

**KEAMANAN PRODUK PANGAN INDUSTRI KECIL DAN MENENGAH
UNTUK MENINGKATKAN DAYA SAING DI PASARAN**

Makalah disampaikan pada Seminar Nasional
Universitas Negeri Malang

Oleh :

Dra. Ellis Endang Nikmawati, M.Si.

NIP. 131 874 197

Program Studi Tata Boga
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Indonesia

2008

KEAMANAN PRODUK PANGAN INDUSTRI KECIL DAN MENENGAH UNTUK MENINGKATKAN DAYA SAING DI PASARAN

(Dra. Ellis Endang Nikmawati, M.Si. Universitas Pendidikan Indonesia)

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang pemenuhannya menjadi hak asasi setiap rakyat Indonesia. Demikian bunyi dari pertimbangan pada Undang-Undang No 7 tahun 1996 tentang Pangan. Dengan semakin meningkatnya populasi penduduk Indonesia, maka kebutuhan pangan untuk pemenuhan hak asasi tersebut akan semakin besar pula. Sistem pangan nasional Indonesia harus terus dikembangkan mengikuti perkembangan populasi manusia dan aneka tuntutannya. Sistem pangan Indonesia, tidak hanya dituntut untuk memberikan pasokan produk pangan dalam jumlah dan gizi yang cukup (*nutritionally adequate*), tetapi juga aman (*safe*). Dengan semakin meningkatnya status sosial dan pendidikan masyarakat, maka hal ini mengakibatkan meningkatnya pula kesadaran masyarakat terhadap pentingnya mutu, gizi dan keamanan pangan dalam upaya menjaga kebugaran dan kesehatan masyarakat. (Hariyadi, 2007)

Pangan selalu melibatkan semua manusia pada setiap tahap kehidupan. Setiap pangan dianggap baik, bila kita dapat memilih dan menimbang hal-hal yang kita harapkan dan senangi serta yakin terhadap keamanan, kemurnian dan higienisnya (Winarno, 1993). Keamanan pangan bagi penjamin kesehatan masyarakat pada hakikatnya merupakan tanggung jawab bersama, yaitu antara produsen pangan, pemerintah dan konsumen. Menurut Ridawati dan Kurnia (2007), untuk dapat memproduksi pangan yang aman, produsen senantiasa harus mematuhi semua peraturan perundangan-undangan tentang pangan dan menerapkan sistem manajemen pangan yang komprehensif di industri. Bagi konsumen hendaknya segera menyadari bahwa banyak pengaruh-pengaruh negatif apabila mengonsumsi pangan atau makanan yang tidak aman. Anwar (2004) menyatakan bahwa pangan yang tidak aman dapat menyebabkan penyakit yang disebut *foodborne disease*. Dan penyakit ini masih sering terjadi di Indonesia.

Penyakit Karena Pangan

Berbagai jenis penyakit karena pangan banyak terjadi di negara-negara berkembang. Hal ini termasuk kolera, *salmonellosis*, *campylobacteriosis*, *shigellosis*, *tifus*, *poliomyelitis*, *brucellosis*, *amoebiasis* dan infeksi *E.coli*. Walaupun besaran yang sesungguhnya dari

masalah kesehatan ini tidak bisa diketahui dengan pasti, data statistik yang tercatat menunjukkan adanya kecenderungan yang meningkat. (WHO, 1984). Penyakit diare merupakan penyebab utama kematian pada bayi dan anak-anak di bawah lima tahun. Secara rata-rata, anak-anak di negara berkembang mengalami episode diare sebanyak 2 – 3 kali pertahun, dalam beberapa kasus bahkan ada yang mengalaminya sebanyak 10 kali. Dari semua kasus diare pada anak-anak tersebut; sekitar 70 % dari episode tersebut disebabkan karena pangan yang terkontaminasi. Permasalahan ini tidak terbatas pada negara berkembang saja. Motarjemi et al. (1993) memperkirakan bahwa di negara-negara maju, sekitar 5 – 10% populasi penduduknya menderita penyakit karena pangan (*foodborne disease*) setiap tahunnya. Di AS, misalnya, diyakini bahwa penyakit yang diakibatkan oleh pangan disebabkan karena menelan bacteria, jamur, parasit, atau virus melalui konsumsi pangan atau air yang terkontaminasi atau melalui kontak manusia-manusia. Setiap tahunnya di AS, mikroba patogen diperkirakan menyebabkan sekitar 76 juta kasus penyakit karena pangan, 325,000 kasus perawatan di rumah sakit, dan 5,200 menyebabkan kematian. (Hariyadi, 2007)

Seperti halnya diungkapkan oleh Sulaeman dan Syarief (2007) Salah satu dampak dari pangan yang tidak aman adalah timbulnya penyakit akibat makanan yang dikenal dengan *foodborne disease* atau kadang disebut kasus keracunan makanan. Kasus *foodborne disease* dapat terjadi dimana saja, kapan saja, dan dapat menimpa siapa, tidak peduli yang kaya atau yang miskin. Bahkan di Negara yang telah maju pun, tiap tahunnya satu diantara tiga konsumen pernah mengalami sakit karena pathogen berasal dari makanan. Di Negara berkembang tentunya lebih buruk lagi. Disamping masih kurangnya memperhatikan sanitasi dan hygiene dalam proses pengolahan makanan juga karena masih lemahnya system pencatatan dan surveilans penyakit-penyakit yang diakibatkan makanan, belum ada data-data resmi yang valid mengenai jumlah dan kejadian *foodborne disease* di Indonesia. Namun dari berbagai catatan dan laporan yang terekpos ke surat kabar dapat disebutkan bahwa : Kebanyakan masyarakat masih menganggap penyakit yang disebabkan makanan ini bukan penyakit serius walaupun sudah banyak terbukti dapat merenggut nyawa seseorang. Biasanya kalau orang merasa mules dan ingin ke belakang setelah makan dianggap suatu hal yang wajar sehingga jarang dilaporkan. Kadang-kadang orang yang merasa pusing, sakit kepala atau demam, mengira sebagai sakit kepala atau flu biasa. Sebagian besar kasus keracunan makanan, khususnya yang menyerang penduduk dalam jumlah kecil atau di rumah/ keluarga mungkin tidak atau belum dilaporkan. Dari sekian kali kejadian kasus keracunan makanan,

nampaknya kasus biskuit beracun pada tahun 1989 merupakan kasus yang paling menggemparkan, karena bukan hanya dampak kesakitan yang ditimbulkan tetapi juga dampak yang merugikan terhadap roda ekonomi secara nasional. Jika dilihat dari data jumlah penderita karena makanan tahun 1986 – 1990, maka tahun 1989 memang merupakan tahun yang mengalami kasus yang paling tinggi. Jumlah penderitanya adalah 321 (1986), 433 (1987), 1493 (1988), 2477 (1989) dan 514 (1990) dengan jumlah kematian secara berturut-turut dari tahun 1986 – 1990 adalah 12,5, 102, 40, dan 11. (Sulaeman dan Syarief (2007).

Sulaeman (2004) mengungkapkan antara tahun 1990-1996 dan tahun 2002-2004. Di Indonesia hampir tiap bulan terjadi minimal satu kasus keracunan makanan yang melibatkan karyawan pabrik, anak sekolah, panti asuhan, peserta rapat, peserta kenduri, dan keluarga. Bahkan dari laporan berbagai surat kabar yang sempat dikumpulkan pada tahun 2004 ini, selama periode Januari- April 2004 terdapat 34 kasus *foodborne disease* di berbagai propinsi yang menimpa 2208 orang, 37 orang meninggal dan lebih dari 400 orang harus dirawat di rumah sakit karena kondisinya kritis. Data di atas menunjukkan bahwa banyaknya kasus keracunan makanan masih sangat tinggi dan sampai saat ini masih belum adanya penanganan yang serius baik dari pemerintah maupun produsen makanan sehingga masyarakatlah yang menjadi korban. Hal ini menurut Winarno (1993) disebabkan rendahnya tingkat pendidikan dan pendapatan sebagian besar masyarakat Indonesia, sehingga kemampuan dan kesadaran mereka sebagai konsumen masih sangat terbatas. Bagi sebagian besar dari mereka, kuantitas makanan yang dikonsumsi masih lebih penting dari kualitasnya.

Keamanan pangan merupakan prasyarat bagi pangan bermutu dan bergizi baik. Tidak ada artinya berbicara citarasa dan nilai gizi, atau pun mutu dan sifat fungsional yang bagus, tetapi produk tersebut tidak aman dikonsumsi. Karena manusia untuk bisa hidup harus memerlukan pangan, maka supaya hidup seseorang bisa produktif ia harus mengkonsumsi pangan yang aman dan bermutu. Jadi, sistem pangan nasional Indonesia harus bisa memproduksi produk pangan yang mempunyai tingkat keamanan pangan yang baik, yaitu produk pangan yang bebas cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. (Hariyadi, 2007)

Mutu, Gizi dan Keamanan Produk Pangan

Di Indonesia, secara formal nilai strategis dari mutu, gizi dan keamanan pangan ini secara formal legal telah menjadi perhatian pemerintah sejak lama, hal ini ditunjukkan dengan adanya Undang-Undang tentang Pangan yaitu Undang-Undang No. 7 tahun 1996. Tetapi dalam kenyataannya sangatlah beragam apabila melihat kondisi yang sesungguhnya di lapangan terutama pada industri makanan kecil dan menengah, karena lemahnya pengawasan dari instansi terkait maka banyak yang tidak menjalankan aturan sebagaimana mestinya. Seperti diuraikan Hariyadi (2007) bahwa kondisi mutu, gizi dan keamanan pangan yang ada masih kurang memadai bahkan sering membahayakan ; yang disebabkan 1) infrastruktur yang belum mantap, 2) tingkat pendidikan produsen dan konsumen yang masih rendah, 3) sumber dana yang terbatas dan 4) produksi makanan masih didominasi oleh industri kecil dan menengah. Pendapat di atas menunjukkan bahwa lemahnya pengawasan dari instansi terkait sebagai salah satu dampak karena infrastruktur yang belum mantap, diperparah lagi dengan tingkat pendidikan produsen dan konsumen yang masih rendah sehingga kesadaran akan keselamatan konsumen masih rendah disebabkan karena ketidaktahuan atau bahkan tidak mau tahu, karena keterbatasan pangsa pasar, dana yang dimiliki serta akses terhadap informasi yang berkaitan dengan Undang-Undang Pangan sangat terbatas juga sanksi yang diberikan tidak memberikan efek jera sehingga tidak ditaati oleh produsen makanan.

Faktor Penyebab Masalah Pangan terutama pada industri kecil dan menengah adalah :

Waktu dan suhu yang tidak terkontrol, karena keterbatasan alat yang dimiliki oleh industri tersebut. Penanganan dan penyimpanan pangan pada suhu yang tidak sesuai, pemasakan dan pemanasan kembali pangan pada suhu yang tidak dapat membunuh mikroba, pendinginan pangan yang tidak seksama, penyiapan pangan yang terlalu lama, juga disebabkan karena keterbatasan alat dan sarana yang dimiliki oleh industri. Dengan demikian pangan yang diproduksi memiliki kualitas di bawah standar sehingga sulit untuk bersaing di pasaran karena makin menjamurnya makanan impor dengan kualitas yang lebih baik serta harga yang relative murah dan banyak diminati oleh konsumen.

Masalah keamanan pangan diantaranya adalah karena : masih ditemukannya produk makanan yang tidak memenuhi persyaratan mutu dan keamanan (penggunaan Bahan

Tambahan Makanan, cemaran kimia berbahaya, cemaran pathogen dan masa kadaluarsa), juga karena masih banyaknya kasus keracunan makanan, masih rendahnya pengetahuan pangan dan tanggung jawab produsen, masih rendahnya kepedulian konsumen tentang mutu dan keamanan pangan.

Food Additive (Bahan tambahan makanan/BTM)

Bahan tambahan makanan adalah bahan yang secara alamiah bukan merupakan bagian dari bahan makanan, tetapi terdapat dalam bahan makanan tersebut karena perlakuan saat pengolahan, penyimpanan atau pengemasan. Definisi bahan tambahan makanan adalah bahan yang ditambahkan dengan sengaja ke dalam makanan dalam jumlah kecil, dengan tujuan untuk memperbaiki penampilan, cita rasa, tekstur, flavor dan memperpanjang daya simpan. Selain itu dapat meningkatkan nilai gizi seperti protein, mineral dan vitamin.

Menurut undang-undang RI No 7 Tahun 1996 tentang Pangan, pada Bab II mengenai Keamanan Pangan, pasal 10 tentang Bahan Tambahan Pangan dicantumkan, (1) Setiap orang yang memproduksi pangan untuk diedarkan dilarang menggunakan bahan apa pun sebagai bahan tambahan pangan yang dinyatakan terlarang atau melampau ambang batas maksimal yang telah ditetapkan. (2) Pemerintah menetapkan lebih lanjut bahan yang dilarang dan atau dapat digunakan sebagai bahan tambahan pangan dalam kegiatan atau proses produksi pangan serta ambang batas maksimal sebagaimana dimaksud pada ayat (1).

Jenis-jenis bahan tambahan makanan yang sering digunakan adalah bahan pengawet, pewarna, pemanis, antioksidan, pengikat logam, pemutih, pengental, emulsifier, *buffer* (asam, alkali), zat gizi, *flavoring agent* dan lain-lain.

Pengawet

Pemakaian bahan tambahan makanan memberikan keuntungan besar bagi industri makanan. Salah satunya adalah mengawetkan makanan. Adakalanya untuk mencegah kelebihan produksi hasil pertanian di negara-negara berkembang diperlukan suatu alternatif untuk mengawetkan makanan, sehingga saat musim paceklik dan kebutuhan bahan makanan tidak mencukupi maka proses pengawetan makanan dijadikan alternatif memecahkan masalah tersebut. Sehingga kebutuhan akan produk makanan masih dapat ditanggulangi. Pengawet berfungsi untuk memperpanjang umur simpan suatu makanan dan dalam hal ini

dengan jalan menghambat pertumbuhan mikroba. Oleh karena itu sering pula disebut sebagai senyawa antimikroba. Secara garis besar zat pengawet dibedakan menjadi tiga jenis. Pertama, GRAS (*Generally Recognized as Safe*) yang umumnya bersifat alami, sehingga aman dan tidak berefek racun sama sekali. Kedua, ADI (*Acceptable Daily Intake*), yang selalu ditetapkan batas penggunaan hariannya (*daily intake*) guna melindungi kesehatan konsumen. Ketiga, zat pengawet yang memang tidak layak dikonsumsi, alias berbahaya seperti boraks, formalin, dan *rhodamin B*.

Berdasarkan Permenkes No.722/88 terdapat 25 jenis pengawet yang diizinkan untuk digunakan dalam makanan. Meski termasuk kategori aman, hendaknya bahan pengawet tersebut harus digunakan dengan dosis di bawah ambang batas yang telah ditentukan.

Bahan - Bahan Pengawet Makanan yang Diizinkan :

1. asam benzoat,
2. asam propionat,
3. asam sorbat,
4. sulfur dioksida,
5. etil p-hidroksi benzoat,
6. kalium benzoat,
7. kalium sulfit,
8. kalium bisulfit,
9. kalium nitrat,
10. kalium nitrit,
11. kalium propionat,
12. kalium sorbat,
13. kalsium propionat,
14. kalsium sorbat,
15. kalsium benzoat,
16. natrium benzoat,
17. metil-p-hidroksi benzoat,
18. natrium sulfit,
19. natrium bisulfit,
20. natrium metabisulfit,
21. natrium nitrat,
22. natrium nitrit,
23. natrium propionat,
24. nisin, dan
25. propil-p-hidroksi benzoat.

Beberapa waktu lalu muncul isu makanan berformalin dan sempat menjadi pembicaraan masyarakat. Sempat pula menjadi berita-berita hangat di beberapa media. Masyarakat untuk beberapa saat sempat menghindari makanan yang dianggap mengandung formalin, seperti tahu, ikan asin, dan mi basah. Akibatnya, beberapa produsen tahu sempat

mengalami keterpurukan usaha. Temuan di lapangan sungguh mencengangkan karena beberapa produk terutama produk industri kecil dan menengah ditemukan adanya makanan yang mengandung pengawet, dan zat-zat kimia lainnya yang dapat membahayakan kesehatan manusia. Bersamaan dengan munculnya isu tersebut, Departemen Perdagangan mengatur tata niaga formalin untuk membatasi peredaran formalin secara bebas. Formalin tidak bisa diperjualbelikan bebas di pasaran. Konsumen yang akan membelinya pun harus menunjukkan identitas diri dan menyatakan tujuan pembeliannya.

Formalin merupakan larutan kimia yang tidak berwarna dan berbau sangat menusuk. Larutan yang dikenal juga dengan nama formaldehyde ini biasanya dijual dalam bentuk cairan dengan kadar 10, 20, 30, atau 40 persen. Formalin digunakan sebagai bahan perekat untuk kayu lapis, desinfektan untuk peralatan rumah sakit, serta untuk pengawet mayat. Jika formalin digunakan pada makanan dapat menyebabkan mulut, tenggorokan, dan perut terasa terbakar saat menelan. Selain itu juga menyebabkan kerusakan jantung, hati, otak, limpa, pankreas, serta sistem saraf pusat dan ginjal. Isu formalin yang sempat menghangat menyadarkan masyarakat akan bahaya penggunaan formalin pada makanan. Hal tersebut terbukti pada hasil pengujian sampel makanan berformalin yang dilakukan oleh Litbang Kompas tahun 2006 melalui Laboratorium Badan Pengawasan Obat dan Makanan (POM) dan Sucofindo. Dari 43 sampel tahu, ikan asin, dan mi basah yang diambil dari lima pasar tradisional di wilayah Jakarta dan lima hipermarket, 90 persennya dinyatakan bebas berformalin. Sisanya, yang berupa sampel tahu putih ukuran besar dan kecil dan teri asin, masih mengandung bahan berbahaya tersebut dengan kandungan 0,5-10 miligram formalin pada setiap kilogram tahu. Sebagian produsen tahu di Mampang dan Tangerang mengaku, penjualannya mulai meningkat lagi sejak isu formalin reda.

Namun, apakah seiring redanya isu formalin, apakah dijamin zat tersebut tidak digunakan lagi dalam makanan? Akhir bulan Januari 2007, Litbang Kompas melalui Laboratorium Sucofindo melakukan uji sampel makanan yang diduga mengandung formalin pada tahu dan ikan asin. Sampel berjumlah 28 buah, diambil dari 5 pasar tradisional di wilayah Jakarta dan 2 hipermarket yang sama dengan lokasi pengambilan sampel tahun lalu.

Hasilnya berbeda jauh dengan tahun 2006. Dari 28 sampel, 40 persen dinyatakan positif mengandung formalin. Sebagian besar tahu dari 7 lokasi dan sebagian kecil ikan asin masih tercemar bahan yang sangat berbahaya bagi kesehatan tersebut dengan kandungan 3-19

miligram formalin pada setiap kilogram tahu. Menurut penjelasan Husniah Rubiana, Kepala Badan POM, masih adanya formalin pada makanan karena ada kebocoran meski sebenarnya tata niaganya sudah diatur. Bahkan, menurut Husniah, Badan POM di seluruh Indonesia sudah melakukan pemantauan penggunaan formalin pada makanan dengan mengambil sampel di pasaran. Hasilnya direkapitulasi dan dilaporkan setiap enam bulan sekali. Akan tetapi, tetap saja selalu ditemukan makanan berformalin di pasaran, meski hasilnya selalu menurun. Merasa prihatin dengan kondisi tersebut, Desember 2006, Badan POM melayangkan surat kepada Departemen Perdagangan tujuannya, minta supaya dalam setiap kemasan formalin diberikan zat pemahit yang disebut bitrex. Zat kimia yang biasanya digunakan pada cairan pembersih lantai tersebut akan memberikan rasa pahit. Cara tersebut merupakan cara efektif untuk melarang pemakaian formalin pada makanan," kata Husniah. Bercermin pada kasus di Sri Lanka, cara tersebut cukup efektif supaya formalin tidak digunakan pada makanan.

Kasus penggunaan formalin pada berbagai produk pangan adalah merupakan segelintir kasus yang dapat membahayakan konsumen, kasus lain tentang penggunaan BTM yang dapat membahayakan masih banyak dan perlu penanganan yang serius dari semua pihak agar masyarakat Indonesia dapat hidup sehat dan terhindar dari hal-hal yang tidak diinginkan.

Kebersihan lingkungan

Darmawan, T. Ketua Umum Asosiasi Makanan dan Minuman, mengatakan, kunci utama pembuatan tahu adalah kebersihan lingkungan. "Misalnya kebersihan kaleng tahu, pisau pemotong, papan alas tahu, serta lingkungan sekitar industri tahu," (Kompas Februari). Pengusaha yang pernah mempunyai industri tahu sekitar tahun 80-an di Solo itu juga menyatakan, bakteri yang bisa membusukkan tahu biasanya tumbuh karena kaleng-kaleng tahu yang dicuci tidak bersih dan air yang digunakan dalam merendam kedelai. Hal tersebut juga dibenarkan oleh Musa Abdullah, produsen tahu slawi di kawasan BSD, Tangerang. Dia menceritakan, kebersihan lingkungan industri pabrik merupakan faktor penting proses pembuatan tahu dengan kualitas yang baik. "Saya selalu meminta para pekerja menggunakan sarung tangan atau plastik saat menyentuh tahu atau kedelai," jelasnya. Alhasil, selama tiga tahun membuat tahu, dia mengaku sama sekali tidak pernah, bahkan tidak mengenal

pengawet. Setiap hari pabriknya menghasilkan tahu 3.000 hingga 3.500 tahu yang langsung disetorkan ke beberapa supermarket di wilayah Jabodetabek.

Jika syarat utama supaya tahu tidak cepat busuk adalah proses pembuatannya yang bersih bahkan higienis, mengapa masih banyak tahu berformalin dijumpai di pasaran? Darmawan, T. menyatakan bahwa biasanya para produsen tahu membubuhi formalin supaya tahu bisa awet lebih dari satu hari. Jika dagangan tidak laku dalam satu hari, bisa dijual lagi keesokan harinya. Namun, menurut Thomas, tahu bisa tahan selama satu minggu jika dimasak sangat matang dan disimpan dalam lemari pendingin. Akan tetapi, menurut Suwarno, produsen tahu di kawasan Mampang, pengawetan tahu dengan cara perebusan sangat matang, 4-5 kali mendidih, akan membuat tahu mengkerut. Selain itu, tenaga yang dibutuhkan jadi berlipat. Belum lagi jika para karyawan ceroboh, hanya direbus 2-3 kali saja. Meski mahal tetapi bisa memperpanjang umur tahu sampai sekitar 3-4 hari. Kekuatan formalin ini bisa membantu pedagang- pedagang kecil yang takut rugi jika tahunya tidak laku di pasaran. Sampai sekarang makanan berformalin masih beredar di pasaran. Keadaan tersebut menunjukkan bahwa lemahnya pengawasan serta tidak konsistennya pola pengawasan dan hukuman bagi produsen maka memberikan peluang kepada produsen “nakal” untuk kembali menggunakan BTM yang dapat membahayakan kesehatan.

Cara Produksi Pangan Yang Baik

Badan POM (2003) menjelaskan bahwa Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar bermutu, aman dan layak untuk dikonsumsi. Oleh karena itu CPPB dapat dipandang sebagai salah satu perangkat dalam membangun system jaminan mutu pangan yang baik. Secara umum pengertian aman untuk dikonsumsi di dalam CPPB adalah bahwa produk pangan tersebut tidak mengandung bahan-bahan yang dapat membahayakan kesehatan atau keselamatan manusia seperti menimbulkan penyakit atau keracunan. Layak dikonsumsi artinya pangan tersebut keadaannya normal, tidak menyimpang seperti busuk, kotor, menjijikan, dan penyimpangan lainnya. Dengan demikian, pangan yang layak dikonsumsi adalah pangan yang tidak busuk, tidak menjijikan, dan tidak menyimpang dari keadaan normal.

Di dalam CPPB dijelaskan mengenai persyaratan-persyaratan yang harus dipenuhi tentang penanganan bahan pangan di seluruh mata rantai pengolahan dari mulai bahan baku sampai produk akhir. Sesungguhnya penerapan CPPB di industri pangan telah diatur melalui Keputusan Menteri Kesehatan RI no. 23/Menkes/SK I/1978 tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan. Disamping itu, informasi lainnya yang berkaitan dengan CPPB adalah Pedoman Umum Higiene Makanan yang diterbitkan tahun 1997 oleh Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan, Depkes RI. Dengan demikian para produsen seharusnya mendapatkan penyuluhan dan pengarahan dari departemen terkait tentang segala sesuatu yang berkaitan dengan cara produksi pangan yang baik dan aman, agar hal-hal yang tidak diinginkan dapat dihindarkan dan ditekan seminimal mungkin.

CPPB sangat berguna bagi kelangsungan hidup industri pangan, baik yang berskala kecil, sedang, maupun yang berskala besar. Melalui CPPB, industri pangan dapat menghasilkan produk makanan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan. Dengan menghasilkan produk makanan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, kepercayaan masyarakat akan meningkat, dan industri pangan yang bersangkutan akan berkembang dengan pesat. Dengan berkembangnya industri pangan yang menghasilkan produk yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, maka masyarakat pada umumnya akan terlindung dari penyimpangan mutu pangan dan bahaya yang mengancam kesehatan. (Badan POM, 2003). Dengan demikian produk pangan yang dihasilkan baik oleh industri kecil, menengah dan sedang akan mampu bersaing dipasaran dengan produk-produk lainnya yang datang dari industri besar atau bahkan produk impor sekalipun.

Ruang Lingkup CPPB

Ruang lingkup CPPB mencakup cara-cara produksi yang baik dari sejak bahan mentah masuk ke pabrik sampai produk dihasilkan, termasuk persyaratan-persyaratan lainnya yang harus dipenuhi. Berbagai hal yang dibahas dalam Cara produksi Pangan yang Baik adalah Sebagai berikut :

- Lingkungan sarana pengolahan yang meliputi lokasi pabrik dan keadaan sekitarnya
- Bangunan dan fasilitas pabrik yang membahas rncang bangun pabrik yang mendukung CPPB baik ruang pengolahan dan kelengkapannya, dan gudang

- Peralatan pengolahan yang meliputi persyaratan umum peralatan pengolahan untuk industri pangan.
- Fasilitas dan kegiatan sanitasi yang dibutuhkan oleh industri pangan mencakup suplai air, system pembuangan, fasilitas pencucian dan pembersihan, fasilitas hygiene karyawan, dan system penerangan.
- Sistem pengendalian hama yang potensial menyerang industri pangan yang meliputi mekanisme pencegahan masuk dan mekanisme disinfeksinya.
- Hygiene karyawan yang meliputi kesehatan karyawan, kebersihan karyawan, dan praktek/kebiasaan yang harus dihindari.
- Pengendalian proses yang meliputi persyaratan bahan mentah yang digunakan, komposisi bahan yang digunakan atau komposisi formulasi, cara-cara pengolahan yang baku secara tetap, persyaratan distribusi serta cara-cara transportasi yang baik untuk melindungi produk pangan yang didistribusikan, serta cara menyiapkan produk pangan sebelum dikonsumsi (jika ada) agar produk dalam kondisi puncak mutunya.
- Manajemen dan pengawasan
- Pencatatan dan Dokumentasi. (Badan POM, 2003)

Uraian di atas mengatur dengan jelas bagaimana suatu industri bisa beroperasi dengan baik mulai dari perencanaan bangunan sampai pada sanitasi dan hygiene alat, bahan juga karyawan, Distribusi serta manajemen & pengawasan yang baik akan membantu industri pangan berkembang kearah yang lebih baik dan lebih maju. Semua aturan tersebut perlu diperhatikan agar produk yang dihasilkan berkualitas dan bisa diterima oleh masyarakat yang pada akhirnya dapat meningkatkan jumlah produksi serta menjaga kualitas dari pangan yang dihasilkan. Dengan demikian produk dari industri kecil dan menengah khususnya dapat bersaing dengan sehat di pasaran lokal maupun nasional.

Pemerintah dalam hal ini instansi terkait seperti Depkes, BPOM dan departemen perindustrian sangat diharapkan pembinaannya secara intensif dan berkesinambungan agar industri yang menjadi binaannya dapat berkembang lebih baik dan mampu bersaing dengan produk luar atau impor di pasaran.

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, F. 2004. *Keamanan Pangan*. Editor : Baliwati, Y.F., A. Khomsan, C.M. Dwiriani. *Pengantar Pangan dan Gizi*. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Badan POM (2003), *Keamanan Pangan*, Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan, deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan Dan Bahan Berbahaya BPOM
- Purwiyatno Hariyadi, 2007, *Pangan dan Daya Saing Bangsa, Upaya Peningkatan Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan Melalui Ilmu dan teknologi*, Southeast Asian food Science & Technology (SEAFAST) Center, IPB, Bogor
- Ridawati dn S.I. Kurnia. 2007. *Strategi Jitu Pengolahan Makanan yang Sehat dan Aman*. Sera Lestari : Jakarta.
- Motarjemi Y et al, (1993) *Contaminated Weaning Food : a major risk faktor for diarrhoea and associated malnutrition*. Bulletin of WHO
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan : Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Sulaeman, A dan Syarief, H 2007, *Tinjauan Ekonomi Penanganan Mutu dan Keamanan Pangan, Upaya Peningkatan Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan Melalui Ilmu dan teknologi*, Southeast Asian food Science & Technology (SEAFAST) Center, IPB, Bogor
- Sulaeman, A 2004, *Prinsip-prinsip Dasar Keamanan pangan Produk Segar*, Pusat Standarisasi dan akreditasi, Deptan.
- <http://www.kompas.com/2> Maret 2007