

BAB III

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari penjelasan yang diuraikan dalam pembahasan, maka dapat mengambil kesimpulan bahwa pentingnya identifikasi dan labelisasi terhadap tindakan pengamanan makanan dan minuman dalam kemasan sebagai wujud perlindungan konsumen, yaitu :

1. Manfaat yang dirasakan masyarakat dengan adanya identifikasi dan labelisasi terhadap produk makanan dan minuman, adalah :
 - a. Adanya keterbukaan seperti identifikasi dan labelisasi pada produk makanan dan minuman merupakan petunjuk dan penolong bagi masyarakat terhadap kebutuhan yang sesuai dengan peruntukannya.
 - b. Masyarakat terlindungi secara hukum, dengan produsen mencantumkan identitas dan labelisasi pada produk nya, merupakan tanggung jawab secara hukum isi dari kemasan yang diproduksinya.

Hal ini dapat dilihat dari banyaknya konsumen yang memperhatikan label ketika hendak membeli suatu produk makanan dan minuman dalam kemasan. Ada juga konsumen memutuskan untuk tidak jadi membeli apabila produk tidak memenuhi persyaratan pelabelan.

2. Disamping peranan Pemerintah melakukan pembinaan dan pengamanan terhadap pelaku usaha, pemerintah juga melakukan tindakan pengawasan terhadap produk makanan dan minuman yang diproduksi pelaku usaha, dasar hukumnya Undang-Undang No.7 Tahun 1996 tentang Pangan dan Undang-Undang No.23 Tahun 1992 tentang Kesehatan.

Yang mana pengawasan tersebut dapat dibagi menjadi 2 macam, yaitu :

1. Tindakan Preventif, yaitu tindakan pencegahan supaya tidak terjadi pelanggaran baik pelanggaran terhadap label dan Bahan Tambahan Makanan terhadap produk yang dihasilkan oleh pelaku usaha dengan melalui pendaftaran produk dan pengujian laboratorium sebelum makanan dan minuman tersebut dipasarkan ke masyarakat.
2. Pengawasan Kuratif, yaitu : Tindakan pengawasan yang dilakukan setelah makanan dan minuman diedarkan dipasaran untuk mengetahui pelanggaran di bidang pelabelan dan bahan tambahan makanan (BTM) pada makanan dan minuman dalam kemasan dan penerapan sangsi bagi yang melanggar. Kegiatan pengawasan ini dilakukan oleh BPOM, DepKes, Deperindag dan melibatkan YLKI dengan membentuk izin kerjasama yang

penarikan produk, dan pihak yang dirugikan akan mendapatkan ganti rugi.

B. Saran

1. Untuk meningkatkan mutu pangan dan melindungi konsumen dari pangan yang tidak memenuhi standar mutu pangan, diharapkan pelaku usaha cermat dalam memilih bahan-bahan, pengolahan, sampai pada pembuatan pangan. Pelaku usaha juga harus mendaftarkan produk pangannya serta mencantumkan label pada kemasannya agar konsumen dapat mengetahui tanggal kadaluwarsa, bahan yang digunakan serta kandungan nilai gizi makanan dan minuman. Menurut Pasal 13 Permenkes RI No.722/MenKes/Per/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Makanan, Bagi konsumen yang menggunakan bahan tambahan makanan di dalam produknya diharapkan pada label kemasannya ditulis "Bahan Tambahan Makanan" atau "Food Additive".
2. Pencantuman tanggal kadaluwarsa serta keterangan lainnya pada kemasan makanan dan minuman dengan tulisan yang tidak mudah luntur, hilang maupun rusak sehingga konsumen dengan mudah dapat membacanya atau mengetahuinya.
3. Pengamanan makanan dan minuman diharapkan pemerintah lebih tegas menindak pelaku usaha yang tidak mendaftarkan produk pangannya, tidak mencantumkan label pada kemasan serta menggunakan bahan tambahan makanan yang dilarang dengan Undang-Undang No.23 Tahun

1992 tentang Kesehatan, Undang-Undang No.7 Tahun 1996 tentang Pangan dan Peraturan Menteri Kesehatan RI No.722/MenKes/Per/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Makanan. Diharapkan dapat melindungi konsumen dimana konsumen berada pada posisi yang lemah dan kurang pengetahuan mengenai akan pentingnya label yang tertera pada kemasan pangan.

4. Bagi konsumen yaitu adanya keinginan dari konsumen untuk memperjuangkan hak-haknya artinya konsumen harus mengerti dan mengenal hak dan kewajibannya secara aktif dan tidak bersikap masa bodoh ketika menemui haknya dilanggar oleh pelaku usaha dan bersikap hati-hati dalam memilih suatu produk makanan dan minuman yang beredar.

DAFTAR PUSTAKA

- Drs. Suwanto, *Ekonomi*, Jakarta, Grafindo Media Pratama, 1997
- Sulaeman, A, *Bahan Tambahan Makanan* , Fakultas Pertanian IPB, Bogor 1990
- Rachmadi Usman, S.H, *Hukum Ekonomi dalam Dinamika*, Jakarta, Djambatan, 2000
- Soerjono Soekanto, *Pengantar Penelitian Hukum*, Universitas Indonesia (UI-Press), Jakarta, 1986
- A.Z. Nasution, *Konsumen dan Hukum*, Jakarta, Pustaka Sinar Harapan, 1995
- Drs. T. Gilarso, *Pengantar Ilmu Ekonomi Bagian Mikro Jilid 1*, Yogyakarta, Kanisius, 1993
- Drs. T. Gilarso, *Dunia Ekonomi Kita*, Yogyakarta, Kanisius, 1985
- Boediono, *Ekonomi Mikro*, Yogyakarta, Fakultas Ekonomi UGM, 1984
- Gunawan Widjaja dan Ahmad Yani, *Hukum Tentang Perlindungan Konsumen*, Jakarta, PT Gramedia Pustaka Utama, 2000
- Ade Maman Suherman, *Aspek Hukum Dalam Ekonomi Global*, Jakarta, Penerbit Ghalia Indonesia, 2002
- Rachmadi Usman, S.H, *Hukum Ekonomi dalam Dinamika*, Jakarta, Penerbit Djambatan, 2000
- Hari Purnomo dan Adiono, *Ilmu Pangan*, Jakarta, Universitas Indonesia, 1987
- DRS. Muhamad Djumhana, S.H, "Hukum Ekonomi Sosial Indonesia", Bandung, PT.Citra Aditya Bakti, 1994, hal 352

Peraturan Perundang-undangan

Undang-Undang No.23 Tahun 1992 tentang Hukum Kesehatan

Undang-Undang No.7 Tahun 1996 tentang Pangan

Undang-Undang No.8 Tahun 1999 tentang Hukum Perlindungan Konsumen

PP No.69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan

PerMenKes RI No.722/MenKes/PER/IX/1998 tentang Bahan Tambahan Makanan.

PerMenKes RI No.382/MenKes/PER/VI/1986 tentang Pendaftaran makanan

PerMenKes RI No.329/MenKes/Per/XII/1976 tentang Produksi dan Peredaran makanan

Sampel 1. Kunir Asem

MINUMAN KESEHATAN *khas*

KUNIR ASEM JOGJA

Halal

Netto: ± 120 gram

KOMPOSISI
Kunir, Asem, Gula, Rempah-rempah

Minuman ini dibuat dari bahan-bahan alami yang berasal dari rimpang Kunir Asem sehingga menghasilkan minuman yang sangat baik untuk kesehatan anda

DEP.KES RI SP. : 290/12.03/99
PRODUKSI: "ANUGRAH" TEMPEL SLEMAN YOGYAKARTA

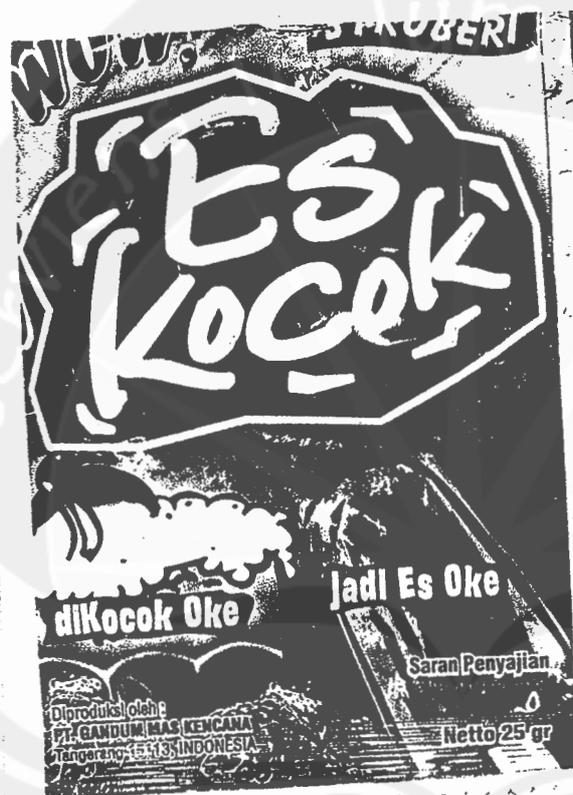
TANPA BAHAN PENGAWET, PEWARNA DAN ZAT KIMIA

KADALUWARSA: 06 NOV 2006 KODE PRODUKSI: 4254

Table 1. Kunir Asem

Sampel 1 Kunir Asem	PP No.69 Tahun 1999 Label dan Iklan
Label dicantumkan dalam bahasa Indonesia, arab dan huruf latin.	Memenuhi syarat tulisan yang telah ditentukan dan mudah dibaca.
Nama produk Kunir Asem jenis minuman kesehatan khas Yogya	Nama produk pangan (Kunir Asem) sudah sesuai dengan Standar Nasional Indonesia
Nama produk, berat bersih (netto), no pendaftaran dan alamat produksi dicantumkan dengan jelas	Nama produk, berat bersih (netto), no pendaftaran dan alamat produksi telah memenuhi syarat yang telah ditentukan.
Komposisi bahan dan khasiat dari kunir asem dicantumkan dengan jelas.	Keterangan tentang bahan serta komposisi yang digunakan dalam produksi pangan telah sesuai dengan standar mutu pangan dan pernyataan khasiat minuman kunir asem dicantumkan apabila telah dipertanggungjawab melalui uji di laboratorium
Tanggal kadaluwarsa kabur dan tidak jelas sehingga sulit dibaca konsumen.	Tanggal kadaluwarsa diletakkan ditempat yang mudah dibaca oleh konsumen dan tidak mudah luntur / rusak.

Sampel 2. Es Kocok

**Diblender**

Masukkan Es Kocok (1 sachet), air (50 ml) dan es batu (3/4 gelas) ke dalam blender. Blender hingga halus.

Dishaker

Masukkan Es Kocok (1 sachet), air dingin (150 ml) ke dalam gelas shaker. Kocok hingga berbuih.

Dibuat es tali

Campurkan Es Kocok (1 sachet) dan air (100 ml) ke dalam gelas. Kocok hingga merata. Tuang ke dalam cetakan es tali. Bekukan ke dalam freezer.

Dibuat es krim

Campurkan Es Kocok (1 sachet), air (100 ml) ke wadah kocokan. Kocok dengan kecepatan tinggi selama 5 menit menggunakan handmixer. Tuang ke dalam wadah dan bekukan ke dalam freezer.

INFORMASI NILAI GIZI

Takaran 25 g	
Jumlah Sahat per Kemasan 1	
Jumlah per Sahat	
Energi 110 Kal	Energi dari Lemak 96 Kal
	% AKG
Protein 1 g	2 %
Karbohidrat total 21 g	8 %
Serat Olas 0 g	0 %
Gula 21 g	4 %
Lemak total 2 g	4 %

* % AKG berdasarkan pada diet 2.000 kalori, kebutuhan energi anda mungkin lebih besar atau lebih rendah.

Komposisi

Gula, Pengemulsi Makanan, Soda Bitab Full Kim, Bahan Pengental, Asam Malat & 1 g/sachet, Perisa Strawberry, Aspartam, Aspartam: 0,04 g/sachet (ADE: 40 mg/kg berat badan), Acesulfam-K: 0,04 g/sachet (ADE: 15 mg/kg berat badan), Pewarna Makanan: Karmoisin Ultramarine.

Mengandung gula dan pemanis buatan, fosfat/kalsium: mengandung kalsium.



8 992993 52238 5

962 11 69

Tabel 2. Es Kocok

Sampel 1. Es Kocok	PP No.69 Tahun 1999 Label dan Iklan
Label dicantumkan dalam bahasa Indonesia	Penulisan label tidak sesuai dengan ketentuan yang telah ditetapkan karena dalam label “Es Kocok” tidak dicantumkan juga angka arab dan huruf lainnya.
Nama produk Es Kocok jenis minuman serbuk rasa Stowberry.	Nama produk sudah sesuai dengan Standar Nasional Indonesia.
Gambar strowberry pada kemasan Es Kocok menunjukkan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat Es Kocok.	Gambar Strowberry pada kemasan Es Kocok memberikan efek positif dan tidak menyesatkan konsumen.
Nama produk, berat bersih (netto), no pendaftaran dan alamat produksi dicantumkan dengan jelas	Nama produk, berat bersih (netto), no pendaftaran dan alamat produksi telah memenuhi syarat yang telah ditentukan.
Komposisi bahan dan kandungan nilai gizi yang digunakan dicantumkan dengan jelas.	Komposisi bahan serta kandungan nilai gizi yang terkandung dalam minuman serbuk sudah ditulis berurutan dimulai dari bagian yang terbanyak dan disertai dengan jumlah sajian per kemasan (dalam gram).
Tanggal kadaluwarsa kabur, mudah dihapus dan tidak jelas sehingga sulit dibaca oleh konsumen.	Tanggal kadaluwarsa harus diletakkan di tempat yang mudah dibaca dan harus jelas.

Dalam produk minuman ringan “Es Kocok” terdapat komposisi bahan pemanis yang berupa Aspartam : 0.04 g/sachet (AD:40 mg/kg berat badan/hari). Namun, belakangan muncul kontroversi penggunaan aspartam sebagai pemanis. Dari berbagai hasil penelitian laboratorium menunjukkan, bahwa pemakaian aspartam berdampak negatif terhadap kesehatan pemakainya. Yang mana Pemanis Aspartam dapat mengakibatkan penyakit fenilketonuria, memicu sakit kepala, pusing-pusing, dapat mengubah fungsi otak dan perilaku. Secara resmi penggunaan aspartam di Indonesia mulai berlaku sejak tahun 1988 yang diatur dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No.722/MenKes/Per/XI/1988. Hanya saja, di dalam peraturan tersebut tidak dijelaskan tentang dosis yang dianjurkan. Selain itu, di dalam peraturan itu tidak dicantumkan secara tegas produk apa saja yang boleh mempergunakan aspartam.

Sampel 3. Pia MM Universal



Pia MM
UNIVERSAL
 KERTOSONO

Pia Basah ini
 adalah oleh
 tenaga me-an.
 awasi para ahli
 berpengalaman
 sehingga sangat
 terjamin
 mutu &
 kebersihannya

**BERSIH
 ITU
 SEHAT**

Rp. 500,-



Pia Basah
UNIVERSAL

KERTOSONO
Kacang Ijo

Komposisi :
 tepung terigu, gula,
 Minyak Nacati,
 Kacang Hiau,
 Murni
 III

MM
 by:
UNIVERSAL

Kacang Ijo

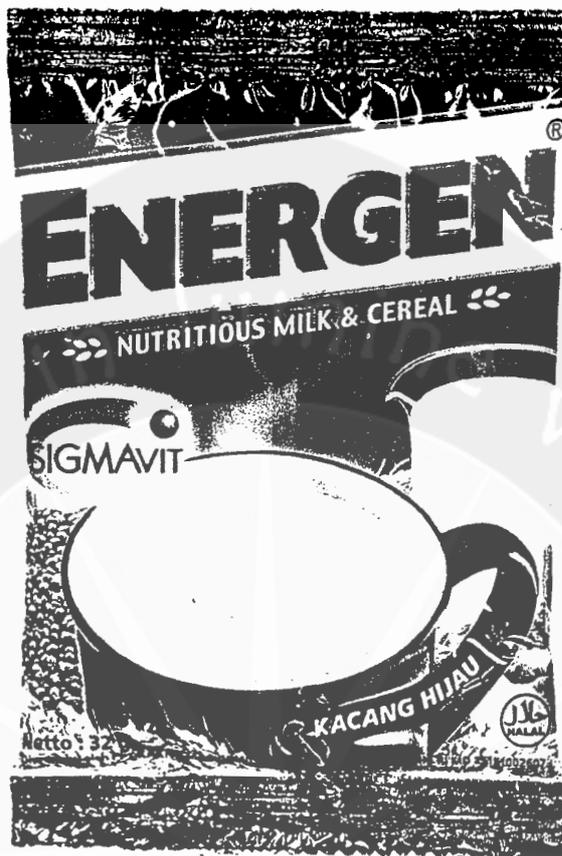
KES. RI. SR. No. 258/43-27

Indonesia / Made in Indonesia
 tion de Indonesia
 PRODUKSI
 di Gjurakan

Tabel 3. Pia MM Universal

Sampel 3. Pia MM Universal	PP No.69 Tahun 1999 Label dan Iklan
Label dicantumkan dalam bahasa Indonesia	Penulisan label tidak sesuai dengan ketentuan yang telah ditetapkan karena dalam label "Pia MM Universal" tidak dicantumkan angka arab dan huruf lainnya.
Nama produk "Pia MM Universal" jenis roti isi kacang ijo.	Nama produk sudah sesuai dengan Standar Nasional Indonesia.
Nama produk, kode produksi, No pendaftaran dan alamat produksi dicantumkan dengan jelas.	Nama produk, kode produksi, No pendaftaran dan alamat produksi telah memenuhi syarat yang telah ditentukan.
Komposisi bahan yang digunakan dicantumkan dengan jelas.	Komposisi bahan yang digunakan tidak sesuai dengan ketentuan yang telah ada.
Tidak mencantumkan tanggal kadaluwarsa di label kemasan.	Wajib mencantumkan tanggal kadaluwarsa pada label secara jelas.
Mencantumkan keterangan atau tulisan halal pada label.	Menyatakan bahwa pangan tersebut halal bagi umat Islam, bertanggung jawab atas kebenaran pernyataan dan wajib mencantumkan keterangan atau tulisan halal pada Label

Sampel 4. Energen



ENERGEN
NUTRITIOUS MILK & CEREAL

ENERGEN mengandung Vitamin A, Vitamin B kompleks, Vitamin D, Vitamin E, Kalsium, dan zat besi. Energi yang terkandung dalam ENERGEN dapat membantu tubuh dalam pertumbuhan, perkembangan, dan pemeliharaan kesehatan. ENERGEN... penuh gizi, mudah tersaji.

Cara Penyajian:
Tuang ENERGEN ke dalam gelas. Tambahkan 150 ml air hangat, aduk hingga merata. ENERGEN hangat siap dihidangkan.

Vitamin A	untuk kesehatan mata
Vitamin B kompleks	dibutuhkan untuk metabolisme energi dan sistem syaraf
Vitamin D	untuk membantu penyerapan Kalsium
Vitamin E	baik untuk kesehatan kulit
Kalsium	untuk pertumbuhan tulang dan gigi

Informasi Nilai Gizi
Takaran saji : 1 sachet (32 g)
Jumlah saji per kemasan : 1

Jumlah per saji :
Kalori 137

	Kalori dari lemak 27	% AKG*
Total Lemak	3 g	5%
Lemak jenuh	1 g	5%
Kolesterol	1 mg	0%
Natrium	105 mg	4%
Total Karbohidrat	24 g	7%
Serat makanan	1 g	4%
Gula	14 g	
Protein	3 g	6%
Vitamin A	660 IU	33%
Vitamin B1	0,16 mg	13%
Vitamin B2	0,26 mg	20%
Vitamin B6	0,22 mg	17%
Asam Folat	64 mcg	16%
Vitamin B12	0,53 mcg	23%
Vitamin D	0,88 mcg	18%
Vitamin E	1,60 mg	16%
Kalsium	160 mcg	23%

*% AKG berdasarkan diet 2000 kalori
Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.

Beli Lupa donat :
MAYORA
unicef

Diproduksi oleh :
PT KAKAO PUS GEMILANG
PO Box 6138 Jakarta 11061, Indonesia
E-mail: consumer@mayora.co.id

8 996001 440087

Tabel 4. Energen

Sampel 4. Energen	PP No.69 Tahun1999 Label dan Iklan Pangan
Label dicantumkan dalam bahasa Indonesia.	Penulisan label tidak sesuai dengan ketentuan yang telah ditetapkan karena dalam label “Energen” tidak dicantumkan angka arab dan huruf lainnya.
Nama produk “Energen” jenis nutritious milk & cereal rasa kacang hijau.	Nama produk sudah sesuai dengan Standar Nasional Indonesia.
Nama produk, berat bersih (netto), kode produksi, no pendaftaran dan alamat produksi dicantumkan dengan jelas.	Nama produk, berat bersih (netto), kode produksi, no pendaftaran dan alamat produksi telah memenuhi syarat yang telah ditentukan.
Komposisi bahan, informasi nilai gizi juga disertai dengan cara penyajian dicantumkan dengan jelas.	Komposisi bahan serta kandungan nilai gizi yang terkandung dalam minuman serbuk sudah ditulis berurutan dimulai dari bagian yang terbanyak dan disertai dengan jumlah sajian per kemasan (dalam gram)
Mencantumkan tanggal kadaluwarsa di label kemasan.	Wajib mencantumkan tanggal kadaluwarsa pada label secara jelas.
Mencantumkan keterangan atau tulisan halal pada label.	Tanggal kadaluwarsa wajib dicantumkan secara jelas dan tidak mudah luntur / rusak.

Sampel 5. Indomie





Mi goreng



CARA PENYAJIAN :

- Rebus mi dalam 400 cc (2 gelas) air mendidih selama 3 menit sambil diaduk.
- Sementara mi direbus, campurkan bumbu, minyak bumbu, kecap manis, dan saus cabe ke dalam piring.
- Tiriskan mi, kemudian campurkan mi ke dalam campuran bumbu di piring, diaduk hingga merata.
- Taburkan bawang goreng dan mi lezat siap disajikan.

CARA PENYAJIAN DENGAN MICROWAVE :

- Slapkan mangkuk tahan panas (microwaveable), isi dengan air 350 cc (1,5 gelas), masukkan mi ke dalamnya.
- Masukkan ke dalam microwave, masak dengan suhu tinggi selama 5 menit.
- Tiriskan mi, kemudian campurkan mi dengan bumbu, minyak bumbu, kecap manis dan saus cabe, lah: diaduk hingga merata.
- Taburkan bawang goreng dan mi lezat siap disajikan.

Indomie Seleraku...



Bila diinginkan, tambahkan telur dan telur atau bahan lain sesuai selera.

" JANGAN DITERIMA BILA KEMASAN RUSAK "

SAUS CABE : Cabe, gula, garam, rempah-rempah, pengental, dan pengawet (natrium benzoat).
 BAWANG GORENG



Consumer service/Pelayanan konsumen :
PO. BOX. 1213 Jakarta Utara 14430, Indonesia

Baik digunakan sebelum / Kode Produk
(Lihat pada kemasan ini)



Mi goreng



CARA PENYAJIAN :

- Rebus mi dalam 400 cc (2 gelas) air mendidih selama 3 menit sambil diaduk.
- Sementara mi direbus, campurkan bumbu, minyak bumbu, kecap manis, dan saus cabe ke dalam piring.
- Tiriskan mi, kemudian campurkan mi ke dalam campuran bumbu di piring, diaduk hingga merata.
- Taburkan bawang goreng dan mi lezat siap disajikan.

Indomie Seleraku...

KOMPONEN : MI : Tepung terigu, minyak sayur, tepung kanji, garam, pemantap, pengatur keasaman, mineral (zat besi), pewarna (tartrazin C19140), dan antioksidan (TPHQ).

BUMBU : Garam, gula, penguat rasa mononatrium glutamat (MSG), bubuk bawang putih, bubuk bawang merah, pencita rasa ayam, dan bubuk lada.

MINYAK : Minyak sayur dan bawang merah.

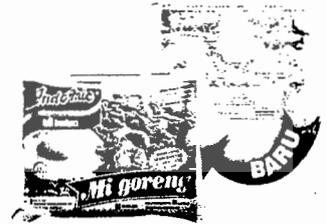
KECAP MANIS : Gula, air, garam, kedelai, gandum, dan pengawet (natrium benzoat, metil p-hidroksibenzoat).

SAUS CABE : Cabe, gula, garam, rempah-rempah, pengental, dan pengawet (natrium benzoat).

BAWANG GORENG



Informasi Nilai Gizi	Jumlah per saji	% AKG*	
Takaran: 1 bungkus (85 g)	Lemak Total 18g	33%	
Jumlah Saji per Kemasan	Lemak Jenuh 11g	58%	
Energi 460 kkal	Kolesterol 0mg	0%	
Energi dari Lemak 170 kkal	Karbohidrat Total 65g	20%	
	Serat Makanan 3g	10%	
	Gula 7g		
	Protein 9g	18%	
	Natrium 900mg	37%	
	Vitamin A 50%	Vitamin B1 50%	Vitamin B5 25%
	Vitamin B12 40%	Niasin 30%	As. Folat 30%
	Palmitat 3%	Vitamin C 6%	Zat Besi 30%
	Kalsium 10%		



Consumer service/Pelayanan konsumen :
PO. BOX. 1213 Jakarta Utara 14430, Indonesia

Baik digunakan sebelum / Kode Produk
(Lihat pada kemasan ini)



Table 5. Indomie

Sampel 5. Indomie	PP No.69 Tahun1999 Label dan Iklan Pangan
Label Indomie dicantumkan dalam Bahasa Indonesia, angka arab dan huruf lainnya.	Memenuhi syarat tulisan pelabelan yang telah ditentukan
Nama produk mie instan, jenis mie Goreng.	Nama produk sudah sesuai dengan Standar Nasional Indonesia.
Gambar mie disajikan dengan lauk dan sayuran sebagai saran dalam penyajiannya.	Dicantumkan pada label agar tidak menyesatkan konsumen.
Mie diperkaya dengan vitamin A, B1, B6, B12 dan mineral disertai informasi nilai gizi serta jumlah per saji.	Dicantumkan apabila telah dipertanggungjawabkan melalui uji laboratorium atau uji klinis.
Nama produk, berat bersih (netto), No pendaftaran, kode produksi dan nama serta alamat dicantumkan dengan jelas	Nama produk, berat bersih (netto), kode produksi, No pendaftaran dan alamat produksi telah memenuhi syarat dan tidak berdesak-desak, jelas dan dapat dibaca.
Mencantumkan komposisi dan bumbu yang digunakan serta cara penyajian (memasak).	Komposisi bahan serta kandungan nilai gizi yang terkandung dalam minuman serbuk sudah ditulis berurutan dimulai dari bagian yang terbanyak dan disertai dengan jumlah sajian per kemasan (dalam gram)

Keterangan Halal dicantumkan dengan jelas dan mudah dibaca.	Menyatakan bahwa pangan tersebut halal bagi umat Islam, bertanggung jawab atas kebenaran pernyataan dan wajib mencantumkan keterangan atau tulisan halal pada Label
Mencantumkan tanggal kadaluwarsa di label kemasan.	Wajib mencantumkan tanggal kadaluwarsa pada label secara jelas.

Dalam label kemasan Indomie ditemukan bahan tambahan makanan yang berupa pewarna tartrazin, antioksidan, penguat rasa mononatrium glutamat (MSG), pengawet (natrium benzoat, metil p-hidroksibenzoat). Seluruh bahan tambahan makanan diatas diatur penggunaannya dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI No.722/MenKes/Per/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Makanan. Natrium benzoat dan metil p-hidroksibenzoat termasuk bahan tambahan makanan yang termasuk bahan berbahaya yang digunakan untuk mengawetkan makanan serta penggunaannya dibatasi atau diatur dosisnya. Bahan pengawet ini banyak diperjualbelikan di pasaran bebas dan lebih dikenal dengan istilah anti-basi. Berdasarkan penelitian yang dilakukan terhadap beberapa jenis makanan jajanan, terbukti bahwa natrium benzoat ditemukan dan sering dipakai pada produk cincau, cendol, ongol-ongol, dan agar-agar. Efek samping dari penggunaan Natrium benzoat bisa menimbulkan reaksi alergi dan penyakit saraf

Mononatrium glutamat (MSG) termasuk bahan tambahan makanan yang biasanya digunakan untuk memberi rasa pada makanan, senyawa

tersebut dikenal beragam merek dagang diantaranya Ajinomoto, Sasa, Miwon, dan Maggie. Oleh karena itu tidak mengherankan bila kita mengkonsumsi makanan yang mengandung asam glutamat akan terasa lezat dan gurih meski tidak diberi bumbu-bumbu lain. Penggunaan MSG dengan pertimbangan bahwa resiko pemakaian MSG justru lebih besar dibanding manfaatnya. Dampak Mononatrium glutamate yang turut dirasakan adalah penghapusan ADI, menyebabkan sakit kepala, memicu jantung berdebar, menyebabkan mati rasa (*Chinese Restorant Syndrome*), bisa menyebabkan asma, kerusakan saraf, dan efek psikologi.

Secara keseluruhan sampel 4 dan 5 telah memenuhi ketentuan pelabelan. Walaupun demikian kualitas tulisan tanggal kadaluwarsa tidak sesuai dengan kehendak. Tampak dari tulisan yang mudah luntur dan musnah. Tanggal kadaluwarsa dapat memudar dan akhirnya tidak dapat dibaca sehingga konsumen tidak bisa memastikan keamanan produk makanan dan minuman yang hendak dibelinya.



PEMERINTAH PROPINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
**BADAN PERENCANAAN DAERAH
(B A P E D A)**

Kepatihan, Danurejan, Yogyakarta - 55213
Telepon : (0274) 589583, (Psw. : 209 - 217), 562811 (Psw. : 243 - 247)
Fax. : (0274) 586712 E-mail : bappeda_diy@plasa.com

SURAT KETERANGAN / IJIN

Nomor : 07.0 / 2183

Membaca Surat : Dekan Fak. Hukum UAJ Yk No : **1709/V**
Tanggal : 19 April 2006 Perihal : **Ijin Riset**
Mengingat : 1. Keputusan Menteri Dalam Negeri No. 61 Tahun 1983 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pelaksanaan Penelitian dan Pengembangan di Lingkungan Departemen Dalam Negeri.
2. Keputusan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta No. 38 / 1 2 /2004 tentang Pemberian Izin Penelitian di Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.

Dijijinkan kepada :

Nama : **JOY CHRISTIANA WIDHI** No. Mhs./NIM : 7812/H

Alamat/Instansi : Jl. Mrican Baru 28 Yogyakarta

Judul : **PENTINGNYA IDENTIFIKASI DAN LABELISASI TERHADAP TINDAKAN PENGAMANAN MAKANAN DAN MINUMAN YANG DITINJAU DARI HUKUM KESEHATAN**

Lokasi : Kabupaten Sleman

Waktunya : Mulai tanggal 24 April 2006 s/d 24 Juli 2006

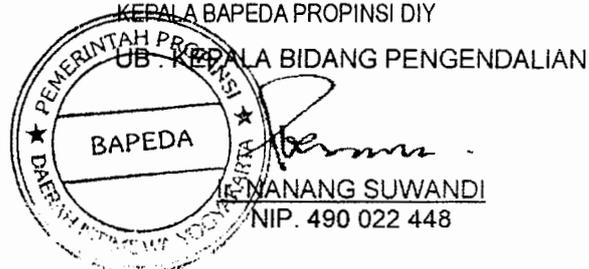
1. Terlebih dahulu menemui / melaporkan diri Kepada Pejabat Pemerintah setempat (Bupati / Walikota) untuk mendapat petunjuk seperlunya;
2. Wajib menjaga tata tertib dan mentaati ketentuan-ketentuan yang berlaku setempat;
3. Wajib memberi laporan hasil penelitiannya kepada Gubernur Kepala Daerah Istimewa Yogyakarta (Cq. Kepala Badan Perencanaan Daerah Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta);
4. Ijin ini tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kestabilan Pemerintah dan hanya diperlukan untuk keperluan ilmiah;
5. Surat ijin ini dapat diajukan lagi untuk mendapat perpanjangan bila diperlukan;
6. Surat ijin ini dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila tidak dipenuhi ketentuan - ketentuan tersebut diatas.

Tembusan Kepada Yth. :

1. Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta
(Sebagai Laporan)
2. Bupati Sleman c.q. Ka. Bappeda;
3. Ka. Dinas Kesehatan Prop. DIY;
4. Ka. Badan POM Prop. DIY;
5. Dekan Fak. Hukum UAJ Yk;
6. Peringgal.

Dikeluarkan di : Yogyakarta
Pada tanggal : 24 April 2006

A.n. GUBERNUR
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
KEPALA BAPEDA PROPINSI DIY
UB. KEPALA BIDANG PENGENDALIAN





BADAN POM

SURAT KETERANGAN

NO. Ks.01.02.1494.

Kepala Sub Bagian Tata Usaha Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan di Yogyakarta menerangkan bahwa :

Nama : Joy Christiana Widhi
NIM : 7812/H
Program Kckhususan : Hukum Ekonomi dan Bisnis
Fakultas : Hukum
Institusi : Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Telah mendapatkan informasi yang diperlukan dalam rangka penelitian dengan judul "PENTINGNYA IDENTIFIKASI DAN LABELISASI TERHADAP TINDAKAN PENGAMANAN MAKANAN DAN MINUMAN DITINJAU DARI HUKUM KESEHATAN" di Bidang Sertifikasi dan Layanan Informasi Konsumen Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan di Yogyakarta.

Demikian, untuk diketahui dan dipergunakan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Yogyakarta

Pada tanggal : 03 MAY 2006

Pjs. Kepala Sub Bagian Tata Usaha



Dr. Triyanti Setyorini, Apt

NIP. 140 239 763



PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN
BADAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN DAERAH
(**BAPPEDA**)

Alamat : Jl. Parasamya No. 1 Beran, Tridadi, Sleman 55511
Telp. & Fax. (0274) 868800. E-mail : bappeda@sleman.go.id

SURAT IZIN

Nomor : 070 / Bappeda / 810 / 2006.

**TENTANG
PENELITIAN**

KEPALA BADAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN DAERAH

Dasar : Keputusan Bupati Sleman Nomor : 55 /Kep.KDH/A/2003 tentang Izin Kuliah Kerja Nyata, Praktek Kerja Lapangan dan Penelitian.
Menunjuk : Surat dari Bappeda Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor : 070/ 2183 Tanggal: 24 April 2006 Hal : Izin Penelitian.

MENGIZINKAN :

Kepada :
Nama : **JOY CHRISTIANA WIDHI**
No. Mhs/NIM/NIP/NIK : 7812/H
Program/ Tingkat : S1
Instansi/ Perguruan Tinggi : U A J Yogyakarta
Alamat Instansi/ Perguruan Tinggi : Jl. Mrican Baru 28 Yogyakarta
Alamat Rumah : Komplek Pertamina F12 Purwomartani Yogyakarta
Untuk : Mengadakan Penelitian dengan judul :
"PENTINGNYA IDENTIFIKASI DAN LABELISASI TERHADAP TINDAKAN PENGAMANAN MAKANAN DAN MINUMAN YANG DITINJAU DARI HUKUM KESEHATAN"
Lokasi : Kab. Sleman
Waktu : Selama 3 (tiga) bulan mulai tanggal : 24 April 2006 s.d 24 Juli 2006.

Dengan ketentuan sebagai berikut :

1. *Wajib melapor diri kepada pejabat pemerintah setempat (Camat/ Lurah Desa) atau kepala instansi untuk mendapat petunjuk seperlunya.*
2. *Wajib menjaga tata tertib dan mentaati ketentuan-ketentuan setempat yang berlaku.*
3. *Wajib menyampaikan laporan hasil penelitian sebanyak 1 (satu) eksemplar kepada Bupati melalui kepala Bappeda.*
4. *Izin tidak disalahgunakan untuk kepentingan-kepentingan di luar yang direkomendasikan.*
5. *Izin ini dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila tidak dipenuhi ketentuan-ketentuan di atas.*

Demikian izin ini dikeluarkan untuk digunakan sebagaimana mestinya, diharapkan pejabat pemerintah/ non pemerintah setempat memberikan bantuan seperlunya.

Setelah selesai pelaksanaan penelitian Saudara wajib menyampaikan laporan kepada kami 1 (satu) bulan setelah berakhirnya penelitian.

Dikeluarkan di : Sleman
Pada Tanggal : 20 Mei 2006

Tembusan Kepada Yth :

1. Bupati Sleman (sebagai laporan)
2. Ka. Dinas Pol. PP dan Tibmas. Kab. Sleman
3. Ka. Dinas Kesehatan Kab. Sleman
4. Ka. Bid. Perenc. SDM Bappeda Kab. Sleman
5. Ka. Bag. Hukum Setda Kab. Sleman
6. Dekan Fak. Hukum - U A J Yogyakarta
7. Pertinggal.

A.n. Kepala BAPPEDA Kab. Sleman
Ka. Bidang Teknologi & Kerjasama
Sub Bid. Kerjasama

