. Laboratorium Penguji yang tidak melaksanakan Pedoman Instruksi Presiden ini, dapat dicabut haknya sebagai Laboratorium Penguji oleh Menteri Perdagangan atau Pejabat yang ditunjuk.

VI. KETENTUAN LAIN-LAIN

16. Pelaksanaan lebih lanjut Instruksi Presiden ini ditetapkan oleh Menteri Pertanian, Menteri Kesehatan, Menteri Perdagangan dan Menteri Dalam Negeri baik secara sendiri-sendiri maupun secara bersama.

PRESIDEN REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

SOEHARTO

Salinan sesuai dengan aslinya
SEKRETARIAT KABINET RI
Kepala Biro Hukum
dan Perundang-undangan

ttd.

Bambang Kesowa, S.H. , LL.M.