

# PANGAN INDONESIA BERKUALITAS

KUMPULAN ARTIKEL PEMIKIRAN ANGGOTA PATPI



**Tim Editor:**

Umar Santoso  
Winiati P. Rahayu  
Rindit Pambayun  
Giyatmi  
Ardiansyah

# PANGAN INDONESIA BERKUALITAS

KUMPULAN ARTIKEL PEMIKIRAN ANGGOTA PATPI

## Tim Editor:

Umar Santoso  
Winiati P. Rahayu  
Rindit Pambayun  
Giyatmi  
Ardiansyah

Undang-undang Republik Indonesia Nomor 19 Tahun 2002 tentang Hak Cipta

### Lingkup Hak Cipta

Pasal 2 :

1. Hak Cipta merupakan hak eksklusif bagi Pencipta atau Pemegang Hak Cipta untuk mengumumkan atau memperbanyak ciptaannya, yang timbul secara otomatis setelah suatu ciptaan dilahirkan tanpa mengurangi pembatasan menurut peraturan perundang-undangan yang berlaku.

### Ketentuan Pidana

Pasal 72 :

1. Barangsiapa dengan sengaja atau tanpa hak melakukan perbuatan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 ayat (1) atau Pasal 49 ayat (1) dan ayat (2) dipidana dengan pidana penjara masing-masing paling singkat 1 (satu) bulan dan/atau denda paling sedikit Rp 1.000.000,00 (satu juta rupiah), atau pidana penjara paling lama 7 (tujuh) tahun dan/atau denda paling banyak Rp 5.000.000.000,00 (lima milyar rupiah).
2. Barangsiapa dengan sengaja menyiarkan, memamerkan, mengedarkan, atau menjual kepada umum suatu Ciptaan atau barang hasil pelanggaran Hak Cipta atau Hak Terkait sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 tahun dan/atau denda paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).



**PATPI**

**Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia**

interlude

Kumpulan Artikel Pemikiran Anggota PATPI

Umar Santoso  
Winiati P Rahayu  
Rindit Pambayun  
Giyatmi  
Ardiansyah

Tata Letak : Deeje  
Desain Sampul : Mangun\_art

Diterbitkan pertama kali dalam bahasa Indonesia oleh Penerbit Interlude bekerjasama Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI), 2018, Yogyakarta.

Yogyakarta  
Interlude  
Cetakan I, September 2018  
xviii + 344 hlm; 15x23 cm  
ISBN : ●●●●●●●●●●●●●●●●●●

Sumber Kulon, RT 03 RW 30, Kalitirto  
Berbah, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta  
Tlp/WA: 0822 8157 2158  
Po-sel: Interludepenerbit@gmail.com

Buku berjudul **Pangan Indonesia Berkualitas** ini merupakan kumpulan artikel hasil pemikiran anggota PATPI yang diterbitkan kedua setelah diterbitkan buku pertama berjudul **Pangan Indonesia yang Diimpikan** tahun 2016. Seperti halnya buku pertama, artikel-artikel dalam buku ini diharapkan dapat menjadi inspirasi dan acuan dalam pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, dan menjadi bahan rekomendasi dalam menyusun kebijakan pembangunan nasional bidang pangan. Kebijakan pangan yang diharapkan adalah kebijakan yang pro-konsumen, pro-produsen, pro-pangan lokal, pro-petani dalam negeri sehingga terwujud suplai pangan di Indonesia yang melimpah, berkualitas, aman, adil, terjangkau bagi semua, berkelanjutan, serta menyejahterakan produsen/petani dalam negeri.

Dalam buku ini terdapat 72 judul artikel berasal dari 67 anggota PATPI yang kompeten di bidangnya. Artikel-artikel tersebut dibagi menjadi 4 kelompok, yaitu Kelompok I : Kedaulatan/ Ketahanan Pangan, Kelompok II : Keamanan Pangan, Kelompok III : Teknologi, serta Kelompok IV: Gizi, Mutu, Pangan Fungsional dan Pangan Halal. Sebagian artikel-artikel tersebut sudah pernah dimuat dalam surat kabar atau media cetak lain, namun dianggap masih relevan sehingga dimasukkan dalam buku ini.

Dalam kelompok I, terdapat gambaran umum tentang kebijakan dan masalah-masalah kedaulatan/ketahanan pangan yang dihadapi di Indonesia serta alternatif-alternatif solusinya. Banyak jenis hasil pertanian yang saat ini masih *underutilized* padahal bahan-bahan tersebut berpotensi sebagai sumber karbohidrat seperti umbi daluga, biji palado, umbi udara dan lain-lain. Dalam kelompok II terdapat

dalam memberikan kontribusi pada penerbitan buku ini, baik sebagai contributor/ penulis untuk buku ini. Terimakasih juga, saya sampaikan kepada Tim Editor yang diketuai oleh Prof. Dr. Ir. Umar Santoso, M.Sc. yang telah bekerja keras demi terbitnya buku ini. Saya juga mengucapkan terimakasih kepada semua industri pangan dan pihak penerbit yang telah memberikan kontribusai dalam penerbitan buku ini. Semoga buku ini bermanfaat.

Jakarta, 20 September 2018

Ketua Umum Patpi,

Prof. Dr. Ir. Rindit Pambayun, M.P

## DAFTAR ISI

|                                                                                           |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>KATA PENGANTAR .....</b>                                                               | <b>v</b>  |
| <b>SAMBUTAN KETUA UMUM PATPI PUSAT .....</b>                                              | <b>ix</b> |
| <b>DAFTAR ISI .....</b>                                                                   | <b>xi</b> |
| <b>BAGIAN I KEDAULATAN/KETAHANAN PANGAN .....</b>                                         | <b>1</b>  |
| 1 STUNTING DAN KETAHANAN PANGAN INDONESIA<br>Wisnu Adi Yulianto                           | 3         |
| 2 BENCANA BUSUNG LAPAR.....<br>Dwiyati Pujimulyani                                        | 6         |
| 3 IMPOR BERAS, PETANI DAN PEMENUHAN GIZI .....<br>Bernatal Saragih                        | 11        |
| 4 MAFIA BERAS DAN DIVERSIFIKASI KONSUMSI.....<br>Posman Sibuea                            | 16        |
| 5 HARI GIZI DAN DEFISIT PANGAN DI ASMAT.....<br>Posman Sibuea                             | 20        |
| 6 INTERVENSI KEARIFAN LOKAL UNTUK<br>PENINGKATAN DAN PEMANTAPAN KETAHANAN<br>PANGAN ..... | 25        |
| Anang Mohamad Legowo                                                                      |           |
| 7 BERAS HITAM, SANG PRIMADONA .....                                                       | 30        |
| Meta Mahendradatta                                                                        |           |
| 8 MENGAKHIRI ORDE REPOT NASI .....                                                        | 34        |
| Rindit Pambayun                                                                           |           |

|    |                                                                                                                                       |    |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 9  | TANTANGAN RANTAI PASOKAGROINDUSTRI<br>TEPUNG DAN PATI UBI JALAR DI LAMPUNG .....                                                      | 39 |
|    | Neti Yuliana                                                                                                                          |    |
| 10 | MENGEMBANGKAN WISATA KULINER BERBASIS<br>OLAHAN PANGAN LOKAL .....                                                                    | 44 |
|    | Syamsul Rahman                                                                                                                        |    |
| 11 | APA DOSA SAWIT? .....                                                                                                                 | 47 |
|    | Posman Sibuea                                                                                                                         |    |
| 12 | MENANGKAL ISU MIRING MINYAK TROPIS.....                                                                                               | 51 |
|    | Ambar Rukmini                                                                                                                         |    |
| 13 | KAKAO INDONESIA: CIPTAKAN BIJI BERKUALITAS<br>UNTUK PASAR GLOBAL .....                                                                | 54 |
|    | Zainuri                                                                                                                               |    |
| 14 | KECENDERUNGAN KONSUMEN PANGAN GLOBAL                                                                                                  | 58 |
|    | Umar Santoso                                                                                                                          |    |
| 15 | REVOLUSI KEHILANGAN DAN PEMBOROSAN<br>PANGAN .....                                                                                    | 62 |
|    | Bernatal Saragih                                                                                                                      |    |
| 16 | POTENSI RUMPUT LAUT SEBAGAI BAHAN<br>BIOPLASTIK UNTUK KEMASAN PANGAN.....                                                             | 68 |
|    | Giyatmi                                                                                                                               |    |
| 17 | ANUWUN ( <i>TACCA LEONTOPETALOIDES</i> (LINN.)<br>O. KUNTZE) SEBAGAI SUMBER KARBOHIDRAT<br>ALTERNATIF DI PROVINSI SULAWESI UTARA..... | 73 |
|    | M. F. Sumual dan G. S. S. Djarkasi                                                                                                    |    |
| 18 | POTENSI <i>UMBI UDARA</i> SEBAGAI PANGAN<br>ALTERNATIF .....                                                                          | 77 |
|    | Sri Winarti                                                                                                                           |    |
| 19 | POTENSI UBI KAYU SEBAGAI BAHAN PANGAN.....                                                                                            | 83 |
|    | Nurhafsah                                                                                                                             |    |

|    |                                                                                             |     |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 20 | UMBI DALUGA SEBAGAI SUMBER KARBOHIDRAT<br>ALTERNATIF .....                                  | 88  |
|    | G.S. Suhartati Djarkasi dan Lana E. Luluhan                                                 |     |
| 21 | PEMANFAATAN BIJI PALADO ( <i>AGLAIA SP</i> ) SEBAGAI<br>SUMBER KARBOHIDRAT ALTERNATIF ..... | 91  |
|    | Syamsul Rahman                                                                              |     |
| 22 | KEARIFAL LOKAL MADU HUTAN "TIKUNG" DAN<br>PENTINGNYA PENGELOLAAN HABITAT LEBAH .....        | 95  |
|    | Yohana S. Kusuma Dewi                                                                       |     |
| 23 | SIRUP BUAH BUNI ( <i>ANTIDESMA BUNIUS</i> L. SPRENG)                                        | 100 |
|    | Ainun Ayu Lestari                                                                           |     |
| 24 | STRATEGI PEMBANGUNAN PEMENUHAN PANGAN<br>KALIMANTAN TIMUR .....                             | 103 |
|    | Bernatal Saragih                                                                            |     |
| 25 | BELAJAR DARI KASUS CACING IKAN KALENGAN ..                                                  | 108 |
|    | Purwiyatno Hariyadi                                                                         |     |

## **BAGIAN II KEAMANAN PANGAN ..... 113**

|   |                                                                                                                           |     |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1 | MENGENALI DAN MEMILIH PANGAN BEBAS<br>BAHAYA .....                                                                        | 115 |
|   | Rindit Pambayun                                                                                                           |     |
| 2 | KLOROPROPANOL DAN POLISIKLIK AROMATIK<br>HIDROKARBON SEBAGAI KONTAMINAN PANGAN<br>HASIL PROSES PANAS.....                 | 119 |
|   | Hanifah Nuryani Lioe                                                                                                      |     |
| 3 | KONTAMINAN CACING DALAM IKAN KALENG .....                                                                                 | 123 |
|   | Sri Anggrahini dan Ambar Rukmini                                                                                          |     |
| 4 | MEWASPADAI PENYEBARAN <i>STAPHYLOCOCCUS</i><br><i>AUREUS</i> ENTEROTOKSIGENIK PADA PANGAN SIAP<br>SAJI MELALUI UDARA..... | 126 |
|   | Harsi Dewantari Kusumaningrum                                                                                             |     |

|                                          |                                                                                                                                                                                                              |            |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 5                                        | MEWASPADAI PENYEBARAN BAKTERI PENYEBAB<br>PENYAKIT ASAL PANGAN RESISTEN TERHADAP<br>ANTIBIOTIK.....                                                                                                          | 130        |
|                                          | Harsi Dewantari Kusumaningrum                                                                                                                                                                                |            |
| 6                                        | <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i> , MIKROBA PATOGEN<br>YANG HARUS DIWASPADAI PADA PRODUK<br>PERIKANAN .....                                                                                                      | 134        |
|                                          | Winiati P Rahayu                                                                                                                                                                                             |            |
| 7                                        | KAJIAN RISIKO MIKROBOLOGI DI INDONESIA .....                                                                                                                                                                 | 139        |
|                                          | Winiati P Rahayu                                                                                                                                                                                             |            |
| <b>BAGIAN III TEKNOLOGI PANGAN .....</b> |                                                                                                                                                                                                              | <b>143</b> |
| 1                                        | TEMPE DAN KEJU SAGA ( <i>ADENANTHERA PAVONINA</i><br>L.) SEBAGAI MAKANAN BERKUALITAS YANG LAYAK<br>DIPRODUKSI.....                                                                                           | 145        |
|                                          | Abu Amar                                                                                                                                                                                                     |            |
| 2                                        | POTENSI <i>ZERO ENERGY COOL CHAMBER (ZECC)</i><br>SEBAGAI PENYIMPANAN DINGIN YANG MURAH,<br>RAMAH LINGKUNGAN, DAN TIDAK MEMBUTUHKAN<br>LISTRIK (CONTOH KASUS: MEMPERPANJANG<br>MASA SIMPAN BUAH MANGGA)..... | 149        |
|                                          | Andi Dirpan                                                                                                                                                                                                  |            |
| 3                                        | MODIFIKASI JAGUNG MENJADI PRODUK PATI<br>JAGUNG BERKUALITAS.....                                                                                                                                             | 152        |
|                                          | Asriani I. Laboko                                                                                                                                                                                            |            |
| 4                                        | STRATEGI PRODUKSI ADITIF PANGAN<br>OLEH MIKROBA.....                                                                                                                                                         | 157        |
|                                          | Budiatman Satiawihardja                                                                                                                                                                                      |            |
| 5                                        | ADAKAH YANG SALAH DENGAN TEKNOLOGI<br>PANGAN? .....                                                                                                                                                          | 164        |
|                                          | C. Hanny Wijaya                                                                                                                                                                                              |            |

|    |                                                                                                                   |     |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 6  | <i>IDEONELLA SAKAIENSIS</i> 201-F6, BAKTERI<br>PEMANGSA SAMPAH PLASTIK HASIL LIMBAH<br>KEMASAN PANGAN OLAHAN..... | 168 |
|    | Laras Cempaka                                                                                                     |     |
| 7  | PENGEMBANGAN TEKNOLOGI PENGERINGAN<br>KIMOREAKSI: PRINSIP, APLIKASI, DAN PERANANNYA.....                          | 173 |
|    | Soewarno T. Soekarto                                                                                              |     |
| 8  | MAKANAN INDONESIA LEZAT DENGAN PENGUAT<br>RASA .....                                                              | 180 |
|    | Yuli Witono                                                                                                       |     |
| 9  | MEMPRODUKSI GULA KELAPA BERKUALITAS .....                                                                         | 184 |
|    | Karseno                                                                                                           |     |
| 10 | MINYAK MAKAN ( <i>EDIBLE OIL</i> ) DARI BIJI KENARI ...                                                           | 194 |
|    | G.S. Sri Suhartati Djarkasi                                                                                       |     |
| 11 | GAMBOENG <i>GREEN TEA POWDER</i> .....                                                                            | 198 |
|    | Dadan Rohdiana                                                                                                    |     |

#### **BAGIAN IV MUTU, GIZI, PANGAN FUNGSIONAL & PANGAN HALAL .....**

|   |                                                              |            |
|---|--------------------------------------------------------------|------------|
|   |                                                              | <b>201</b> |
| 1 | PROBIOTISASI PANGAN FERMENTASI INDONESIA                     | 203        |
|   | Agus Wijaya                                                  |            |
| 2 | POTENSI KUNYIT SEBAGAI ANTIOKSIDAN MINYAK<br>GORENG .....    | 207        |
|   | Andi Abriana                                                 |            |
| 3 | PENCOKLATAN ENZIMATIS PADA BUAH DAN<br>SAYURAN.....          | 212        |
|   | Andi Nur Faidah Rahman                                       |            |
| 4 | BAHAN AKTIF ANTIKANKER DARI BEKATUL.....                     | 216        |
|   | Ardiansyah                                                   |            |
| 5 | TREN PANGAN FUNGSIONAL: BAGAIMANA POSISI<br>INDONESIA? ..... | 220        |
|   | Ardiansyah                                                   |            |

|    |                                                                                                                    |     |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 6  | PERBAIKAN MUTU PRODUK PERIKANAN: STUDI KASUS SEKAROH DAN TANJUNG LUAR .....                                        | 224 |
|    | Baiq Rien Handayani dan Wiharyani Werdiningsih                                                                     |     |
| 7  | PANGAN FUNGSIONAL BERBASIS TEPUNG KOMPOSIT UMBI LOKAL .....                                                        | 229 |
|    | Danar Praseptianga                                                                                                 |     |
| 8  | NANOTEKNOLOGI UNTUK PREPARASI MINUMAN FUNGSIONAL BERBASIS REMPAH DAN HERBAL INDONESIA: PELUANG DAN TANTANGAN ..... | 233 |
|    | Dimas Rahadian Aji Muhammad                                                                                        |     |
| 9  | TEH HIJAU: BAHAN UNTUK MENCEGAH KANKER. ....                                                                       | 237 |
|    | Dwiyati Pujimulyani                                                                                                |     |
| 10 | POTENSI BUBUK INSTAN DAN SIRUP KUNIR PUTIH JENIS MANGGA SEBAGAI MINUMAN FUNGSIONAL .....                           | 241 |
|    | Dwiyati Pujimulyani                                                                                                |     |
| 11 | APLIKASI KECERDASAN BUATAN ( <i>ARTIFICIAL NEURAL NETWORK</i> ) UNTUK PENENTUAN MASA KEDALUWARSA BISKUIT .....     | 244 |
|    | Erna Rusliana Muhamad Saleh                                                                                        |     |
| 12 | PENGEMBANGAN PANGAN FUNGSIONAL DI MASA DEPAN .....                                                                 | 249 |
|    | Ingrid S Surono                                                                                                    |     |
| 13 | PRODUK FERMENTASI JAGUNG BERPELUANG SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL.....                                                 | 252 |
|    | Nur Aini                                                                                                           |     |
| 14 | MINYAK SAWIT DARI SUDUT PANDANG KESEHATAN DAN KEAMANAN PANGAN .....                                                | 256 |
|    | Nur Wulandari                                                                                                      |     |
| 15 | PENGEMBANGAN WEDANG TAHU SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL.....                                                            | 260 |
|    | Nurheni Sri Palupi                                                                                                 |     |

|    |                                                                                                                            |     |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 16 | PANGAN FUNGSIONAL, PANGAN MASA KINI .....                                                                                  | 264 |
|    | Rindit Pambayun                                                                                                            |     |
| 17 | KONTRIBUSI FLAVOR DALAM PENGEMBANGAN PRODUK PANGAN FUNGSIONAL INDONESIA .....                                              | 268 |
|    | Rizki Maryam Astuti                                                                                                        |     |
| 18 | MUTU PROTEIN PANGAN KEKACANGAN .....                                                                                       | 272 |
|    | Tejasari                                                                                                                   |     |
| 19 | ANTIOKSIDAN DALAM INDUSTRI PANGAN .....                                                                                    | 276 |
|    | Umar Santoso                                                                                                               |     |
| 20 | MINYAK KELAPA, KOLESTEROL DAN PENYAKIT JANTUNG .....                                                                       | 280 |
|    | Umar Santoso                                                                                                               |     |
| 21 | POTENSI <i>LACTOBACILLUS CASEI</i> SUBSP. <i>CASEI</i> R-68 YANG DIISOLASI DARI DADIH UNTUK MENCEGAH PENYAKIT KANKER ..... | 283 |
|    | Usman Pato                                                                                                                 |     |
| 22 | POTENSI SAGU UNTUK PRODUKSI PATI RESISTEN SEBAGAI KOMPONEN PANGAN FUNGSIONAL .....                                         | 287 |
|    | Usman Pato                                                                                                                 |     |
| 23 | PEMANFAATAN TEPUNG SINGKONG DAN GARUT SEBAGAI SUMBER PREBIOTIK .....                                                       | 291 |
|    | Winiati P. Rahayu                                                                                                          |     |
| 24 | PENTINGNYA PENDIDIKAN SENSORIS SEJAK DINI.....                                                                             | 295 |
|    | Dwi Larasatie Nur Fibri                                                                                                    |     |
| 25 | HALALISASI PRODUK (PANGAN): TANGGUNGJAWAB SIAPA?.....                                                                      | 299 |
|    | Rindit Pambayun                                                                                                            |     |
| 26 | INDUSTRI PANGAN HALAL .....                                                                                                | 302 |
|    | Umar Santoso                                                                                                               |     |

|                             |                                                                         |            |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------|------------|
| 27                          | KESADARAN KONSUMEN MUSLIM DAN TANTANGAN<br>PANGAN HALAL .....           | 305        |
|                             | Ardiansyah                                                              |            |
| 28                          | PENERAPAN SISTEM JAMINAN HALAL PADA<br>PRODUK PANGAN DI INDONESIA ..... | 308        |
|                             | Muhammad Fajri Romadhan S.Si., M.Si.                                    |            |
| 29                          | PENTINGNYA SERTIFIKASI HALAL.....                                       | 314        |
|                             | Sulistyo Prabowo                                                        |            |
| <b>PROFIL PENULIS .....</b> |                                                                         | <b>319</b> |

# Bagian I **KEDAULATAN/ KETAHANAN PANGAN**

10  
(29)

## PENTINGNYA SERTIFIKASI HALAL

Sulistyo Prabowo

PATPI Cabang Kalimantan Timur

Isu adanya turunan babi pada produk pangan dan obat kembali berulang dengan viralnya surat internal BPOM tentang produk obat dan suplemen yang mengandung DNA babi. Ini adalah temuan hasil uji *post market* yang mirip dengan kasus sebelumnya yaitu empat produk mi asal Korea yang juga mengandung fragmen DNA babi. Produk tersebut sudah beredar di pasar karena sudah melakukan registrasi ke BPOM, namun produsen maupun importir tidak mematuhi peraturan berkenaan dengan adanya kandungan bahan yang tidak halal.

Mengapa kasus seperti ini terus berulang dan (sepertinya) akan terus berulang? Padahal jika berkaca dari berbagai kejadian lampau, kasus seperti ini sebenarnya tidak hanya merugikan konsumen terutama yang muslim, namun pihak produsen sendiri juga akan mengalami kerugian yang tidak sedikit. Untuk mengingatkan kembali, pada awal merebaknya kasus lemak babi tahun 1988, perekonomian Indonesia hampir runtuh. Waktu itu masyarakat sudah termakan isu bahwa banyak produk pabrikan yang mengandung lemak babi sehingga tidak mau membeli produk-produk tersebut. Pada awal 2001, kembali masyarakat dihebohkan dengan kasus Ajinomoto. Perusahaan ini disinyalir memproduksi MSG dengan bahan yang pernah bersinggungan dengan produk turunan dari babi sehingga berstatus haram. Karena keteledorannya, perusahaan terpaksa menutup sementara pabrik Ajinomoto di Mojokerto, Jawa Timur dan dijaga ketat petugas keamanan sehingga sekitar 1500 buruh diliburkan. Untuk meredam gejolak massa, kepolisian Jawa Timur menahan empat pimpinan PT Ajinomoto, dan

menjadikannya sebagai tersangka dengan tuduhannya melanggar UU Perlindungan Konsumen. Untuk menghilangkan keresahan dalam menjaga ketenangan masyarakat, perusahaan menarik secara sukarela di seluruh Indonesia produk MSG Ajinomoto yang telah beredar kurang lebih dua hingga tiga minggu yang jumlahnya sekitar 100 ton. Selain menarik produk, PT Ajinomoto juga memberi kompensasi kepada para pedagang. Diperkirakan, total nilai rupiah yang dikeluarkan PT Ajinomoto sebesar Rp 55 milyar (Gatra, 8/1/2001).

Jika merujuk pada Peraturan Kepala BPOM No.HK.03.1.23.06.10.5166 tahun 2010 tentang pencantuman informasi asal bahan tertentu yang berasal dari babi, maka pada Bab IV pasal 10 itu mengatur, jika produk obat dan pangan yang mengandung bahan bersumber dari babi, harus mencantumkan informasi "mengandung babi" atau "pada proses pembuatannya bersinggungan dengan bahan bersumber dari babi". Aturan ini merupakan penyempurnaan dari peraturan yang sudah dikeluarkan Menteri Kesehatan RI sejak tahun 1976 dengan nomor 280/Men.Kes/Per/XI/76. Dengan demikian, perusahaan besar seharusnya sudah paham dan mengetahui peraturan tersebut sebelum mendaftarkan produknya ke BPOM. Kecuali jika tidak peduli dan mengabaikan kultur masyarakat Indonesia yang mayoritas muslim.

Dalam skala lokal, isu bahan haram dalam makanan juga sering mengemuka. Akhir tahun 2012, Dinas Peternakan melakukan sampling terhadap bakso yang beredar di pasar. Hasilnya, dari 50 penjaja bakso di wilayah Kukar dan Samarinda, disampel, terdapat sedikitnya 7 penjual bakso yang positif mengandung daging babi sebagai bahan campuran dalam bakso. Untuk mengkonfirmasi temuan tersebut, Wakil Walikota Samarinda langsung melakukan sidak dan memeriksa 14 sampel bakso, yakni 8 di penggilingan daging dan 6 penjual daging sapi. Hasilnya, 1 sampel penggilingan daging, satu dinyatakan positif dan empat penjual bakso terdapat daging babi (JPNN, 24/02/2013).

Sangat mengherankan bahwa isu makanan halal sering muncul sebagai sesuatu yang mendesak. Masyarakat semakin lama cenderung skeptis dan apatis terhadap status kehalalan makanan. Dampaknya, kasus-kasus seperti babi, bakso kucing maupun bahan berformalin hanya dianggap sebagai isu biasa.

(29)

**PENTINGNYA SERTIFIKASI HALAL**

Sulistyo Prabowo  
PATPI Cabang Kalimantan Timur

Isu adanya turunan babi pada produk pangan dan obat kembali berulang dengan viralnya surat internal BPOM tentang produk obat dan suplemen yang mengandung DNA babi. Ini adalah temuan hasil uji *post market* yang mirip dengan kasus sebelumnya yaitu empat produk mi asal Korea yang juga mengandung fragmen DNA babi. Produk tersebut sudah beredar di pasar karena sudah melakukan registrasi ke BPOM, namun produsen maupun importir tidak mematuhi peraturan berkenaan dengan adanya kandungan bahan yang tidak halal.

Mengapa kasus seperti ini terus berulang dan (sepertinya) akan terus berulang? Padahal jika berkaca dari berbagai kejadian lampau, kasus seperti ini sebenarnya tidak hanya merugikan konsumen terutama yang muslim, namun pihak produsen sendiri juga akan mengalami kerugian yang tidak sedikit. Untuk mengingatkan kembali, pada awal merebaknya kasus lemak babi tahun 1988, perekonomian Indonesia hampir runtuh. Waktu itu masyarakat sudah termakan isu bahwa banyak produk pabrikan yang mengandung lemak babi sehingga tidak mau membeli produk-produk tersebut. Pada awal 2001, kembali masyarakat dihebohkan dengan kasus Ajinomoto. Perusahaan ini disinyalir memproduksi MSG dengan bahan yang pernah bersinggungan dengan produk turunan dari babi sehingga berstatus haram. Karena keteledorannya, perusahaan terpaksa menutup sementara pabrik Ajinomoto di Mojokerto, Jawa Timur dan dijaga ketat petugas keamanan sehingga sekitar 1500 buruh diliburkan. Untuk meredam gejolak massa, kepolisian Jawa Timur menahan empat pimpinan PT Ajinomoto, dan

menjadikannya sebagai tersangka dengan tuduhannya melanggar UU Perlindungan Konsumen. Untuk menghilangkan keresahan dan menjaga ketenangan masyarakat, perusahaan menarik secara serentak di seluruh Indonesia produk MSG Ajinomoto yang telah beredar dalam kurun waktu dua hingga tiga minggu yang jumlahnya sekitar 10 ribu ton. Selain menarik produk, PT Ajinomoto juga memberi ganti rugi kepada para pedagang. Diperkirakan, total nilai rupiah yang dikeluarkan Ajinomoto sebesar Rp 55 milyar (Gatra, 8/1/2001).

Jika merujuk pada Peraturan Kepala (Perka) BPOM No.HK.03.1.23.06.10.5166 tahun 2010 tentang pencantuman informasi asal bahan tertentu yang berasal dari babi, maka pada Bab 2 Pasal 4 aturan itu mengatur, jika produk obat dan pangan yang mengandung bahan bersumber dari babi, harus mencantumkan informasi “mengandung babi” atau “pada proses pembuatannya bersinggungan dengan bahan bersumber babi”. Aturan ini merupakan penyempurnaan aturan yang sudah dikeluarkan Menteri Kesehatan RI sejak tahun 1976 dengan nomor 280/Men.Kes/Per/XI/76. Dengan demikian perusahaan-perusahaan besar seharusnya sudah paham dan mengetahui aturan tersebut sebelum mendaftarkan produknya ke BPOM. Kecuali mereka tidak peduli dan mengabaikan kultur masyarakat Indonesia yang mayoritas muslim.

Dalam skala lokal, isu bahan haram dalam makanan juga sudah sering mengemuka. Akhir tahun 2012, Dinas Peternakan Kaltim melakukan sampling terhadap bakso yang beredar di pasar menemukan bahwa dari 50 penjaja bakso di wilayah Kukar dan Samarinda yang disampel, terdapat sedikitnya 7 penjual bakso yang positif menggunakan daging babi sebagai bahan campuran dalam bakso mereka. Untuk meyakinkan temuan tersebut, Wakil Walikota Samarinda turun langsung melakukan sidak dan memeriksa 14 sampel yang diambil, yakni 8 di penggilingan daging dan 6 penjual daging sapi. Untuk penggilingan daging, satu dinyatakan positif dan empat penjual positif bercampur daging babi (JPNN, 24/02/2013).

Sangat mengherankan bahwa isu makanan halal sepertinya bukan sesuatu yang mendesak. Masyarakat semakin lama cenderung permisif dan apatis terhadap status kehalalan makanan. Dampak kasus bakso babi, bakso kucing maupun bahan berformalin hanya merebak sesaat

untuk kemudian berlalu. Masyarakat akan kembali heboh jika ada temuan lagi seperti kasus-kasus di atas.

Jika ingin menuntaskan semua isu yang berkaitan dengan kehalalan bahan pangan, maka penerapan sistem jaminan halal adalah solusinya. Majelis Ulama Indonesia melalui Lembaga Pengkajian Pangan Obat dan Kosmetika (LPPOM MUI) telah mengeluarkan konsep sistem jaminan halal (SJH) HAS23000 sebagai sistem manajemen kualitas yang menjamin kehalalan produk. Jika perusahaan menerapkan HAS23000 melalui sertifikasi halal, maka kasus-kasus seperti yang disebutkan di awal tulisan ini akan bisa dihindari.

Halal telah menjadi topik yang menarik dalam perdagangan global. Halal tidak lagi terbatas sebagai domain agama Islam, tetapi telah berkembang menjadi domain akademis, bisnis dan perdagangan. Pentingnya masalah halal dalam konteks global sejalan dengan perkembangan Islam yang cukup signifikan selama satu dekade terakhir. Penulis juga pernah menyampaikan pentingnya potensi halal ini di sektor pariwisata Kaltim (Kaltim Post, 29/12/12).

Selama beberapa hari berturut-turut harian ini juga telah mengangkat tema sertifikasi halal di Kalimantan Timur, khususnya di sektor jasa boga (Kaltim Post 10, 12, 17 Juni 2016). Benang merah dari *head line* tersebut adalah sebuah pertanyaan besar, jika masalah halal adalah sangat penting dan sudah mendapatkan dukungan aturan yang sangat kuat dalam peraturan perundang-undangan di Indonesia, lalu mengapa pelaku usaha masih enggan untuk melakukan sertifikasi halal? Di Kalimantan Timur sendiri, sebelum disahkannya UU no 33/2014 tentang Jaminan Produk Halal, pemerintah Provinsi telah mengesahkan peraturan daerah dengan SK 06/2014 tanggal 11 Februari 2014 tentang "Penataan, Pengawasan Produk Halal dan Higienis". Perda ini mengatur agar para pemangku kepentingan yang terlibat dalam industri jasa makanan bersertifikat halal. Kementerian Agama Republik Indonesia bahkan menunjuk Kaltim sebagai salah satu di antara lima provinsi yang menjadi proyek percontohan untuk menyebarkan "Gemar Halal (Gerakan Masyarakat Sadar Halal)", sebuah gerakan yang bertujuan untuk mendorong kesadaran masyarakat terhadap kehalalan.

Sayangnya minat pelaku usaha untuk melakukan sertifikasi halal masih sangat rendah. Hal ini karena ketidaktahuan dan kurangpedulian mereka tentang manfaat dan pentingnya sertifikasi halal. Ketidakpedulian ini berdampak pada praktek keseharian yang tidak ambil pusing apakah yang mereka produksi halal atau haram. Kurangpedulian ini juga berlaku di pihak konsumen. Konsumen jarang mempertanyakan mengenai status kehalalan suatu produk yang dijual. Hal ini mendorong para pelaku usaha merasa tidak perlu mengurus sertifikasi halal. Dalam situasi ketika konsumen memiliki kesadaran yang cukup, mereka akan menuntut kehalalan produk yang mereka beli, dengan demikian hal itu akan menjadi pemicu bagi perusahaan untuk melakukan sertifikasi halal untuk produk mereka.

Bagi sebagian besar masyarakat Indonesia yang beragama Islam, mereka cenderung tidak memperhatikan status halal dari produk yang mereka konsumsi. Meskipun ada sebagian yang peduli halal, masih ada sikap toleran untuk makan di tempat-tempat yang belum jelas kehalalannya. Masih ada keyakinan jika pemilik usahanya muslim maka produknya terjamin halal. Situasi ini menyebabkan kurangnya permintaan dari konsumen kepada produsen untuk memberikan jaminan produk halal. Pemahaman awam mengenai pangan halal cenderung pragmatis, sepanjang tidak mengandung babi maka dijamin halal. Padahal selain kasus babi di atas, beberapa kasus yang mengkhawatirkan masih banyak ditemukan di Kaltim, seperti peredaran daging ilegal, penggunaan bahan kimia berbahaya dalam pengolahan pangan, bakso daging yang terkontaminasi dengan daging tikus atau kucing, penggunaan minuman beralkohol dalam penyajian makanan dan juga penjualan ayam bangkai.

Sebenarnya, sertifikat halal adalah bukti bahwa perusahaan telah berhasil menerapkan sistem jaminan halal ketika diaudit oleh lembaga sertifikasi. Dalam prakteknya, sertifikat halal sering menjadi tujuan akhir untuk memenuhi syarat atau menang dalam proses tender. Ketika niat akhir dicapai, perusahaan sering lupa bahwa sistem itu harus terus dipertahankan dan diterapkan secara berkelanjutan. Perusahaan sering melakukan pelanggaran prinsip seperti tidak ada dokumentasi dan laporan, menggunakan bahan-bahan baru tanpa pemberitahuan

sebelumnya kepada lembaga sertifikasi, tidak ada audit internal dan sebagainya.

Sangat disayangkan bahwa sampai saat ini, sertifikasi halal masih dipahami sebagai alat bisnis semata yang mengabaikan landasan filosofi ajaran Islam. Berbagai alasan masih berhubungan dengan perhitungan keuntungan dan kerugian finansial yang akan diperoleh jika mereka mengajukan sertifikasi halal. Dalam hal ini, sertifikat halal menjadi sebuah *trend* belaka dan belum menjadi bagian dari budaya perusahaan, bahkan lebih karena tekanan dari luar perusahaan. Seringkali penerapan sistem jaminan halal menimbulkan resistensi internal perusahaan karena dianggap menjadi beban daripada kesempatan untuk meningkatkan kinerja perusahaan. Padahal jika dikembalikan kepada ajaran agama, maka mengupayakan yang halal adalah kewajiban yang membawa keberkahan, baik bagi produsen maupun konsumennya.

Tulisan ini sudah pernah diterbitkan di *Harian Kaltim Post*, Februari .

## PROFIL PENULIS

# PANGAN INDONESIA BERKUALITAS

Anda beruntung mendapatkan buku ini. Mengapa? Karena Anda menemukan buku yang komprehensif tentang masalah pangan yang ditulis oleh para pakar teknologi pangan di Indonesia. Buku berjudul Pangan Indonesia Berkualitas ini merupakan kumpulan artikel-artikel pemikiran, gagasan, opini, obsesi, atau inti hasil penelitian para pakar yang tergabung dalam Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI). Dari sekitar 800 anggota PATPI di seluruh Indonesia, 67 orang pakar menjadi membuahkan 70 artikel dalam buku ini. Ahli teknologi pangan (anggota PATPI) merasa berkewajiban untuk terlibat tidak hanya yang terkait dengan aspek teknologi tetapi juga isu-isu sosial yang berhubungan dengan pangan.

Artikel-artikel dalam buku ini dibagi menjadi 4 kelompok, yaitu kelompok Kedaulatan/ Ketahanan Pangan, Keamanan Pangan, Teknologi, dan kelompok Mutu, Gizi dan Pangan Fungsional. Hampir semua isu tentang pangan yang sering muncul selalu terkait dengan aspek-aspek tersebut. Dengan membaca buku ini Pembaca akan mendapatkan pencerahan dan inspirasi berkaitan dengan masalah pangan yang ada.

Buku ini dilengkapi dengan profil masing-masing penulis sehingga akan lebih memperjelas kebidangan/ kompetensinya. Buku ini layak dan perlu dibaca oleh para akademisi, peneliti, pengambil kebijakan bidang pangan, industri/ pelaku usaha pangan, jurnalis, dan masyarakat umum.

Kerjasama:

