

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan yang telah dilakukan oleh penulis pada bab sebelumnya, maka pada bab lima ini penulis mengambil kesimpulan dari hasil penelitian yang telah dilakukan bahwa ada kesamaan sikap konsumen yang terbentuk pada kasus rumor formalin dan lemak babi. Sikap-sikap yang terbentuk pada konsumen yaitu adanya prasangka yang tidak semestinya yang mengakibatkan perusahaan yang tidak menggunakan unsur formalin atau lemak babi terkena imbas dari rumor, sikap selanjutnya timbul dari ketidakpedulian konsumen yang mengakibatkan konsumen tetap melakukan pembelian terhadap produk tersebut karena konsumen tidak mempedulikan rumor, sikap yang timbul juga disebabkan karena ketidak tahuan konsumen tentang produk mana yang mengandung unsur lemak babi atau formalin sehingga konsumen cenderung mengambil tindakan defensif dengan menghentikan atau mengurangi pembelian dan konsumsi suatu produk yang biasa mereka beli. Perbedaan sikap konsumen yang terjadi pada kasus lemak babi adalah adanya pengrusakan aset-aset perusahaan yang disebabkan karena beberapa hal, yaitu adanya unsur ras, dan sikap yang timbul pada masyarakat karena merasa ditipu oleh perusahaan dengan ditambah dengan adanya unsur provokasi dari pihak-pihak tertentu yang mengeluarkan selebaran gelap berisi daftar penelitian dengan jumlah barang yang ditambahi dari penelitian dr. Tri.

Metode yang digunakan oleh perusahaan pada kasus lemak babi lebih banyak menggunakan media iklan di media massa seperti TV dan surat kabar untuk meredam rumor. Pada rumor ini kita dapat melihat peran pemerintah sangat sedikit dalam upayanya untuk membantu perusahaan meredam rumor. Sedangkan pada rumor formalin peran pemerintah sangat terlihat dalam membantu perusahaan untuk meredam rumor dengan mengadakan kegiatan-kegiatan yang bertujuan untuk mengembalikan kepercayaan publik karena banyaknya perusahaan menengah-kecil yang terkena imbas dari rumor. Hal ini dapat disimpulkan dengan pepatah yang mengatakan bahwa "*Big is ugly and small is beautiful*" yang pada kasus rumor formalin dan lemak babi ini perusahaan-perusahaan besar dituntut untuk lebih mandiri dalam meredam rumor dan pemerintah lebih banyak membantu perusahaan-perusahaan menengah-kecil.

Rumor formalin dan lemak babi menimbulkan dampak yang berbeda di masyarakat pada saat rumor tersebut terjadi. Hal ini terjadi karena adanya beberapa sebab yaitu adanya perbedaan pada korban rumor saat itu. Pada rumor lemak babi, perusahaan yang terkena rumor adalah perusahaan besar yang memproduksi produk yang telah mempunyai merek dan produk yang dikeluarkan adalah produk makanan atau minuman dalam kemasan. Sebagian besar pemilik dari perusahaan-perusahaan besar ini adalah pengusaha keturunan Cina, dan dengan dipicu oleh provokasi dari pihak-pihak tertentu maka terjadilah tindakan-tindakan pengrusakan asset-asset perusahaan yang dilakukan oleh masyarakat. Sedangkan pada kasus rumor formalin, perusahaan yang terkena adalah perusahaan-perusahaan menengah-kecil yang sebagian besar produknya tidak

mempunyai merek karena produknya berupa makanan basah (bakso, tahu, ikan, mie basah) yang dijual di pasar-pasar tradisional.

## 5.2. Implikasi Manajerial

Mengacu hasil analisis data serta kesimpulan di atas maka penulis membuat suatu implikasi hasil penelitian yang dapat digunakan sebagai masukan atau saran bagi pihak manajemen perusahaan-perusahaan pangan olahan yang produknya terkena dampak dari rumor untuk mempertahankan penjualan antara lain adalah sebagai berikut :

- Pada perusahaan besar atau pada perusahaan yang produknya telah mempunyai merek, maka strategi persuasi yang dilakukan untuk meredam rumor akan lebih efektif jika disampaikan lewat iklan di media massa, karena perusahaan-perusahaan seperti ini dituntut untuk lebih mandiri karena campur tangan pemerintah sangat sedikit bagi perusahaan besar. Selain itu dengan menggunakan *Retrieval Strategy*, perusahaan dapat menanamkan kepercayaan dan simpati publik lewat program-program khusus perusahaan yang sifatnya sosial. Seperti contohnya program anak asuh yang dilakukan oleh perusahaan rokok Sampoerna dan sabun Lifebuoy peduli bencana. Kegiatan-kegiatan seperti ini bertujuan untuk menunjukkan bahwa perusahaan memiliki kepedulian terhadap lingkungan.
- Pada perusahaan menengah-kecil, penggunaan *Retrieval Strategy* dengan mengandalkan "*company image*" yang positif dari perusahaan (contohnya

pada perusahaan rumah makan) akan lebih efektif dilakukan karena perusahaan-perusahaan ini telah memiliki pelanggan-pelanggan tetap yang telah lama mengkonsumsi produk mereka. Peran pemerintah sangat terlihat dalam membantu perusahaan-perusahaan ini untuk meredam rumor sehingga perusahaan dapat mengikuti fasilitas-fasilitas yang berasal dari pemerintah untuk membantu perusahaan untuk meredam rumor. Contohnya pada kasus formalin, pemerintah mengadakan even makan bakso bersama pada beberapa kota di Indonesia, selain itu hadirnya badan POM yang dapat membantu pengusaha-pengusaha untuk mendapatkan sertifikat bebas formalin bagi produk mereka. Badan POM juga secara terus-menerus mengumumkan hasil penelitiannya kepada masyarakat tentang jumlah produk-produk yang mengandung unsur formalin.

#### **Keterbatasan Penelitian**

Penulis menyadari bahwa di dalam penelitian ini masih ada keterbatasan, keterbatasan itu antara lain :

- Sumber data yang diambil pada penelitian ini lebih banyak berasal dari data sekunder daripada data primer. Hal ini disebabkan karena pada tahun 1988 perusahaan yang terkena rumor banyak yang belum “go public” sehingga penulis mengalami kesulitan untuk mendapatkan informasi keuangan berdasarkan laporan keuangan tahunan mereka. Selain itu penulis juga kesulitan mewawancarai tokoh-tokoh yang berperan pada

rumor lemak babi sehingga penelitian ini mengambil data sekunder sebagai bahan penelitian.

- Karena keterbatasan data diatas, maka ukuran keberhasilan dari strategi komunikasi yang digunakan oleh perusahaan hanya berdasarkan eksistensi dari produk yang dihasilkan oleh perusahaan sampai sekarang ini.



## DAFTAR PUSTAKA

Abdurrachman, Oemi., (2001), *Dasar-Dasar Public Relations*, PT. Citra Aditya Bakti, Bandung.

Ajzen, I., (1993), "Attitude Theory and the Attitude-Behavior Relation," in Dagmar Krebs & Peter Schmidt (Eds). *New Directions in Attitude Measurement*, Walter de Gruyter, New York, pp. 41-57.

Allport, G.W. & Postman.L.J., (1947), *The Psychology of Rumor*, Holt, Rinehart & Winston, New York, p. ix.

Bettman, J., (1979), "Memory Factors in Consumer Choice: A Review," *Journal of Marketing*, 43, Spring. Pp. 37-53

Buku Laporan Tahunan Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan Yogyakarta Tahun 2005.

Fishbein, M., (1975), *Readings in Attitude Theory and Measurement*, John Wiley & Sons, New York, p. 8.

Goldman, Jordan., (1995), *Public Relations in the Marketing Mix*, NTC Publishing Group, Illinois.

Gregory, Anne., (2005), *Public Relations Dalam Praktik*, Alih Bahasa Sigit Purwanto, Penerbit Erlangga, Jakarta.

Hovland, C.I. & Lumsdaine A.A & Sheffield F.D., (1949), *Experiments on Mass Communication*, Princeton University Press, Princeton.

Jefkins, Frank., (1995), *Public Relations*, Alih bahasa Haris Munandar, Penerbit Erlangga, Jakarta

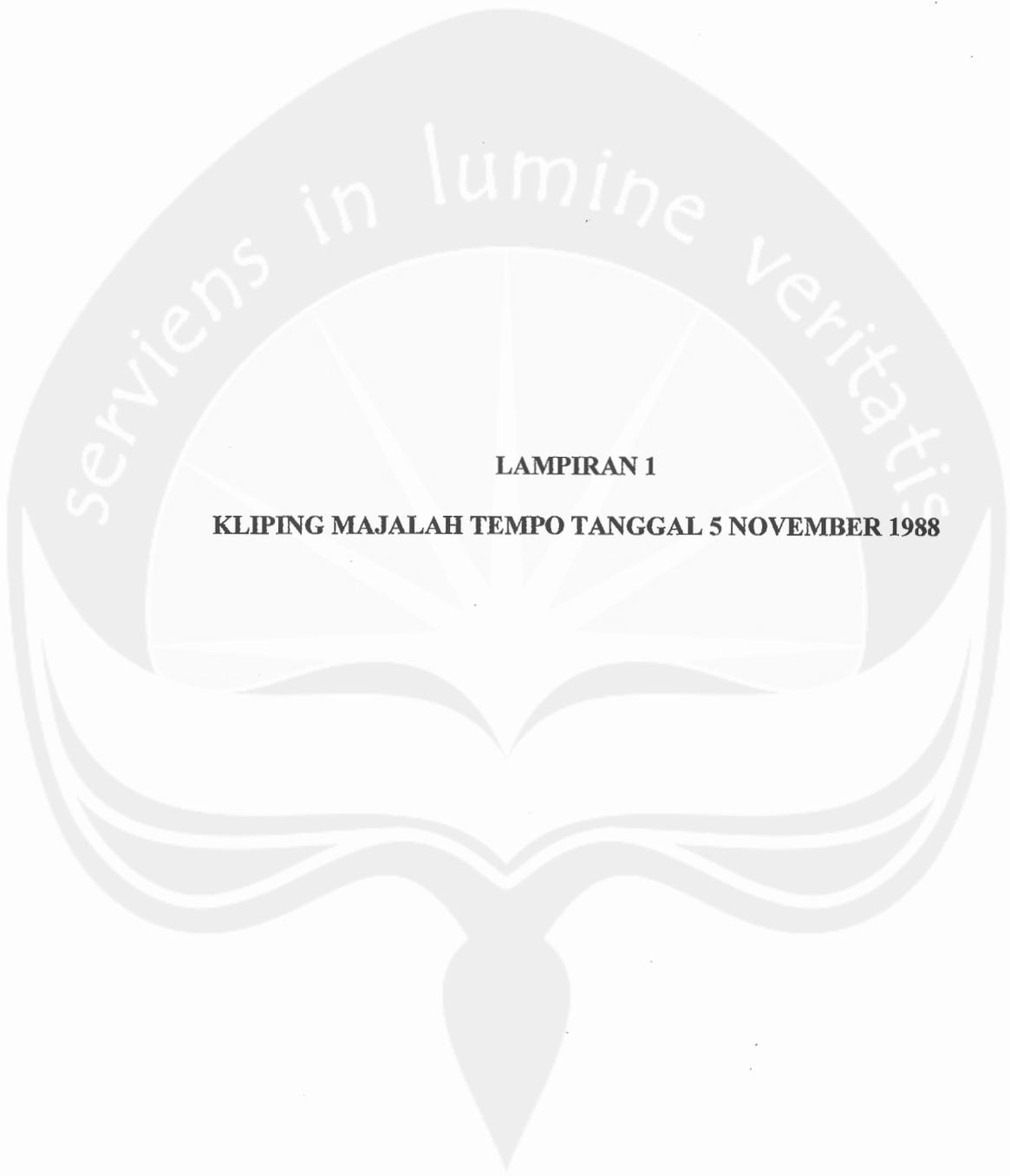
Kasali, Rhenald., (1998), *Using Communication Strategies to Design Food Marketing Strategies : the "Pork Fat" Rumor in Indonesia*, Kelola, No 19/VII/1998. Hal. 107-125.

Koenig, F., (1985), *Rumor in the Marketplace: The Social Psychology of Commercial Hearsay*, Dover, Auburn House Publishing Company, Mass, p.19.

Seitel, Fraser P., (1992), *The Practice of Public Relations*, fifth edition, New York, Macmillan Publishing Company.

Susilo, Y. Sri. dan Isdaryadi, F. Wisnu., (1999), *Pedoman Penulisan Usulan Penelitian dan Skripsi*, Edisi pertama, Cetakan pertama, Penerbit Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.





**LAMPIRAN 1**

**KLIPING MAJALAH TEMPO TANGGAL 5 NOVEMBER 1988**

# Isnis pun Tergelincir Lemak

Guncangan "makanan haram" membuat anjlok penjualan beberapa perusahaan. Dancow mengeluarkan Rp 340 juta untuk iklan "dijamin halal".



WAJAH Mainar berseri-seri. Gadis cantik Kota Padang ini bersiap merayakan ulang tahunnya yang ke-20, sekitar dua pekan lalu. Ia membuat kue bolu, suguhan ulang tahun yang akan dirayakannya bersama teman-teman kursus mengetik. Tapi belum ke tempat kursus, seorang tetangga menyodorkan koran yang memuat berita bahwa susu Dancow, yang dipakai

sebagai salah satu bahan baku kue, katanya, mengandung lemak babi. Mainar terkejut, tentu saja. Dan kue yang sudah dibuat itu lalu dibagikan kepada beberapa anak tetangga. Daripada muak, pikir Mainar. Pulang ke rumah, Mainar kaget lagi. Beberapa tetangga mengganggunya. Mereka marah-marah pada Mainar, karena membagikan kue yang mengandung lemak babi kepada anak-anak mereka. Urusan sepele itu jadi panjang. Tapi setelah dikritik turun tangan, dan Mainar minta maaf, keributan reda.

Sementara itu, seorang wanita di kota itu terpaksa mengganti menu sarapan suaminya dari nasi goreng bumbu kecap ABC dan susu dancow dengan nasi ketan, pisang goreng, dan kopi. Soalnya, suaminya tak lagi doyan akanan itu, bahkan ia sempat muntah-muntah.

Mainar dan nyonya tadi cuma sekadar tertonton, betapa berita "makanan haram" itu bisa menyulut kegerahan (dalam beberapa hal juga kebingungan) di masyarakat. Di Sumatera Barat sendiri pasaran barang-barang itu menurun banyak. Maklum, 95% dari sekitar 3,6 juta penduduk provinsi itu beragama Islam.

Di daerah Pondok Padang, misalnya, omset penjualan bahan makanan itu belakangan turun sampai 80 persen. Bahkan Aseng, salah seorang agen makanan di situ, mengaku bahwa Indomie yang dijualnya kini hanya 2-3 karton sehari. "Padahal biasanya bisa sampai 80 karton," kata Aseng.

Di Jakarta, kejadian serupa juga muncul. Banyak konsumen barang kebutuhan sehari-hari itu mengeluh. Haji Abdullah, pengusaha warung sate di Pasar Minggu, misalnya, mengakui omset penjualannya turun dari Rp 200.000 sehari jadi setengahnya. Wak Haji itu kini mengganti kecap cap Bango yang dipakainya dengan cap Sasa.

"Kebetulan lebih murah," katanya. Di Rumah Makan "Madura Asli", di bilangan Bendungan Jago, Kemayoran, Jakarta, ma-



Pabrik kecap Bango di Jakarta

lir Hajjah Kabetia itu omset biskuit Nassin cap Dancow dan Marie Regal turun sekitar 30 persen. Bandung, yang pernah riuh dengan bakso babin juga sepi pembeli. Seorang pengelola toko lontong di pasar Balub dekat kampus ITB, bahkan tak berani lagi membeli bahan makanan dari grosirnya, meskipun stok lama sudah menipis.

"Kita sebetulnya hanya dapat untung sekitar 5% dari barang-barang itu. Belinya juga mahal, kontan, tidak bisa ko-

nyasi," kata Aji Saleh, 29 tahun, pengecer toko "Anda" dan "Ananda" di Balubur. Akibat isu-isu itu pengusaha kecap Baharus menggigit jari. Kini penjualan kecap yang didirikan pada tahun 1928 ini merosot dua puluh persen. Produksi Bango per hari-hari sebelumnya, menurut pemilik Eppy Kartadinata, mencapai 2.400 botol alias 200 lusin sehari. "Sekarang kita santai saja," ujar Eppy. "Habis, mau diajak lagi?"

Tak hanya itu, belakangan malah banyak kecap yang dikembalikan, sehingga kecap Bango menumpuk di gudang. Itu sebabnya Eppy menjerit. "Dengan adanya isu ini, kita jadi syok, kecewa, dan mabok. Pokoknya, campur aduk," ujar Eppy. Bambang Aji Setiady dari TFM

Menurut Kepala Biro Bango, Amir Hoesni, kecap sebetulnya

cap buah khas padang pasir itu mulai banyak dijual orang ke Arab Saudi. Di Surabaya kecap cap jeruk juga semakin laris, terutama di kawasan Jalan K.H. Mās Mansur, yang mayoritas penduduknya Islam.

Di kios, toko, agen, dan grosir dampak tentu lebih terasa. Penghasilan pemilik "Saberia Daya", di Pasar Minggu, misalnya, turun dari sejuta rupiah menjadi Rp 500 ribu sehari. Indomie, kecap cap bango dan ABC semua ditolak pembeli. "Malah ada yang mengembalikan barang yang sudah dibayar ujar pemiliknya, Azhari Banta.

Untungnya, Azhari tak merugi, karena sebagian barang itu bisa dikembalikan pada grosir. Penjualan Dancow, Indon kecap ABC dan Bango juga turun sekitar 75% di pasar swalayan berlantai dua "Hebo", Kalimajang, Jakarta Timur. Bahkar pasar swalayan "Sinar Gloria", Cikini, pembeli Indomie turun 80%. "Padahal, dari jelek makanan ini biasanya Indomie yang paling disukai," ujar seorang pramuniaga di situ.

Isu babi juga menyikuk pasaran beberapa makanan lain di sebuah toko lain di Pasar Minggu. Di kios roti dan biskuit m-

nyasi," kata Aji Saleh, 29 tahun, pengecer toko "Anda" dan "Ananda" di Balubur.

Akibat isu-isu itu pengusaha kecap Baharus menggigit jari. Kini penjualan kecap yang didirikan pada tahun 1928 ini merosot dua puluh persen. Produksi Bango per hari-hari sebelumnya, menurut pemilik Eppy Kartadinata, mencapai 2.400 botol alias 200 lusin sehari. "Sekarang kita santai saja," ujar Eppy. "Habis, mau diajak lagi?"

Tak hanya itu, belakangan malah banyak kecap yang dikembalikan, sehingga kecap Bango menumpuk di gudang. Itu sebabnya Eppy menjerit. "Dengan adanya isu ini, kita jadi syok, kecewa, dan mabok. Pokoknya, campur aduk," ujar Eppy. Bambang Aji Setiady dari TFM

Menurut Kepala Biro Bango, Amir Hoesni, kecap sebetulnya

an, Jakarta Timur, setengah menangis menyesali kecerobohannya. "Astagfirullah. Saya dan anak-anak saya telah memakan segala apa yang kemudian disebut mengandung babi itu," katanya.

Tapi di balik ribut-ribut ini ada masalah mendasar yang terkuak. Banyak pengusaha makanan selama ini tak cukup peduli menghargai keyakinan konsumen. Empat tahun lalu, misalnya, Achmad Setiyaji menuliskan pengalaman di majalah *Panji Masyarakat*. "Tatkala saya menjadi pelayan Restoran ..., saya tahu bahwa gudeg dan buntel (dendeng) turut diberi minyak babi agar terasa lezat," ucapnya. Kawan Achmad sesama pelayan juga menyebut mi ayam atau pangsit di beberapa rumah makan dibubuhi minyak babi.

Selama ini, produsen barang-barang makanan merasa cukup menghargai keyakinan konsumen dengan memasang label "halal" — kata keramat yang didapat saat mereka mendaftarkan diri di Departemen Kesehatan — pada hasil produksi mereka. Tapi mereka tak merinci bahan apa saja yang dipakai. Karena itu, konsumen tak bisa tahu mana yang halal dan mana bahan haram.



UNIK P. XI

Padahal, di Negeri Belanda, misalnya, sejak makin banyak orang Islam dan Hindu masuk dinas militer mereka, menu khusus untuk serdadu Islam dan Hindu itu segera tersedia di asrama. Pelayan restoran-restoran Cina di Frankfurt kini bahkan sering bertanya pada pembelinya yang kelihatannya muslim, "Pakai babi atau tanpa babi?"

Di sini, setelah heboh, baru pengusaha-pengusaha pontang-panting menjelaskan bahwa dagangan mereka tak mengandung babi. Hampir semua produsen yang dituding "penelitian tambahan" (yang dipalsukan dari penelitian Tri) mengatakan bahwa

*shortening* yang mereka pakai berasal PT Bimoli, Unilever, atau PT Mulyo. pemasok *shortening* nabati yang dibuat minyak sawit.

Lain lagi cara produsen Indomie membantah dan sekaligus untuk menyata produk mereka dijamin halal. Pekan mereka mengundang sejumlah ulama Jamiatul Washliyah, dan ditambah der Prof. Ibrahim Hosen dari Majelis Ulama Indonesia, untuk melihat proses pembuatannya. Setelah itu, tamu-tamu tersumpah mereka suguhi Indomie. "Enaaak," Ibrahim Hosen sambil menyeka mata seperti dikutip surat kabar *Jayakarta*.



Canopy 10/1983

Daftar Jenis Makanan yang Diduga Mengandung Lard, Shortening, Alkohol, dan Gelatin

\* Asli dari Dr. Tri Susanto, seperti dimuat dalam majalah

**A. Mengandung shortening**

**1. Kue kering:**

Siang Hoe\*, Trifabig; Marcopolo; Monde gaufrettes; Regal Chocolate; Florida Rondoletti; Olympia Cate Noir; Nissin

**2. Biskuit:**

Ana Marie Special; Nissin Butter Ring; Marie Biscuit Chocolate; Marcopolo Assorted Biscuit; Orange Biscuit; Butter Cabin; Cafe Noun; Lemon Flavoured Cookies; Duta Wafer; Beauty's Marie Special; Regal Selected Biscuits; Jacob's Rasa Durian

**B. Mengandung lard**

Sausage

**C. Mengandung gelatin**

Permen; Cokelat; Jelly

Goldy Jelly; Candi Maker Opal Fruit; Nik-Nak Polo; Morello Jelly; Mentos; Dunhill

**D. Minuman mengandung alkohol**

Lindemana 1%; Green Sand 1%; Shanta Super Shandy 1%; Bir Bintang & Anker 4,5%;

Wine (white, red) 16%; Rum

\* Tri Susanto memberi pernyataan di Jawa Pos (31/10/1988) bahwa Siang Hoe hanya mengandung *shortening* tumbuh-tumbuhan, bukan *shortening* hewan.

**Daftar palsu barang mengandung babi yang tidak pasti sumbernya**

Castile; Lypry; Camay; Safe Guard; Zent; Coast; Paimolive; Alla Bar Soap; Ultra Brito Colgate (pasta & powder); Beberapa jenis es krim dan roti kering; New York State (keju); Starburst Fruit Shaws; Chowing Gum; Layer Chakes; Hillbilly Bread; Soap Pads; Indomie; Dancow; Klim; Kecap ABC; Kecap Bango

\* Di halaman terakhir, memang disebutkan daftar itu diperbanyak dan diterbitkan oleh Cendekiawan Muslim al-Fallah. Setelah dicek, ternyata daftar makanan yang diperbanyak CMF Surabaya dan daftar asli Tri Susanto, itu telah dipalsukan oleh entah siapa.

Daftar barang haram mengandung gelatin, menurut penelitian Lembaga Konsumen Penang, Malaysia. Dikutip dari majalah *Al-Muslimah*, Agustus 1988.

**A. Makanan**

Maggi — saus tomat; Maggi — bumbu

rendang daging;

**B. Susu dan Krim**

Carnation — coffeemate; nondairy creamer; Kraft — creamy chesse spread; Carnation evaporated milk; Carnation — evaporated N-Rich Coffee Creamer

**C. Teh**

Lipton — teh segera (celup); Nestea — segera; Nestea — natural lemon, teh se

**D. Tepung**

Royal Custard Powder; Cross & Black Custard Powder; Top Taste Custard Powder; Green's Instant Mix; Bird Custard Powder

**E. Bahan Pembuat Kue**

Green's Carmelli; Vanilla Flavour Dessert Gold Crest — Vanilla Favourite Cake —

**F. Permen Karet**

Wrigley's — Chewing Gum; Rowntree's Gum; Replay — Peppermint Gum; Bubble Gum; Bubble Gum

**G. Cokelat**

Cadbury's — picnic milk chocolate with peanuts, wafer & raisin center; Cadbury's double deeker milk chocolate; Cadbury's permint Dairy Milk Chocolate; Mars — chocolate; Nestle Milky Chocolate; Nestle Cream Milk; Nestle Full Cream Dark

# ABI ATAU BUKAN

Heboh babi masih mengguncang masyarakat. Mengapa jumlah prod-

SABTU lalu, seorang murid kelas satu SD di Lepok, Jawa Barat, minta uang pada ayahnya untuk membeli permen. Sang ayah menganjurkannya untuk membeli gus, karena harganya cukup murah, si anak menyahut, "Ee... Sugas babinya." Setelah uang diterima, berlari ke warung mencari permen, berteriak, "Dosanya Lapak yang nanti, lho."

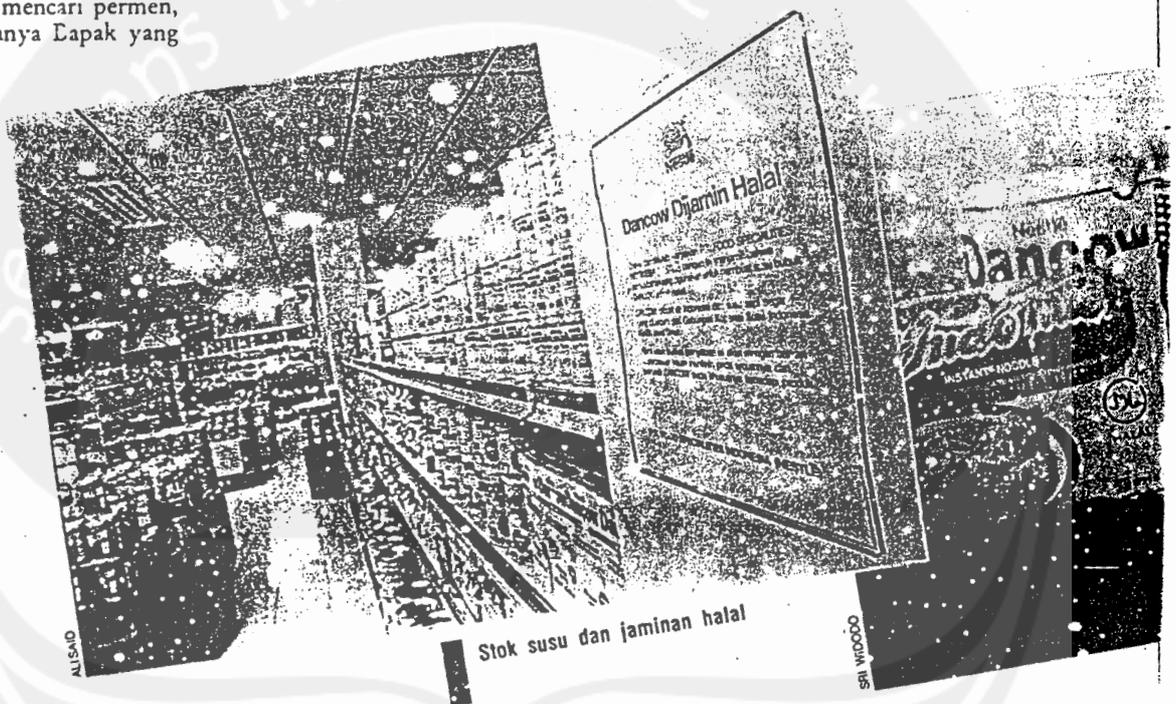
Kan tanya nasib aja. Produk lain guncang heboh. taranya, sabun amay, pasta gigi Indomie, susu Dancow, Kecap Kecap ABC, berbagai macam ar. Hasil produk-gai pabrik itu dimekai bahan acau *shortening* bi. Padahal, di si-babi adalah bom. kepanikan bagai-comando menjalar nana-mana. Di-masjid, khatib nengingatkan ma-at agar berhati-erhadap makanan it - meragukan a statusnya antara dan haram. Per-n juga disampaikan lewat selebaran-ran dakwah. Maka, di sebuah pasar yan, seorang suami merebut mi yang oil istrinya dan mengembalikannya ke at semula. "Ini belum tentu haram," h istrinya. "Tapi ini barang *syubhat*," sang suami. milik kedai-kedai makanan tak kalah bakal dijauhi pelanggan jika diketa-mereka memakai balian-bahan yang oahkan mengandung babi itu. Maka, ka ramai-ramai ganti suguhan. Sebuah ing makanan di Bogor, misalnya, lang-mengganti Indomie dengan Sarimie. Jakarta, pemilik warung-warung sate i-buru menurunkan papan nama wa; mereka yang me:majang reklame ip. edai bakso di Lapangan Tembak, Se-an, bahkan merasa perlu melepaskan

merk kecap pada botol-botol yang disediakan di meja. "Ini kecap...?" tanya seorang pelanggan. "Bukan, Pak. Kecap itu sudah kami ganti semua," jawab pelayan.

Bagi produsen, kecurigaan begini adalah godam. Kecap cap Bango, yang berproduksi sejak 1928, langsung "pingsan" dipalu kecurigaan masyarakat. Kabarnya, sudah se-

perangkat gerakan subversi sisa-sisa PKI."

Menteri Kesehatan Adhyatma tidak bersikap defensif. Di depan DPR, ia berjanji akan membentuk tim meneliti soal ini.



Stok susu dan jaminan halal

minggu mereka tak berproduksi. Barang dagangan mereka - biarpun tak jelas sangkut-pautnya dengan babi - banyak dikembalikan.

Penderitaan kecap ABC lain lagi. Di Lampung, misalnya, mobil-mobil pemasaran perusahaan tersebut dicoret-coret dan dilempari penduduk. Mereka merasa (yang belum tentu betul) telah ditipu perusahaan itu selama ini.

Selain itu, sejumlah industri makanan kaleng juga terpaksa mengurangi produksi mereka (lihat *Bisnis Pun Tergelincir Lemak*).

Heboh produk-produk bercampur babi ini tampak sudah serius. Pekan lalu, Presiden Soeharto, se usai menerima Menteri Perindustrian Hartarto di Bina Graha, mengingatkan, "Masyarakat jangan terpancing isu-isu meresahkan, lalu dapat masuk

Senin pekan lalu, tiga hari sebelum Adhyatma berbicara di DPR, sejumlah pejabat Departemen Kesehatan, Departemen Perindustrian, Departemen Agama, ditambah anggota Majelis Ulama Indonesia berkumpul di Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) mengadakan konferensi pers bersama. Dirjen POM Slamet Susilo mengatakan kepada wartawan bahwa gelatin yang dipakai dalam permen, jeli, cokelat, dan es krim yang terdaftar di Departemen Kesehatan berasal dari sapi. Sertifikat eks pemasok dari Davis Gelatin Australia diperlihatkan.

Ternyata, penjelasan itu belum cukup memuaskan. Barangkali karena Tri Susanto, dosen teknologi pangan pada Universitas Brawijaya, Malang, yang pertama kali melontarkan "isu babi" itu, kurang diberi waktu untuk menjelaskan hasil pengama-

# TULAH SOALNYA

curigai bertambah? Perlu dipertegas hak konsumen untuk mengetahui.

nya. Maka, masyarakat masih tetap me-  
gunakan, biarpun Dirjen Slamet Susilo su-  
h menjamin, makanan yang beredar di  
pasar itu bebas babi. Seorang warga Kota  
Bang, Jawa Barat, misalnya, setelah meli-  
t siaran bantahan lewat TVRI, menelepon  
ayasan Lembaga Konsumen di Jakarta

kan Tri sewaktu di Melbourne. Melihat  
kawannya asyik menyantap daging, lalu Tri  
bilang bahwa yang dimakannya itu adalah  
*bacon* - daging babi asap. Mendengar itu  
kawannya terlonjak kaget.

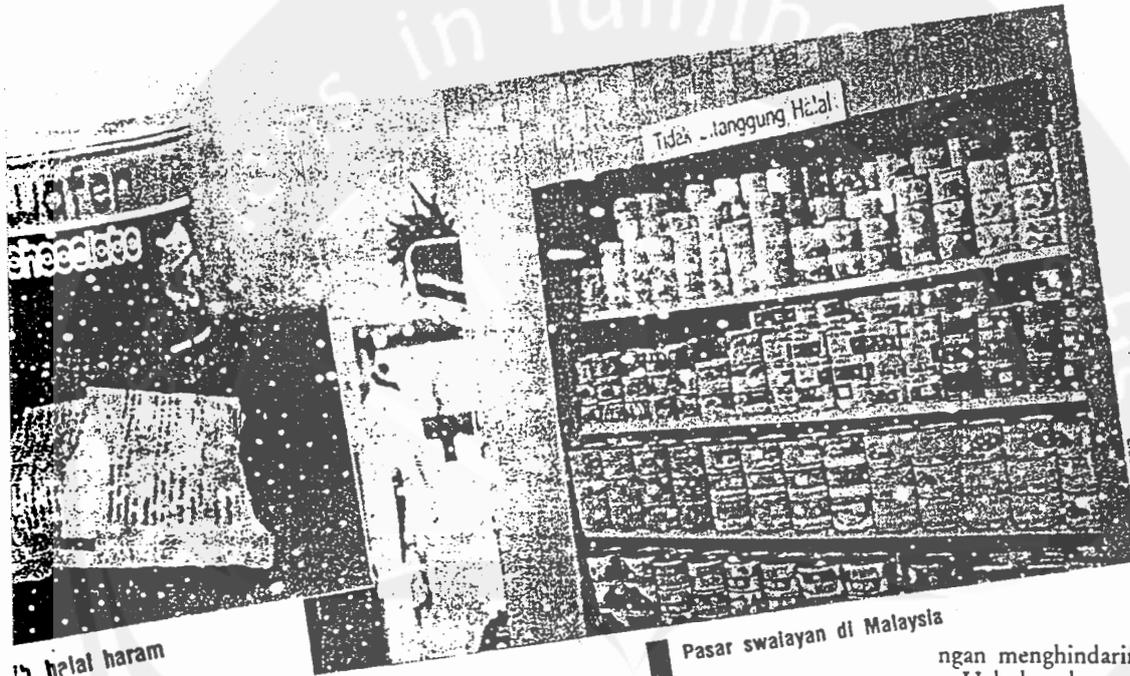
Pengalaman itu keinduan terus mengge-  
litik Tri. Pikirnya: tentu sedikit yang tahu  
banyak makanan memakai bahan dari babi.

Dancow, kecap cap Bango, dan Indomie.

Di Malaysia, Nestle, yang memproduksi  
Dancow, memang dihajar CAP, gerakan  
konsumen setempat. Tapi yang dicecer bu-  
kan Dancow, melainkan produk seperti  
Maggi, Carnation, dan Coffee Matt (lihat  
juga Kolom: *Udang di Balik Babi*, hlm.  
100).

Disebutnya seju-  
lah makanan di Indo-  
nesia mengandung zat  
babi, isu itu segera  
menyebarkan tak terben-  
dung. Berbagai pihak  
tidak henti-hentinya  
minta penjelasan dari  
Tri. "Sampai saya je-  
nuh," ujarnya.

Tri menambahkan  
bahwa ia tak men-  
yebut makanan-  
makanan yang dite-  
litinya mengandung  
babi. "Tapi kalau ha-  
nya disebut *shorte-  
ning*, itu dapat berarti  
nabati atau hewani.  
Dan itu saya sebut  
*syubhat*," lanjutnya.  
Cara umat Islam  
mengelak perangkap  
*syubhat* adalah de-



ih halal haram

Pasar swalayan di Malaysia

ok, sekarang saya malah yakin gelatin  
1 *shortening* itu ada yang mengandung  
bi," katanya.

Bagi Anne Rufaida, 26 tahun, Putri Re-  
ja Indonesia 1980, yang sehari-hari  
ngenakan jilbab, tak semua isu pemakai-  
unsur babi dalam barang-barang keper-  
n rumah tangga berpengaruh padanya.  
rang sabun colek, misalnya, karena be-  
ri ada penelitian, ia mengkolongkar. pro-  
c itu sebagai *syubhat*. "Karena sabun  
ik langsung masuk ke tubuh, menurut  
a, tidak apa-apa dipergunakan," kata ibu  
1 anak itu. Susu yang termasuk daftar  
ngebohkan itu memang telah ditinggal-  
nya.

elama ini, masyarakat, juga umat Islam,  
hatian tidak begitu peduli perihal makan-  
-kendati bisa juga kaget bila diberi tahu  
g dimakannya adalah babi. Itu disaksi-

Sekalipun gelatin dan *shortening* bisa diper-  
oich bahan lain. Tapi di Indonesia, produ-  
sen tak pernah mencantumkan asal-usul  
bahan itu pada produk mereka.

Lalu, Tri tergerak untuk meneliti. Ia,  
bersama sejumlah mahasiswanya, me-  
nyelinap di dua pasar swalayan dan tiga  
toko kelontong di Malang untuk melihat  
produk yang dijual. Mereka mencatat  
nama-nama produk yang memakai gelatin,  
*shortening*, *lard*, dan alkohol. Hasilnya:  
nereka menemukan 34 jenis makanan dan  
minuman "berdosa". Kemudian daftar itu  
mereka pajang di majalah *Canopy*, buletin  
Senat Mahasiswa Fakultas Peternakan Uni-  
versitas Brawijaya, edisi Januari 1988.

Hasil "penelitian" Tri baru menimbulkan  
heboh setelah Kelompok Cendekiawan  
Muslim Al-Falah, Surabaya, membahasnya.  
Lalu, entah oleh siapa, daftar 34 makanan  
dan minuman yang dimuat *Canopy* itu  
diubah menjadi 63 macam, termasuk susu

ngan menghindarinya.

Heboh adanya makanan mengandung  
babi bukan kali ini saja. Awal 1984 juga  
pernah. Ketika itu, sejumlah mahasiswa  
Fakultas Peternakan Universitas Padjadjar-  
an meneliti bakso yang dijual di Bandung.  
Dari 58 pedagang bakso mangkal, 23 di  
antaranya menjual bakso sapi yang dicam-  
pur daging babi. Sedangkan dari 64 tukang  
bakso keliling, 21 di antaranya terbukti  
menjajakan makanan tak halal itu. Akibat-  
nya: banyak pecandu bakso, termasuk Mus-  
tafid Amna, yang mencetuskan penelitian  
itu, mengekaang selera mercka.

Setelah itu, soal babi melebar pula ke  
produk lain. Kapsul obat, yang bila dipen-  
cet gepeng dan bisa balik seperti semula,  
dicap berasal dari bahan gelatin babi. Juga,  
*shortening* untuk biskuit.

Mengapa umat Islam suka nyinyir dalam  
soal makanan? Sulit dijawab serampangan.  
Karena menyangkut soal keyakinan. Bagi  
mereka, jangankan makan babi, yang didu-  
ga bau babi saja juga dihindari. Tak heran  
bila Haji Yahya, warga di bilangan Matram-

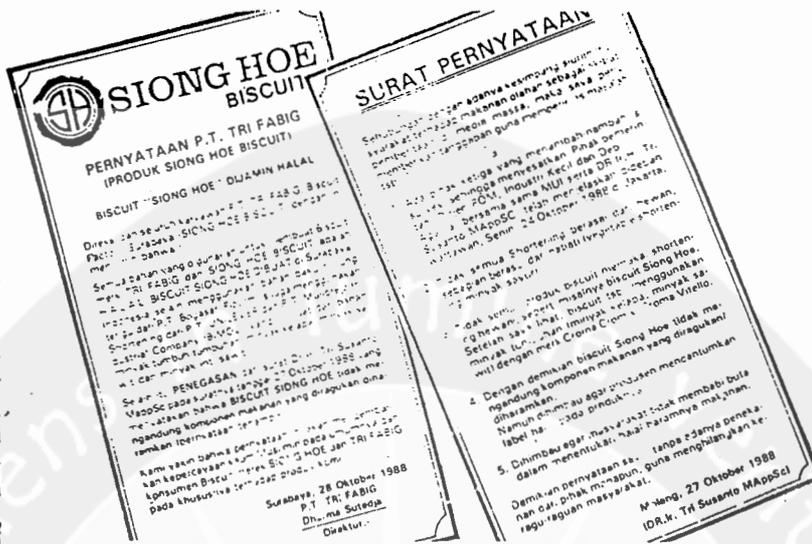
kita buat tidak mengandung babi dan yang mengharamkan, maka kita tulis 'halal'. Dan itu diketahui Dirjen," kata Amir. Kecap Bango, kata Eppy, dari kedelai hitam, gula merah, dan air. "Saya berani jamin, kecap halal seribu persen," tambah Epy. Dia merasa dirinya tak salah, dalam dekat ini Eppy malah berniat membuat produk baru, berupa sambal, yang diberi merk Cap Bango. Epy tak sendirian. Pemasaran kecap ABC, producent, Marketing MAPT ABC Central Food Industry, juga ikut merosot ke berbagai daerah. "Yang terasa pengaruhnya di Padang, Padang, dan Paru," kata Vincent. Jakarta, tempat ABC sarkan 100 ribu lusin kecap setiap bulan, pekan lalu sebuah mobil BC sempat dilempar oleh anak-anak sekolah di Garuda. Kendati Vincent (juga menjejak AFC halal) belum memberi angka yang karena laporan dari baru masuk 2 pekan lagi.

Di antara itu, pihak Siong Hoe juga ak di pemasaran — meski mereka juga ak isu adanya lemak babi dalam kanya. Maka, Siong Hoe terpaksa irangi produksinya yang 5 ton per hari enjadi hanya sepertiganya. "Jntuk tara, banyak agen kami yang belum memasarkannya," kata Li Choi Hing Jalil Hakim dari TEMPO. Ia adalah Direktur PT Tri Fabig, perusahaan nembuat lebih dari 40 macam biskuit Siong Hoe di Surabaya. dari Kota Buaya ini dikabarkan pula i penjualan es krim Campina juga sampai 40%. Ini menurut J. Isjwara, aris Gabungan Pengusaha Makanan inuman Indonesia Jawa Timur. "Per-

usahaannya itu memang mengeluh pada saya," kata Isjwara. "Tapi pimpinannya sendiri membantah adanya pemakaian lemak babi di es krim buatannya."

Pihak Indomie, yang juga membantah pemakaian lemak babi, turut sewot karena produknya ikut tersuruk. Direktur Utama PT Sanmaru Food Manufacture (produsen Indomie), Hendy Rusli, mengakui omset Indomie menurun drastis dengan angka

besaran. "Apa pun yang dapat kami lakukan, akan kami lakukan, untuk meng-clear-kan hal ini," katanya. Dan ia memang tidak main-main. Dana untuk iklan pun bisa jadi akan mencapai 500 juta hingga satu milyar rupiah. Upaya lain yang tak kalah penting adalah mendatangkan pemuka agama untuk menyaksikan langsung proses pengolahannya di 5 pabriknya, Jakarta, Semarang, Surabaya, Palembang, dan Medan.



**Iklan dan pernyataan. Dijamin halal**

Promosi gencar juga dilakukan PT Food Specialities Indonesia (FSI), produsen susu Dancow, melalui berbagai koran dan selebaran-selebaran. Maksudnya tak beda: mengembalikan kepercayaan konsumen muslim. Anthony F. Walker, Presiden Direktur FSI, kepada TEMPO menyatakan bahwa produknya 100% halal dan merupakan satu-satunya susu bubuk yang sepenuhnya dibuat di dalam negeri. Kepada para wartawan, pimpinan per-

usahaannya dengan 1.000 karyawan yang antara lain juga memproduksi Milo, Nescafe, susu cap Nona, Lactogen, dan Cerelac ini meng-

umumkan iklan-iklannya dengan biaya sekitar 340 juta rupiah. Yang jelas, dampak merosotnya penjualan Dancow mungkin akan dirasakan pula oleh 30 ribuan petani sapi di Jawa Timur yang memasok 240 ton susu segar ke pabrik Dancow di Kejayan, Pasuruan, setiap hari. Di Jawa Timur, iklan-iklan jaminan "halal" juga bermunculan. Termasuk yang dilakukan biskuit Siong Hoe di koran Jawa Pos, Senin kemarin. Pada halaman 2 koran terbesar di Jawa Timur itu, Dharma Sutedia, Direktur PT Tri Fabig menepatkan pernyataan perusahaannya. Di sampingnya adalah pernyataan Dr. Tri Susanto, yang memperkuat jaminan halal PT Tri Fabig.

Tapi Tri sendiri kaget melihat namanya dibawa-bawa dalam iklan. "Pemasangan iklan itu tanpa izin dan tanpa saya ketahui," kata Tri. Ia mengakui pernah diminta membuat pernyataan oleh pihak Siong Hoe dan es krim Campina. "Tapi itu katanya untuk diberikan kepada distributor, bukan untuk diiklankan," tambahnya.

Dengan iklan-iklan itu, mungkin isu penggunaan lemak babi dapat diredam. Tapi agaknya itu cuma berlaku untuk sebagian produk. Sebagian produk yang lain mungkin tetap dianggap syubhat, hingga tetap dijauhi. Karena Islam memang jelas, dan tidak hendak mempersulit pemeluknya dengan soal-soal sepele seperti yang syubhat itu.

Jika sudah ragu-ragu pada suatu barang atau makanan, anggap saja ia haram. Lalu tinggalkan. Beres.

**Cerita Tiga Kata**

JMLAH kata menjadi bintang dua pekan elatin-shortening dari lard. Bagi orang niperistilahan ini sering tak dipahami. dan pegangan di bawah ini ada keterangan pakarnya. **elatin?** McGrawHills Encyclopedia of Science and Technology, terbitan 1977, mendefinisikan selagi protein yang diturunkan dari kulit, jaringan urat, dan tulang yang. Caranya rebus saja tulang, urat, kulit. Kebanyakan gelatin, kata Dr. Triyanto, berasal dari babi. Sebab tulang binatang menurut Dr. Alf Aziz Darwis, Kepala Laboratorium Teknologi Kimia IPB, kulit paling bagus buat gelatin. Kulit sapi bisa dijadikan sepatu. elatin penting buat memperbagus pe-tilan makanan. Untuk mencegah ter-

bertuknya koloid, kata Aziz dalam makalahnya, Shortening, Lard, dan Gelatin. Dengan gelatin, sirup — juga kecap — menjadi "emulsif", merata kekentalannya tanpa mengendap. Agar-agar dan es krim memerlukanya biar kenyal dan lembut. Juga permen.

Shortening ini semacam margarin. Dibikin bisa dari berbagai lemak hewan atau tumbuhan. Gunanya ada yang untuk minyak goreng, ada yang buat mempergurih makanan. Roti, kue, dan crackers memerlukanya. Mulanya shortening paling lazim adalah campuran lemak sapi dan babi. "Akhir-akhir ini," kata Aziz, "bukan minyak sapi, tetapi minyak biji kapuk dan minyak kedelai ditambahkan ke lemak babi." Di sini banyak dipakai minyak sawit.

Lard tak lebih dan tak kurang adalah minyak babi.



**LAMPIRAN II**

**REPUBLIKA TANGGAL 23 AGUSTUS 2005**

ANEKA  
 AYAH BUNDA  
 BELIA  
 BERITA  
 BERITA UTAMA  
 BOGA  
 BUDAYA  
 EKONOMI SYARIAH  
 EKONOMI/BISNIS  
 ELEKTRONIKA  
 GERAJ  
 GRIYA  
 HAJI UMRAH  
 HIBURAN  
 HORIZON  
 HUKUM  
 INFO POM  
 Konsultasi Pom  
 IPTEK DAN KESEHATAN  
 JURNAL HAJI 2006  
 KALAM JABAR  
 KALAM JADEBOTABEK  
 KELUARGA  
 KESEHATAN  
 KEUANGAN  
 KORCIL  
 LINTAS METRO  
 LUAR NEGERI  
 NASIONAL  
 NOSTALGIA  
 NUSANTARA  
 OLAHRAGA  
 PASAR MODAL  
 PENDIDIKAN  
 PILKADA  
 POLITIK  
 PROPERTI  
 PUSTAKA  
 REMAJA  
 SAJRA  
 SELULER  
 SENGGANG  
 STRAITS TIMES  
 SUPLEMEN  
 TELEKOMUNIKASI  
 THE ESQ WAY 165  
 TRAVELING  
 WANITA  
 WARNA  
 WISATA & MANUSIA

KOLOM  
 Analisis  
 Dari Kami  
 Hikmah  
 Ihwal  
 Opini  
 Refleksi  
 Resonansi  
 Sosok  
 Suarapublika  
 Tajuk  
 wawancara

REHAT  
 Menkeu: Ekonomi masih  
 terkena dampak kenaikan

## Koran » Info Pom

Selasa, 23 Agustus 2006 8:24:00

### Hindarkan Pemakaian Ilegal Formalin untuk Pangan

Masa depan bangsa hanya mungkin dipertahankan apabila didukung upaya pembangunan yang intinya memperbaiki dan meningkatkan kualitas hidup masa depan yang lebih baik dari masa kini. Ketersediaan pangan adalah salah satu faktor yang mendukung upaya pembangunan, karena pangan termasuk kebutuhan dasar terpenting dan sangat esensial dalam kehidupan manusia termasuk juga memperhatikan keamanan pangan yang dikonsumsi.

Karena itu, keselamatan dan kesehatan masyarakat harus dilindungi terhadap pangan yang tidak memenuhi syarat, dan terhadap kerugian sebagai akibat produksi, peredaran dan perdagangan pangan yang tidak benar. Cara produksi dan peredaran pangan yang tidak benar dapat merugikan dan membahayakan kesehatan masyarakat. Pangan yang aman, bermutu, dan bergizi adalah hak setiap orang.

Bahan Tambahan Pangan (BTP), menurut Peraturan Pemerintah No 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan, adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan. Dalam kehidupan sehari-hari BTP digunakan oleh produsen pangan sebagai bahan pembantu pengolahan pangan.

Pengaturan penggunaan BTP dilakukan melalui Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 722/MenKes/Per/IX/88. BTP, khususnya bahan pengawet, digunakan untuk mencegah atau menghambat fermentasi, pengasaman atau penguraian lain pada pangan yang disebabkan oleh pertumbuhan mikroba. Namun, kenyataan di lapangan menunjukkan, sampai hari ini masih dijumpai produsen pangan yang menggunakan bahan kimia yang dilarang.

Praktik yang salah semacam ini dilakukan oleh produsen atau pengelola pangan yang tidak bertanggung jawab, atau dapat juga karena ketidaktahuan produsen pangan, baik mengenai sifat-sifat maupun keamanan bahan kimia tersebut.

#### Pengawet pangan

Beberapa bahan pengawet yang umum digunakan dan jenis pangan serta batas penggunaannya pada pangan di antaranya:

\* **Benzoat**, (dalam bentuk asam, atau garam kalium atau natrium benzoat), yaitu bahan yang digunakan untuk mengawetkan minuman ringan dan kecap (600 mg/kg), serta sari buah, saus tomat, saus sambal, jem dan jeli, manisan, agar, dan makanan lain (1 g/kg).

\* **Propionat**, (dalam bentuk asam, atau garam kalium atau natrium propionat), yaitu bahan pengawet untuk roti (2g/kg) dan keju olahan (3g/kg).

\* **Nitrit**, (dalam bentuk garam kalium/natrium nitrit) dan **nitrat** (dalam bentuk garam kalium/natrium nitrat), yaitu bahan pengawet untuk daging olahan atau yang diawetkan seperti sosis (125 mg nitrit/kg atau 500 mg nitrat/kg), korned dalam kaleng (50 mg nitrit/kg) atau keju (50 mg nitrat/kg).

\* **Sorbat**, (dalam bentuk garam kalium atau kalsium sorbat), yaitu bahan pengawet untuk margarin, pekatan sari buah, dan keju (1 g/kg).

#### ONLIN

•Psikis K  
 Cepat F

•Tabrak  
 Metro  
 Penun

•Timor L  
 Eksodu  
 Indone

•58 Orar  
 ABK Be

•Pangan  
 Capai 4

•Indeks

**BBM**

Baru sadar ya ...?

**SBY: Sikap Australia membingungkan**  
Presiden aja bingung, apalagi kita ...

\* **Sulfit**, (dalam bentuk garam kalium atau natrium bisulfit atau metabisulfit), yaitu bahan pengawet untuk potongan kentang goreng (500 mg/kg), udang beku (100 mg/kg), dan pekatan sari nenas (500 mg/kg).

**Bahan tambahan yang dilarang untuk pangan**

Bahan tambahan yang dilarang digunakan dalam pangan menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 722/MenKes/Per/IX/88 yaitu :

1. Asam borat dan senyawanya
2. Asam salisilat dan garamnya
3. Dietilpirokarbonat
4. Dulsin
5. Kalium klorat
6. Kloramfenikol
7. Minyak nabati yang dibrominasi
8. Nitrofurazon
9. Formalin (formaldehida).

**Monitoring penyalahgunaan formalin pada pangan**

Salah satu bahan tambahan yang dilarang untuk pangan adalah formalin. Namun, ternyata penggunaan bahan kimia ini untuk pangan masih dapat dijumpai di lapangan.

Pada umumnya efek negatif formalin yang digunakan pada pangan apabila terkonsumsi manusia bersifat tidak langsung. Artinya, gangguan terhadap kesehatan tidak dapat terlihat dalam waktu yang singkat sebagaimana yang biasa diakibatkan karena tertelannya bakteri patogen.

Umumnya gangguan kesehatan karena formalin bersifat menahun, kecuali apabila tercemar dalam jumlah banyak. Gangguan kesehatan formalin yang ringan adalah rasa terbakar pada tenggorokan, dan sakit kepala. Terekspos karena formalin secara menahun dapat menyebabkan gangguan pada sistem pernafasan, gangguan pada ginjal dan hati, sistem reproduksi dan kanker. Apabila terdapat formalin lebih dari 0.8 ppm (bagian per sejuta) di udara, maka reseptor manusia dapat mengenalinya. Sedikitnya 30 mL (sekitar 2 sendok makan) formalin dapat menyebabkan kematian.

Penjaminan pangan yang bermutu dan aman merupakan tanggung jawab bersama antara pemerintah, industri pangan dan konsumen, sesuai dengan tugas dan fungsinya masing-masing. Presepsi yang sama dan kerja sama antarsektor tersebut mempunyai peranan penting dalam keberhasilan program keamanan pangan.

Pengawasan pangan adalah bentuk intervensi langsung dari pemerintah untuk mencapai keamanan pangan. Dalam rangka pemantauan mutu dan keamanan produk pangan dari penyalahgunaan penggunaan formalin pada pangan telah dilakukan pengambilan contoh/*sampling*, baik pada sarana produksi maupun sarana distribusi, guna dilakukan pengujian laboratorium.

Hasil yang akan dipaparkan berikut ini mungkin tidak menggambarkan keamanan pangan yang beredar secara akurat. Karena proses pengambilan sampel dilakukan oleh inspektur pangan yang mengumpulkan sampel untuk melihat apakah produk tersebut memenuhi syarat (MS) atau tidak memenuhi syarat (TMS). Mereka menggunakan keterampilan dan pengalaman untuk menyeleksi sampel yang akan dianalisis yang diduga mengandung bahan tambahan yang dilarang.

Jumlah sampel yang diuji selama tahun 2004 untuk mengetahui adanya formalin pada bahan pangan berjumlah 786 sampel (323 sampel mi basah, 315 sampel tahu, 113 sampel bakso dan 35 sampel ikan dan hasil laut lainnya). Hasil pengujian pangan yang positif mengandung formalin masing-masing pada mi basah adalah 57 persen, tahu 16 persen, bakso 15 persen, ikan dan hasil laut (cumi, kerang, dan lain-lain) 66 persen.

Pada umumnya pangan yang mengandung formalin tersebut dihasilkan dari industri pangan yang tidak teregristrasi (64 persen) yang biasanya berupa industri rumah tangga, ataupun dari industri rumah tangga dengan nomor registrasi SP (35 persen). Sedangkan produsen besar yang masih dijumpai menggunakan formalin adalah produsen mie basah (1 industri) dan produsen bakso (1 industri).

Pangan olahan yang beredar di Indonesia wajib dievaluasi keamanannya sebelum beredar dengan cara meregristrasi di Badan POM RI. Untuk pangan yang berasal dari industri menengah-besar dengan nomor registrasi MD (makanan dalam negeri) atau ML (makanan luar negeri). Registrasi dilakukan di Dinas Kesehatan kabupaten/kota apabila produk dihasilkan dari industri rumah tangga. Dulu SP (Sertifikat Penyuluhan) sekarang SPP-IRT (Sertifikasi Produk Pangan- Industri Rumah Tangga).

Produk pangan yang telah teregristrasi selalu diawasi oleh inspektur pangan secara berkala. Sedangkan industri pangan yang tidak terdaftar tidak rutin dikunjungi oleh inspektur pangan dan produsen mungkin tidak sadar hukum atau bahaya yang ditimbulkan oleh bahan kimia yang mereka gunakan. Pengecualian terhadap proses pendaftaran pangan ini adalah pangan yang mempunyai masa simpan kurang dari tujuh hari. Walaupun demikian, kepada industri penghasil mi basah, tahu, dan bakso, dalam pembinaannya diikutsertakan dalam program SPP-IRT.

Lain halnya untuk ikan dan hasil laut lainnya yang merupakan pangan segar dan tidak diolah sehingga tidak diregristrasi dahulu sebelum diedarkan. *Sampling* ikan dan hasil laut lainnya dilakukan di tingkat nelayan, pelelangan ikan dan pasar tradisional.

Tindak lanjut yang telah dilakukan Badan POM RI sehubungan dengan temuan tersebut adalah sebagai berikut.

1. Terhadap produk pangan olahan yang mengandung formalin, maka produsen yang bersangkutan harus melakukan hal-hal sebagai berikut:
  - a. Penarikan produk berformalin tersebut dari peredaran untuk diamankan.
  - b. Terhadap produk yang telah diamankan dilakukan pemusnahan.
  - c. Terhadap delapan produsen mi basah telah ditindaklanjuti dengan tindakan projustisia (proses pengadilan) dan hukuman yang diberikan adalah denda 350-500 ribu subs 4 hari-1 bulan kurungan.
2. Untuk produk pangan olahan hasil industri rumah tangga, Balai Besar/Balai POM bekerja sama dengan Dinas Kesehatan setempat melakukan pembinaan dan produknya dimusnahkan.
3. Untuk ikan segar dan hasil laut Badan POM RI mengirim surat kepada Kepala Dinas Kelautan dan Perikanan setempat, dengan tembusan kepada Dirjen PK2P serta Dirjen Perikanan Tangkap, Departemen Kelautan dan Perikanan Jakarta. Dengan demikian tindak lanjutnya dilakukan oleh Dinas Kelautan dan Perikanan setempat.

( )



**LAMPIRAN III**

**PUBLIC WARNING BADAN POM TANGGAL 29 AGUSTUS 2005**



BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA

**PERINGATAN KEPADA MASYARAKAT/PUBLIC WARNING**

Nomor : KH.00.01.1.042

Tanggal : 29 Agustus 2005

Tentang

**PRODUK ILEGAL**

**YANG DICAMPUR BAHAN KIMIA OBAT KERAS SILDENAFIL SITRAT**

1. Berdasarkan hasil operasi dan pengujian laboratorium Badan POM RI telah ditemukan di peredaran 15 (lima belas) produk ilegal yang dicampur bahan kimia obat keras **Sildenafil Sitrat** (daftar terlampir).
2. **Sildenafil Sitrat** adalah golongan obat keras yang hanya dapat diperoleh dan hanya dapat digunakan berdasarkan resep dokter. Obat keras ini merupakan senyawa kimia yang bekerja dengan cara meningkatkan kadar **cyclic guanosine monophosphate** (cGMP) dalam **corpus cavernosum** secara tidak langsung yaitu melalui penghambatan **enzyme phospho diesterase** tipe 5 (PDE 5) oleh meningkatnya nitrogen oksida (NO). Hal ini menimbulkan efek relaksasi otot polos dan dilatasi pembuluh darah yang menyebabkan peningkatan aliran darah ke dalam corpus cavernosum. Efek tersebut dimanfaatkan untuk pasien dengan disfungsi ereksi.
3. Penggunaan **Sildenafil Sitrat** harus selalu dibawah pengawasan ketat dokter setelah ada diagnosa pasti tentang disfungsi ereksi. Penggunaan yang tidak dibawah pengawasan dokter dan atau tidak tepat dapat meningkatkan risiko efek yang tidak diinginkan antara lain gangguan penglihatan, gangguan pencernaan (*dyspepsia*), muntah, sakit kepala, reaksi hipersensitif dan **priapism** (ereksi berkepanjangan lebih dari 4 jam). Pada pasien dengan riwayat penyakit kardiovaskular dapat meningkatkan risiko kejadian **infark miokard**. Obat ini tidak boleh digunakan pada pasien yang sedang dalam terapi nitrat, pasien infark miokard, pasien yang tidak boleh melakukan aktivitas seksual, pasien yang baru mengalami stroke, angina yang tidak stabil dan tekanan darah dibawah 90/50 mm Hg.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

4. Produk ilegal yang dicampur bahan kimia obat keras **Sildenafil Sitrat** berisiko serius bagi kesehatan/keselamatan konsumen. Produk-produk tersebut yang namanya tercantum dalam daftar terlampir telah diperintahkan untuk diamankan, ditarik dari peredaran dan dimusnahkan.
5. Perbuatan memproduksi dan atau mengedarkan produk ilegal yang dicampur bahan kimia obat keras **Sildenafil Sitrat** merupakan tindak pidana dan karena itu terhadap pelaku pelanggaran harus dilakukan tindakan tegas melalui proses *pro-justitia*
6. Sehubungan dengan itu kepada masyarakat luas diserukan agar tidak membeli dan atau mengkonsumsi produk ilegal yang dicampur bahan kimia obat keras **Sildenafil Sitrat** tersebut.
7. Kepada masyarakat/konsumen yang terkena risiko akibat penggunaan produk ilegal termaksud, dapat melaporkan kepada unit layanan pengaduan konsumen Badan POM RI di Jakarta, nomor tilpon: 021-4263333 atau Balai/Balai Besar POM di seluruh Indonesia.

Demikian peringatan ini disampaikan untuk melindungi keselamatan masyarakat dan diminta perhatian yang sungguh-sungguh dari semua pihak

**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI**  
Kepala,



**H.Sampurno**



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

**Lampiran : Peringatan Kepada Masyarakat / Public Warning No.KH.00.01.1.042  
Tanggal 29 Agustus 2005**

**Tentang  
Produk Ilegal Yang Dicampur Bahan Kimia Obat Keras Sildenafil Sitrat**

No.	Nama Obat Tradisional/ No. Pendaftaran	Nama Produsen Yang Tercantum Dalam Kemasan	Hasil Pengujian mengandung	Keterangan
1	Jamu Sehat Pria "Seki", Samiaji, kapsul / TR.003202221 (nomor fiktif)	Kopja Aneka Sari, Jawa Tengah - Indonesia	Sildenafil Sitrat	Tidak Terdaftar/ ilegal
2	Jamu "Pasihot" Andalan Pria Perkasa, kapsul/TR.003202301(nomor fiktif)	PJ. Khasiat Makasar - Indonesia	Sildenafil Sitrat	Tidak Terdaftar/ ilegal
3	Tablet "Cobra Laut" / TR.003200621(nomor fiktif)	PJ. Tawon Api Makasar, Banyumas	Sildenafil Sitrat	Tidak Terdaftar/ ilegal
4	Tablet "Pas-Tipas" Obat Kuat dan Tahan Lama / Tanpa No. Pendaftaran	Drs. Narpan, Cilacap	Sildenafil Sitrat	Tidak Terdaftar/ ilegal
5	Obat Kuat dan Tahan Lama "Busur Perkasa", kapsul / TR.893518901 (nomor fiktif)	PJ. Bangun Sukses Perkasa, Denpasar	Sildenafil Sitrat	Tidak Terdaftar/ ilegal
6	Obat Kuat dan Tahan Lama "X-mas" (di hanger tertulis Klimax), kapsul / TR.048277503 (nomor fiktif)	PJ. Great Herb, Indonesia	Sildenafil Sitrat	Tidak Terdaftar/ ilegal
7	Obat Kuat dan Tahan Lama "Pegasus Kuda Terbang", kapsul / TR.024341572 (nomor fiktif)	PJ. Alam Sehat, Jabar	Sildenafil Sitrat	Tidak Terdaftar/ ilegal
8	Obat Kuat "Spider", kapsul / TR.9935758412 (nomor fiktif)	PJ. Sinar Makmur, Madura	Sildenafil Sitrat	Tidak Terdaftar/ ilegal
9	Obat Penambah Vitalitas Pria "Scorpion", kapsul / TR.202568335 (nomor fiktif)	PJ. Sinar Makmur, Madura	Sildenafil Sitrat	Tidak Terdaftar/ ilegal
10	Penambah Vitalitas dan Gairah Sex "Vi-Gra", kapsul / TR.022341563 (nomor fiktif)	Hema Care	Sildenafil Sitrat	Tidak Terdaftar/ ilegal
11	Obat Kuat Pria Dewasa "Pastigra", kapsul / TR.042583361 (nomor fiktif)	Hema Care	Sildenafil Sitrat	Tidak Terdaftar/ ilegal
12	Jamu Kuat dan Tahan Lama "Kuda Mas", kapsul / TR.0243511472 (nomor fiktif)	PJ. Makmur Abadi, Jatim	Sildenafil Sitrat	Tidak Terdaftar/ ilegal



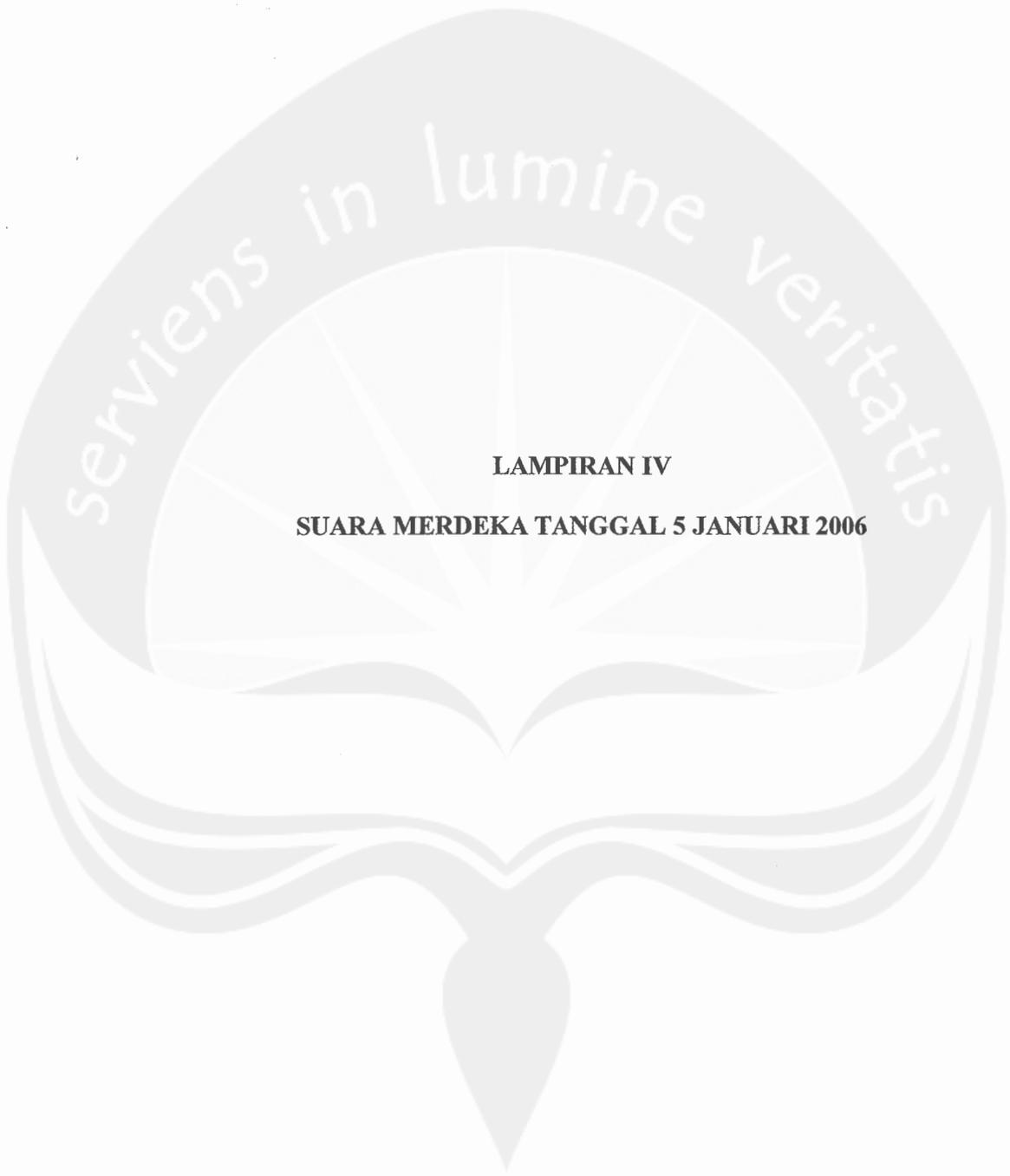
**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

13	Jamu Kuat Perkasa "Spontan-On", kapsul / TR.023435732 (nomor fiktif)	PJ.Sinar Wahyu, Sumbar	Sildenafil Sitrat	Tidak Terdaftar/ ilegal
14	Obat Kuat Andalan Pria Dewasa "Bali-Bali", kapsul / TR.023541832 (nomor fiktif)	PJ. Madura Sakti	Sildenafil Sitrat	Tidak Terdaftar/ ilegal
15	Obat Kuat Andalan Pria Merk "Bali-Bali", kapsul / TR.2336457108 (nomor fiktif)	PT. Jaya Makmur, Bandung	Sildenafil Sitrat	Tidak Terdaftar/ ilegal

**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI  
Kepala,**



**H.Sampurno**



**LAMPIRAN IV**

**SUARA MERDEKA TANGGAL 5 JANUARI 2006**

# SUARA MERDEKA

INDEPENDEN - OBJEKTIF - TANPA PRASANGKA

Kamis, 05 Januari 2006

SALA

## Dinkes Periksa Kandungan Kimiawi Makanan

**KARANGANYAR**-Tim Polres, Dinas Kesehatan, Dinas Perindustrian, Perdagangan, dan Koperasi serta instansi terkait, kemarin, memeriksa produsen makanan yang rentan bercampur bahan kimia berbahaya. Mereka mengambil sampel makanan di beberapa produsen mi basah, tahu, kerupuk karak, bakso, dan saus tomat.

Makanan itu dikhawatirkan mengandung bahan berbahaya seperti formalin (pengawet mayat), boraks, rodamin B (pewarna tekstil), dan pewarna tekstil. "Kami baru mengambil sampel makanan itu untuk diuji di laboratorium," kata Kepala Seksi Kefarmasian dan Pengawasan Obat Dinas Kesehatan Anik Dwiyanti, kemarin.

Dia menyatakan jika kelak makanan itu diketahui mengandung bahan kimia berbahaya, produsennya bisa diminta menghentikan produksi dan menarik produk itu dari pasaran.

Kepala Bagian Operasional Polres Komisaris Polisi Bambang Purwadi menambahkan, dalam pemeriksaan tim baru memeriksa dan membina. Namun kelak diikuti penindakan, jika terbukti makanan tersebut mengandung bahan kimia berbahaya.

Makanan yang diduga kuat mengandung boraks adalah kerupuk rambak dan karak. Sebab, pembuatannya menggunakan bleng. Bahan kimia utama dalam pembuatan kerupuk itu disinyalir mengandung boraks.

"Padahal, hasil tes kandungan bahan kimia berbahaya harus nol atau sama sekali tak mengandung bahan kimia," kata Anik.

Sementara itu, penjaga sebuah kedai bakso mengakui bakso produksi sendiri itu tahan dua-tiga hari. Selain itu tekstur yang keras dan kenyal menguatkan kecurigaan bakso itu dicampur formalin.

Namun Anik menyatakan belum bisa memastikan ada kandungan formalin atau tidak dalam bakso itu. Yang jelas ukuran bakso cukup besar, bagian tengah banyak bakteri E-coli yang bisa menimbulkan diare. "Sebab, yang terkena pemanasan hanya di luar. Jadi bakteri di dalam berkembang biak," katanya.

### Di Boyolali

Penggunaan formalin dalam makanan cuma 0,1%. Jadi tak langsung menimbulkan

efek samping pada kesehatan konsumen. Namun bila terus-menerus dikonsumsi akan menimbulkan efek samping berupa pengerasan hati.

"Itulah yang berbahaya," kata Kepala Dinas Kesehatan dan Sosial Boyolali Syamsudin, kemarin.

Pedagang bakso goreng, Joko Sarsono (25) warga Desa Urutsewu, Kecamatan Ampel, menuturkan sejak kemerebakan kabar pencampuran bahan kimia dalam makanan dagangannya tak terpengaruh. Sehari dia menjual 600-700 butir bakso goreng. Dia kulak dari seorang pengusaha dan menjualnya di sekolah-sekolah.

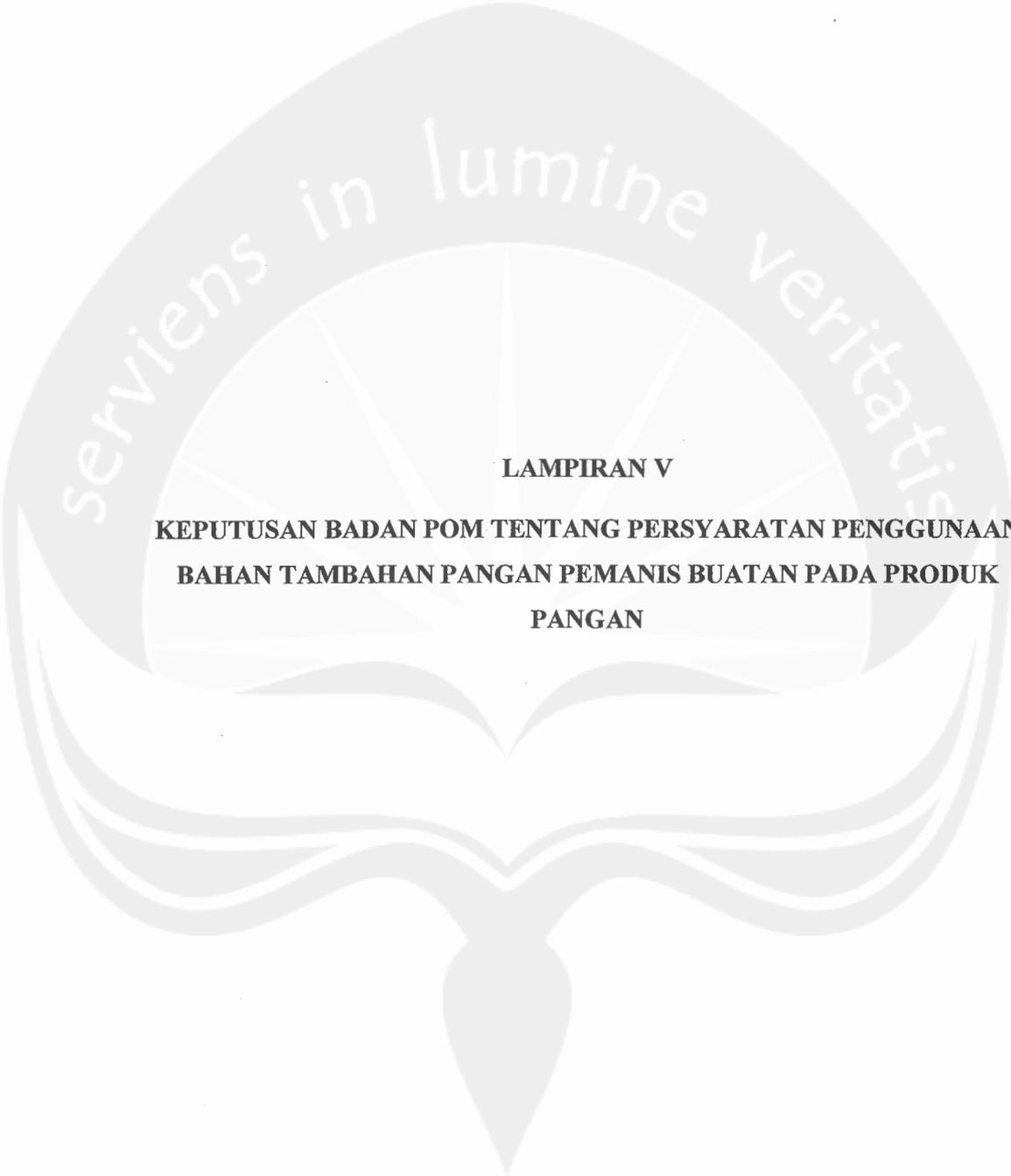
Syamsudin menyatakan melalui pengamatan visul makanan bercampur formalin mudah diketahui. Misalnya, tahu dicampur formalin agak keras.(G18,shj-53)

---

**Berita Utama | Ekonomi | Internasional | Olahraga**  
**Semarang | Sala | Pantura | Muria | Kedu & DIY | Banyumas**  
**Budaya | Wacana**  
**Cybernews | Berita Kemarin**

---

**Copyright© 1996-2004 SUARA MERDEKA**



*serviens in lumine veritatis*

**LAMPIRAN V**

**KEPUTUSAN BADAN POM TENTANG PERSYARATAN PENGGUNAAN  
BAHAN TAMBAHAN PANGAN PEMANIS BUATAN PADA PRODUK  
PANGAN**



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

**KEPUTUSAN**

**KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA  
Nomor : HK. 00.05.5.1.4547**

**TENTANG**

**PERSYARATAN PENGGUNAAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN  
PEMANIS BUATAN DALAM PRODUK PANGAN**

**KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

- Menimbang** :
- a. bahwa transisi epidemiologi dan perubahan gaya hidup mendorong meningkatnya produksi produk pangan dengan menggunakan bahan tambahan pangan pemanis buatan;
  - b. bahwa penggunaan pemanis buatan dalam produk pangan secara tidak tepat dan berlebihan dapat membahayakan kesehatan;
  - c. bahwa peraturan mengenai pemanis buatan sudah tidak memadai lagi dan tidak sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi pangan saat ini;
  - d. bahwa sehubungan dengan butir a, b, dan c perlu ditetapkan Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia tentang Persyaratan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan dalam Produk Pangan.
- Mengingat** :
1. Undang-undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia tahun 1996 Nomor 99, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3656);
  2. Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen; ( Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3821 );
  3. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 107, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4424);
  4. Keputusan Presiden Nomor 103 Tahun 2000 tentang Kedudukan, Tugas, Fungsi, Kewenangan, Susunan Organisasi, dan Tata Kerja Lembaga Pemerintah Non Departemen



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

sebagaimana telah diubah dengan Keputusan Presiden Nomor 46 Tahun 2002;

5. Keputusan Presiden Nomor 110 Tahun 2001 tentang Unit Organisasi dan Tugas Eselon I Lembaga Pemerintah Non Departemen sebagaimana telah diubah dengan Keputusan Presiden Nomor 48 Tahun 2002;

**Memperhatikan :** Keputusan Kepala Badan Standardisasi Nasional Nomor : 12/Kep/BSN-SNI.03/05/2004 tentang Penetapan 23 (Dua Puluh Tiga) Standar Nasional Indonesia.

**MEMUTUSKAN :**

**Menetapkan :** KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN TENTANG PERSYARATAN PENGGUNAAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN PEMANIS BUATAN DALAM PRODUK PANGAN

**BAB I**

**KETENTUAN UMUM**

**Pasal 1**

Dalam keputusan ini, yang dimaksud dengan :

1. Bahan Tambahan Pangan adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan, baik yang mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi.
2. Pemanis buatan adalah bahan tambahan pangan yang dapat menyebabkan rasa manis pada produk pangan yang tidak atau sedikit mempunyai nilai gizi atau kalori, hanya boleh ditambahkan ke dalam produk pangan dalam jumlah tertentu.
3. Polioliol adalah gula alkohol yang aman dalam penggunaannya, yang secara alami dijumpai pada buah-buahan antara lain laktitol, maltitol, manitol, silitol dan sorbitol,



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

sedangkan secara komersial diperoleh melalui proses fermentasi monosakarida dengan menggunakan kapang / khamir untuk pangan seperti *Moniliella pollinis*.

4. Penegas rasa adalah istilah fungsi lain yang dapat digunakan untuk pemanis buatan yang dapat memberikan, menambah atau mempertegas rasa manis gula, cita rasa buah atau aroma tertentu.
5. *ADI (Acceptable Daily Intake)* atau Asupan Harian yang Dapat Diterima adalah jumlah maksimum pemanis buatan dalam milligram per kilogram berat badan yang dapat dikonsumsi setiap hari selama hidup tanpa menimbulkan efek merugikan terhadap kesehatan.
6. Nilai Kalori adalah kalori atau energi yang dihasilkan dari pemanis buatan dan dinyatakan sebagai jumlah kilo kalori (kkal) per gram pemanis buatan atau dapat dinyatakan dalam unit Joule dengan kesetaraan  $1 \text{ kkal} = 4,18 \text{ kJ}$ .
7. Batas penggunaan maksimum adalah jumlah miligram per kilogram (mg/kg) pemanis buatan yang diizinkan untuk ditambahkan ke dalam produk pangan atau jumlah pemanis buatan yang cukup untuk menghasilkan rasa manis yang diinginkan sesuai dengan CPPB.
8. CPPB (Cara Produksi Pangan yang Baik) adalah suatu pedoman yang diterapkan untuk memproduksi pangan yang memenuhi standar mutu atau persyaratan yang diterapkan secara konsisten.
9. Sediaan pemanis buatan adalah pemanis buatan dalam bentuk tablet, granul, serbuk, kristal atau cairan yang dikemas dalam bentuk siap pakai dan disajikan seperti halnya gula.
10. *GRAS (Generally Recognized As Safe)* adalah pernyataan aman bagi bahan tambahan pangan termasuk pemanis buatan untuk ditambahkan ke dalam produk pangan dalam jumlah sesuai dengan CPPB.
11. Kepala Badan adalah Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

## **BAB II**

### **PENGGUNAAN PEMANIS BUATAN DALAM PRODUK PANGAN**

#### **Bagian Pertama**

#### **Penggunaan Umum Pemanis Buatan dalam Produk Pangan**

##### **Pasal 2**

- (1) Pemanis buatan yang diizinkan ditambahkan ke dalam produk pangan dalam jumlah tertentu adalah 13 (tiga belas) jenis sesuai dengan ketentuan seperti yang tercantum dalam Lampiran 1 Keputusan ini.
- (2) Pemanis buatan dapat digunakan secara tunggal ataupun kombinasi dalam produk pangan rendah kalori dan pangan tanpa penambahan gula.
- (3) Pangan rendah kalori sebagaimana dimaksud ayat (2) adalah padanan terhadap istilah *Weight Reduction Foods*, *Reduce Calorie*, *Reduce Joule*, atau *Low Joule* adalah produk pangan yang minimal mengandung kurang atau sama dengan 40 kalori per sajian.
- (4) Pangan tanpa penambahan gula sebagaimana dimaksud ayat (2) adalah padanan terhadap istilah *no added sugar foods*, *without added sugar*, dan *no sugar added* adalah produk pangan yang diolah tanpa penambahan gula (sakarosa/sukrosa), termasuk *ingredient* (ramuan) yang mengandung gula (sirup, jus buah, saus apel, dan lain-lain), atau proses pengolahannya tidak menyebabkan peningkatan kadar gula secara nyata.
- (5) Pemanis buatan yang diizinkan dapat dikonsumsi secara umum termasuk penderita *diabetes mellitus* dan pelaku diet dengan batas maksimum penggunaan sebagaimana tercantum dalam Lampiran 1 Keputusan ini.
- (4) Penetapan batas maksimum pemanis buatan dalam produk pangan mencakup juga pemanis buatan yang berasal dari komposisi produk pangan atau sebagai hasil pengolahannya (pemanis buatan bawaan) yang diperbolehkan terdapat dalam komposisi produk pangan.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

## **Bagian Kedua**

### **Penggunaan Pemanis Buatan Golongan Poliol**

#### **Pasal 3**

- (1) Golongan poliol selain berfungsi sebagai pemanis buatan dapat pula berfungsi sebagai perisa, bahan pengisi, penstabil, pengental, antikempal, humektan, sekuestran dan bahan utama.
- (2) Fungsi golongan poliol selain sebagai pemanis buatan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diatur tersendiri oleh Kepala Badan.
- (3) Golongan poliol yang berfungsi sebagai bahan utama sebagaimana dimaksud ayat (1) adalah sorbitol, dapat digunakan dalam pembuatan produk pangan dengan persyaratan sebagai berikut :
  - a. Permen dengan maksimum penggunaan 99 persen,
  - b. Permen karet dengan maksimum penggunaan 75 persen,
  - c. Jam dan jelli dengan maksimum penggunaan 30 persen dan
  - d. Produk pangan yang dipanggang dengan maksimum penggunaan 30 persen.

## **Bagian Ketiga**

### **Persetujuan Penggunaan Pemanis Buatan**

#### **Pasal 4**

Penggunaan pemanis buatan selain yang disebutkan pada Lampiran 1 Keputusan ini harus mendapatkan persetujuan dari Kepala Badan.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

**Bagian Keempat**

**Larangan Penggunaan Pemanis Buatan dalam Produk Pangan**

**Pasal 5**

Pemanis buatan tidak diizinkan penggunaannya pada produk pangan olahan tertentu untuk dikonsumsi oleh kelompok tertentu meliputi bayi, balita, ibu hamil, ibu menyusui dalam upaya memelihara dan meningkatkan kualitas kesehatannya.

**BAB III**

**KETENTUAN LABEL**

**Pasal 6**

- (1) Produk pangan yang menggunakan pemanis buatan harus mencantumkan jenis dan jumlah pemanis buatan dalam komposisi bahan atau daftar bahan pada label.
- (2) Pemanis buatan dalam bentuk sediaan, pada label harus mencantumkan :
  - a. Nama Pemanis Buatan
  - b. Jumlah pemanis buatan dalam bentuk tablet dinyatakan dengan milligram (mg) dan dalam bentuk granul atau serbuk dinyatakan dengan milligram (mg) dalam kemasan sekali pakai
  - c. *Acceptable Daily Intake* kecuali bagi pemanis buatan yang tidak mempunyai ADI
  - d. Peringatan : tidak digunakan untuk bahan yang akan dimasak atau dipanggang.
- (3) Wajib mencantumkan peringatan **Fenilketonuria : mengandung fenilalanin**, yang ditulis dan terlihat jelas pada label jika makanan atau minuman atau sediaan menggunakan pemanis buatan aspartam.
- (4) Wajib mencantumkan peringatan : **Konsumsi berlebihan dapat mengakibatkan efek laksatif**, yang ditulis dan terlihat jelas pada label makanan atau minuman atau sediaan yang menggunakan pemanis buatan laktitol atau manitol atau sorbitol, yang apabila diyakini dikonsumsi lebih dari 20 gram laktitol perhari atau 20 gram manitol perhari atau 50 gram sorbitol perhari.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

- (5) Klaim yang diperbolehkan dan dapat ditulis pada label adalah :
- a. Tidak menyebabkan karies gigi.
  - b. Pangan Rendah Kalori dan Pangan Tanpa Penambahan Gula apabila produk pangan memenuhi syarat produk pangan rendah kalori sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2.
  - c. Pangan untuk penderita diabetes atau pernyataan lainnya sebagaimana dimaksud pada Pasal 2 ayat (5)

**BAB IV**

**PENGAWASAN DAN PEMBINAAN**

**Pasal 7**

Pengawasan dan pembinaan terhadap penggunaan pemanis buatan dalam produk pangan dilakukan sepenuhnya oleh Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan.

**BAB V**

**SANKSI**

**Pasal 8**

- (1) Pelanggaran terhadap ketentuan dalam Keputusan ini dapat dikenai sanksi administratif berupa :
  - a. Peringatan tertulis
  - b. Pencabutan izin edar dan
  - c. Penarikan dan pemusnahan produk pangan yang mengandung pemanis buatan yang sudah beredar.
- (2) Selain sanksi administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (1) pelanggaran terhadap ketentuan dalam Keputusan ini dapat pula dikenai sanksi pidana sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

## **BAB VI**

### **KETENTUAN PERALIHAN**

#### **Pasal 9**

Dengan ditetapkannya Keputusan ini maka semua produk pangan yang menggunakan pemanis buatan sebelum ditetapkan Keputusan ini wajib menyesuaikan dengan ketentuan dalam Keputusan ini selambat-lambatnya 12 (duabelas) bulan sejak ditetapkan Keputusan ini.

## **BAB VII**

### **PENUTUP**

#### **Pasal 10**

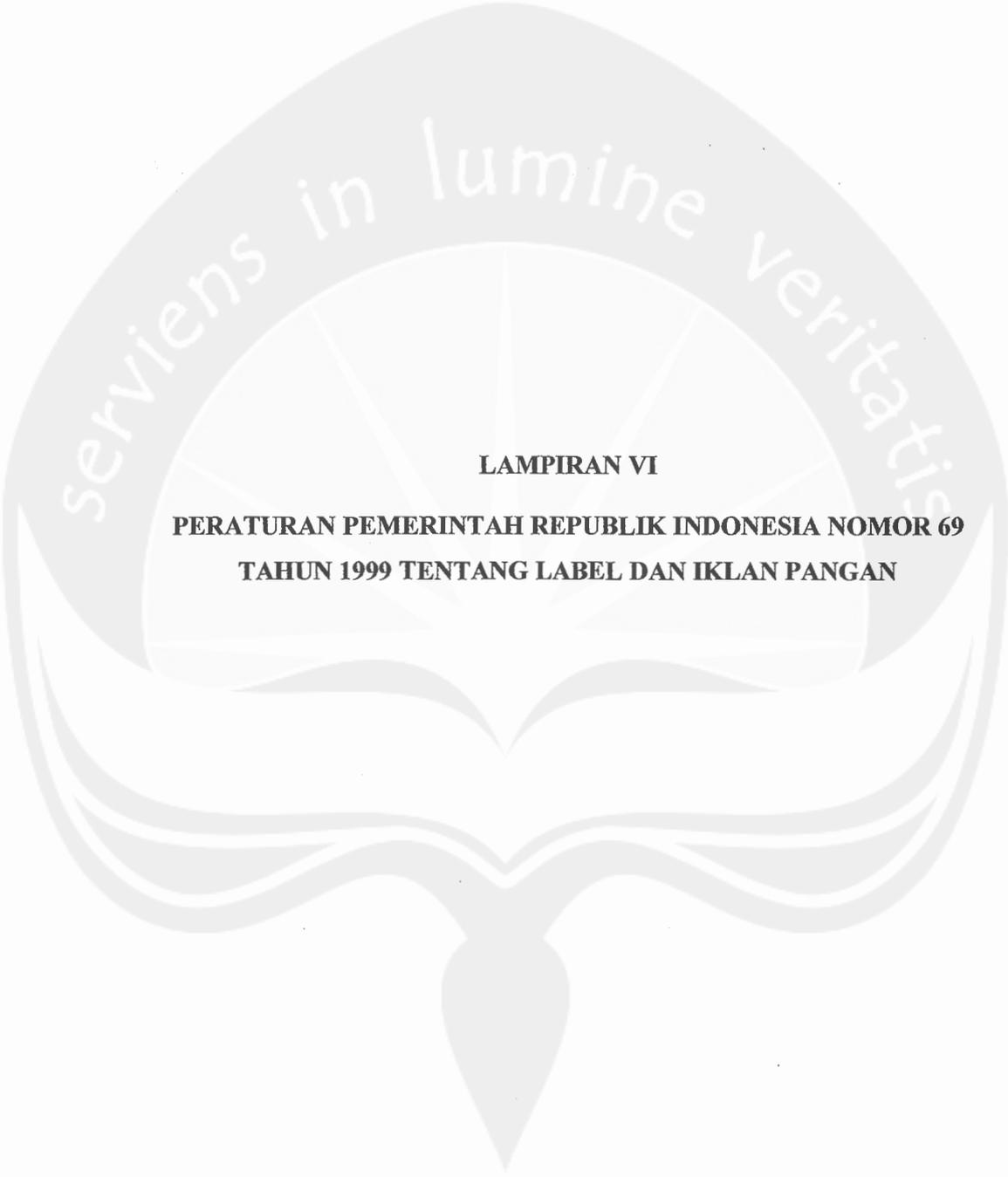
- (1) Hal-hal yang bersifat teknis yang belum diatur dalam Keputusan ini akan ditetapkan lebih lanjut oleh Kepala Badan yang bertanggungjawab di bidang obat dan makanan.
- (2) Keputusan ini mulai berlaku sejak tanggal ditetapkan.

Agar setiap orang mengetahuinya memerintahkan pengumuman Keputusan ini dengan menempatkannya dalam Berita Negara Republik Indonesia.

Ditetapkan di : JAKARTA  
Pada tanggal : 21 Oktober 2004

**KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

**H. SAMPURNO**



serviens in lumine veritatis

**LAMPIRAN VI**

**PERATURAN PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA NOMOR 69  
TAHUN 1999 TENTANG LABEL DAN IKLAN PANGAN**

**PERATURAN PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA  
NOMOR 69 TAHUN 1999  
TENTANG  
LABEL DAN IKLAN PANGAN**

**PRESIDEN REPUBLIK INDONESIA**

Menimbang :

- a. bahwa salah satu tujuan pengaturan, pembinaan dan pengawasan pangan adalah terciptanya perdagangan pangan yang jujur dan bertanggung jawab;
- b. bahwa label dan iklan pangan merupakan sarana dalam kegiatan perdagangan pangan yang memiliki arti penting, sehingga perlu diatur dan dikendalikan agar informasi mengenai pangan yang disampaikan kepada masyarakat adalah benar dan tidak menyesatkan;
- c. bahwa masyarakat berhak untuk memperoleh informasi yang benar dan tidak menyesatkan mengenai pangan yang akan dikonsumsi, khususnya yang disampaikan melalui label dan iklan pangan;
- d. bahwa berdasarkan hal-hal tersebut dan sebagai pelaksanaan Undang-undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan, dipandang perlu mengatur tentang label dan iklan pangan dengan Peraturan Pemerintah;

Mengingat :

1. Pasal 5 ayat (2) Undang-undang Dasar 1945;
2. Undang-undang Nomor 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Tahun 1992 Nomor 100, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3495);
3. Undang-undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan (Lembaran Negara Tahun 1996 Nomor 99, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3656);

**MEMUTUSKAN**

Menetapkan : PERATURAN PEMERINTAH TENTANG LABEL DAN IKLAN PANGAN.

**BAB I**

**KETENTUAN UMUM**

**Pasal 1**

Dalam Peraturan Pemerintah ini yang dimaksud dengan :

1. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan dan minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman.
2. Pangan olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan.
3. Label pangan adalah setiap keterangan mengenai pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada pangan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan, yang selanjutnya dalam Peraturan Pemerintah ini disebut Label.
4. Iklan pangan adalah setiap keterangan atau penyertaan mengenai pangan dalam bentuk gambar, tulisan atau bentuk lain yang dilakukan dengan berbagai cara untuk pemasaran dan atau perdagangan pangan yang selanjutnya dalam Peraturan Pemerintah ini disebut Iklan.
5. Pangan halal adalah pangan yang tidak mengandung unsur atau bahan yang haram atau dilarang untuk dikonsumsi umat Islam, baik yang menyangkut bahan baku pangan, bahan tambahan pangan, bahan bantu dan bahan penolong lainnya termasuk bahan pangan yang diolah melalui proses rekayasa genetika dan iradiasi pangan, dan yang pengelolaannya dilakukan sesuai dengan ketentuan hukum agama Islam.

6. Gizi pangan adalah zat atau senyawa yang terdapat dalam pangan yang terdiri atas karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral serta turunannya yang bermanfaat bagi pertumbuhan dan kesehatan manusia.
7. Produksi pangan adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas, mengemas kembali, dan atau mengubah bentuk pangan.
8. Kemasan pangan adalah bahan yang digunakan untuk mewadahi dan atau membungkus pangan, baik yang bersentuhan langsung dengan pangan maupun tidak.
9. Pengangkutan pangan adalah setiap kegiatan atau serangkaian kegiatan dalam rangka memindahkan pangan dari suatu tempat ke tempat lain yang dengan dengan cara atau sarana angkutan apapun dalam rangka proses produksi, peredaran dan atau perdagangan pangan.
10. Peredaran pangan adalah setiap kegiatan atau serangkaian kegiatan dalam rangka penyaluran pangan kepada masyarakat, baik untuk diperdagangkan maupun tidak.
11. Perdagangan pangan adalah setiap kegiatan atau serangkaian kegiatan dalam rangka penjualan dan atau pembelian pangan, termasuk penawaran untuk menjual pangan, dan kegiatan lain yang berkenaan dengan pemindahtanganan pangan dengan memperoleh imbalan.
12. Setiap orang adalah orang perseorangan dan bahan usaha, baik yang berbentuk badan hukum maupun tidak.
13. Standar Nasional Indonesia adalah standar yang ditetapkan oleh Badan Standarisasi Nasional (BSN).

## BAB II

### LABEL PANGAN

#### Bagian Pertama

#### Umum

#### Pasal 2

1. Setiap orang yang memproduksi atau menghasilkan pangan yang dikemas ke dalam wilayah Indonesia untuk diperdagangkan wajib mencantumkan Label pada, di dalam, dan atau di kemasan pangan.
2. Pencantuman Label sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan sedemikian rupa sehingga tidak mudah lepas dari kemasannya, tidak mudah luntur atau rusak, serta terletak pada bagian kemasan pangan yang mudah untuk dilihat dan dibaca.

#### Pasal 3

1. Label sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 ayat (1) berisikan keterangan mengenai pangan yang bersangkutan.
2. Keterangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) sekurang-kurangnya.
  - a. nama produk;
  - b. daftar bahan yang digunakan;
  - c. berat bersih atau isi bersih;
  - d. nama dan alamat pihak yang memproduksi atau memasukkan ke dalam wilayah Indonesia;
  - e. tanggal, bulan, dan tahun kadaluarsa.

#### Pasal 4

Selain keterangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 ayat (2), untuk pangan olahan tertentu Menteri Kesehatan dapat menetapkan pencantuman keterangan lain yang berhubungan dengan kesehatan manusia pada Label sesuai dengan Peraturan Pemerintah ini.

#### Pasal 5

1. Keterangan dan atau pernyataan tentang pangan dalam Label harus benar dan tidak menyesatkan, baik mengenai tulisan, gambar, atau bentuk apapun lainnya.
2. Setiap orang dilarang memberikan keterangan atau pernyataan tentang pangan yang diperdagangkan melalui, dalam, dan atau dengan label apabila keterangan atau pernyataan tersebut tidak benar dan atau

menyesatkan.

#### **Pasal 6**

1. Pencantuman pernyataan tentang manfaat pangan bagi kesehatan dalam Label hanya dapat dilakukan apabila didukung oleh fakta ilmiah yang dapat dipertanggungjawabkan.
2. Ketentuan lebih lanjut, tentang tata cara dan persyaratan pencantuman pernyataan tentang manfaat pangan bagi kesehatan sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) diatur oleh Menteri Kesehatan.

#### **Pasal 7**

ada label dilarang dicantumkan pernyataan atau keterangan dalam bentuk apapun bahwa pangan yang bersangkutan dapat berfungsi sebagai obat.

#### **Pasal 8**

etiap orang dilarang mencantumkan pada label tentang nama, logo, atau identitas lembaga yang melakukan analisis tentang produk pangan tersebut.

#### **Pasal 9**

etiap orang yang memproduksi atau memasukkan ke dalam wilayah Indonesia pangan yang dikemas untuk diperdagangkan, dilarang mencantumkan Label yang tidak memenuhi ketentuan sebagaimana dimaksud dalam peraturan Pemerintah ini.

#### **Pasal 10**

1. Setiap orang yang memproduksi atau memasukkan pangan yang dikemas ke dalam wilayah Indonesia untuk diperdagangkan dan menyatakan bahwa pangan tersebut halal bagi umat Islam, bertanggung jawab atas kebenaran pernyataan tersebut dan wajib mencantumkan keterangan atau tulisan halal pada Label.
2. Pernyataan tentang halal sebagaimana dimaksud pada ayat (1), merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari Label.

#### **Pasal 11**

1. Untuk mendukung kebenaran pernyataan halal sebagaimana dimaksud dalam Pasal 10 ayat (1), setiap orang yang memproduksi atau memasukkan pangan yang dikemas ke dalam wilayah Indonesia untuk diperdagangkan wajib memeriksakan terlebih dahulu pangan tersebut pada lembaga pemeriksa yang telah diakreditasi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
2. Pemeriksaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan berdasarkan pedoman dan tata cara yang ditetapkan oleh Menteri Agama dengan mempertimbangkan dan saran lembaga keagamaan yang memiliki kompetensi di bidang tersebut.

### **Bagian Kedua**

#### **Bagian Utama Label**

#### **Pasal 12**

Dengan memperhatikan ketentuan dalam Pasal 3 ayat (2), bagian utama label sekurang-kurangnya memuat :

- a. nama produk;
- b. berat bersih atau isi bersih;
- c. nama dan alamat pihak yang memproduksi atau memasukkan ke dalam wilayah Indonesia.

#### **Pasal 13**

1. Bagian utama label sekurang-kurangnya memuat tulisan tentang keterangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 12 dengan teratur, tidak berdesak-desakan, jelas dan dapat mudah dibaca.
2. Dilarang menggunakan latar belakang, baik berupa gambar, warna maupun hiasan lainnya, yang dapat mengaburkan tulisan pada bagian utama. Label sebagaimana dimaksud pada ayat (1).

#### **Pasal 14**

Bagian utama Label sebagaimana dimaksud dalam Pasal 12 harus ditempatkan pada isi kemasan pangan yang paling mudah dilihat, diamati dan atau dibaca oleh masyarakat pada umumnya.

#### **Pasal 15**

Keterangan pada Label, ditulis atau dicetak dengan menggunakan bahasa Indonesia angka Arab dan huruf lain.

#### **Pasal 16**

1. Penggunaan bahasa, angka, dan huruf selain bahasa Indonesia, angka Arab dan huruf Latin diperbolehkan sepanjang tidak ada padanannya atau tidak dapat diciptakan padanannya, atau dalam rangka perdagangan; pangan ke luar negeri.
2. Huruf dan angka yang tercantum pada Label harus jelas dan mudah dibaca.

#### **Bagian Keempat**

#### **Nama Produk Pangan**

#### **Pasal 17**

1. Nama produk pangan harus menunjukkan sifat dan atau keadaan yang sebenarnya.
2. Penggunaan nama produk pangan tertentu yang sudah terdapat dalam Standar Nasional Indonesia, dapat diberlakukan wajib dengan keputusan Menteri Teknis.
3. Penggunaan nama selain yang termasuk dalam Standar Nasional Indonesia harus menggunakan nama yang lazim atau umum, dengan memperhatikan ketentuan Pasal 5 ayat (1).

#### **Pasal 18**

1. Dalam hal produk pangan telah memenuhi persyaratan tentang nama produk pangan yang ditetapkan dalam Standar Nasional Indonesia, produk pangan yang bersangkutan dapat menggunakan nama jenis produk pangan yang telah ditetapkan.
2. Dalam hal nama jenis produk pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) belum ditetapkan dalam Standar Nasional Indonesia, produk pangan yang bersangkutan dapat menggunakan nama jenis produk pangan yang ditetapkan oleh Menteri teknis sepanjang memenuhi persyaratan bagi pengguna nama jenis produk pangan yang bersangkutan.
3. Produk pangan yang tidak memenuhi persyaratan yang ditetapkan dalam Standar Nasional Indonesia atas Menteri teknis sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan ayat (2), dilarang menggunakan nama jenis produk yang diberikan bagi produk pangan yang telah memenuhi persyaratan yang ditetapkan.

#### **Bagian Kelima**

#### **Keterangan tentang Bahan Yang Digunakan**

#### **Pasal 19**

1. Keterangan tentang bahan yang digunakan dalam kegiatan atau proses produksi pangan dicantumkan pada Label sebagai daftar bahan secara berurutan dimulai dari bagian yang terbanyak, kecuali vitamin, mineral dan zat penambah gizi lainnya.
2. Nama yang digunakan bagi bahan yang digunakan dalam kegiatan atau proses produksi pangan

sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) adalah nama yang lazim digunakan.

3. Dalam hal nama bahan yang digunakan dalam kegiatan atau proses produksi pangan sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) telah ditetapkan dalam Standar Nasional Indonesia, pencantumannya pada Label hanya dapat dilakukan apabila nama bahan yang bersangkutan telah memenuhi persyaratan yang ditetapkan dalam Standar Nasional Indonesia.

#### **Pasal 20**

1. Air yang ditambahkan harus dicantumkan sebagai komposisi pangan, kecuali apabila air itu merupakan bagian dari bahan yang digunakan.
2. Air atau bahan pada pangan yang mengalami penguapan seluruhnya selama proses pengolahan pangan, tidak perlu dicantumkan.

#### **Pasal 21**

Pencantuman pernyataan pada Label bahwa pangan telah ditambah, diperkaya atau difortifikasi dengan vitamin, mineral, atau zat penambah gizi lain tidak dilarang, sepanjang hal tersebut benar dilakukan pada saat pengolahan pangan tersebut, dan tidak menyesatkan.

#### **Pasal 22**

1. Untuk pangan yang mengandung Bahan Tambahan Pangan, pada label wajib dicantumkan golongan Bahan Tambahan Pangan.
2. Dalam hal Bahan Tambahan Pangan yang digunakan memiliki nama Bahan Tambahan Pangan dan atau koder internasional, pada Label dapat dicantumkan nama Bahan Tambahan Pangan dan kode internasional dimaksud, kecuali Bahan Tambahan Pangan berupa pewarna.
3. Dalam hal Bahan Tambahan Pangan berupa pewarna, selain pencantuman golongan dan nama Bahan Tambahan Pangan, pada Label wajib dicantumkan indeks pewarna yang bersangkutan.

### **Bagian Keenam**

#### **Keterangan tentang Berat Bersih atau Isi Bersih Pangan**

#### **Pasal 23**

Berat bersih atau isi bersih harus dicantumkan dalam satuan metrik :

- a. dengan ukuran isi untuk makanan cair;
- b. dengan ukuran berat untuk makanan padat
- c. dengan ukuran isi atau berat untuk makanan semi padat atau kental.

#### **Pasal 24**

Pangan yang menggunakan medium cair harus disertai pula penjelasan mengenai berat bersih setelah dikurangi medium cair.

#### **Pasal 25**

Label yang memuat keterangan jumlah takaran saji harus memuat keterangan tentang berat bersih atau isi bersih tiap takaran saji.

### **Bagian Ketujuh**

#### **Keterangan tentang Nama dan Alamat**

#### **Pasal 26**

1. Nama dan alamat pihak yang memproduksi pangan wajib dicantumkan pada Label.
2. Dalam hal menyangkut pangan yang dimasukkan ke dalam wilayah Indonesia, selain keterangan sebagaimana dimaksud dalam ayat (1), pada Label wajib pula dicantumkan nama dan alamat pihak yang memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia.
3. Dalam hal pihak yang memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia sebagaimana dimaksud dalam ayat (2) berbeda dari pihak yang mengedarkannya di dalam wilayah Indonesia, selain keterangan sebagaimana dimaksud dalam ayat (2), pada Label wajib pula dicantumkan nama dan alamat pihak yang mengedarkan tersebut.

### **Bagian Kedelapan**

#### **Tanggal Kedaluwarsa**

##### **Pasal 27**

1. Tanggal, Bulan dan tahun kedaluwarsa sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 ayat (2) wajib dicantumkan secara jelas pada Label.
2. Pencantuman tanggal, bulan, dan tahun kedaluwarsa sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) dilakukan setelah pencantuman tulisan "baik digunakan sebelum", sesuai dengan jenis dan daya tahan pangan yang bersangkutan.
3. Dalam hal produk pangan yang kedaluwarsa lebih dari 3 (tiga) bulan, diperbolehkan untuk hanya mencantumkan bulan dan tahun kedaluwarsa saja.

##### **Pasal 28**

Dilarang memperdagangkan pangan yang sudah melampaui tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa sebagaimana dicantumkan pada Label.

##### **Pasal 29**

Setiap orang dilarang :

- a. Menghapus, mencabut, menutup, mengganti label, melabeli kembali pangan yang diedarkan.
- b. Menukar tanggal, bulan, dan tahun kedaluwarsa pangan yang diedarkan.

### **Bagian Kesembilan**

#### **Nomor Pendaftaran Pangan**

##### **Pasal 30**

Dalam rangka peredaran pangan, bagi pangan olahan yang wajib didaftarkan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku, baik produksi dalam negeri maupun yang dimasukkan ke dalam wilayah Indonesia, pada Label pangan olahan yang bersangkutan harus dicantumkan Nomor Pendaftaran Pangan.

### **Bagian Kesepuluh**

#### **Keterangan tentang Kode Produksi Pangan**

##### **Pasal 31**

1. Kode produksi pangan olahan wajib dicantumkan pada Label, wadah atau kemasan pangan, dan terletak pada bagian yang mudah untuk dilihat dan dibaca.
2. Kode produksi sebagaimana dimaksud dalam ayat (1), sekurang-kurangnya dapat memberikan penjelasan mengenai riwayat produksi pangan yang bersangkutan.

## Bagian Kesebelas

### Keterangan tentang Kandungan Gizi

#### Pasal 32

1. Pencantuman keterangan tentang kandungan gizi pangan pada Label wajib dilakukan bagi pangan yang :
  - a. disertai pernyataan bahwa pangan mengandung vitamin, mineral, dan atau zat gizi lainnya yang ditambahkan; atau
  - b. dipersyaratkan berdasarkan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku di bidang mutu dan zat gizi lainnya.
2. Keterangan tentang kandung gizi pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dicantumkan dengan urutan :
  - a. jumlah keseluruhan energi, dengan perincian berdasarkan jumlah energi yang berasal dari lemak, protein, dan karbohidrat;
  - b. jumlah keseluruhan lemak, lemak jenuh, kolesterol, jumlah keseluruhan karbohidrat, serat, gula, protein, vitamin dan mineral.
3. Jika pelabelan kandungan gizi digunakan suatu pangan, maka Label untuk pangan tersebut wajib memuat hal-hal berikut :
  - a. ukuran takaran saji;
  - b. jumlah sajian per kemasan;
  - c. kandungan energi per takaran saji;
  - d. kandungan protein per sajian (dalam gram);
  - e. kandungan karbohidrat per sajian (dalam gram);
  - f. kandungan lemak per sajian (dalam gram);
  - g. persentase dari angka kecukupan gizi yang dianjurkan

#### Pasal 33

1. Pencantuman persyaratan pada Label bahwa pangan merupakan sumber suatu gizi tidak dilarang sepanjang jumlah zat gizi dalam pangan tersebut sekurang-kurangnya 10% lebih banyak dari jumlah kecukupan zat gizi sehari yang dianjurkan dalam satu takaran saji bagi pangan tersebut.
2. Pencantuman pernyataan pada Label bahwa pangan mengandung suatu zat lebih unggul dari pada produk yang lain dilarang.

## Bagian Keduabelas

### Keterangan tentang Iradiasi Pangan dan Rekayasa Genetika

#### Pasal 34

1. Pada Label untuk pangan yang mengalami perlakuan iradiasi wajib dicantumkan tulisan "PANGAN IRADIASI" tujuan iradiasi, dan apabila tidak boleh diiradiasi ulang, wajib dicantumkan tulisan TIDAK BOLEH DIIRADIASI ULANG.
2. Dalam hal pangan yang mengalami perlakuan iradiasi sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) merupakan bahan yang digunakan dalam suatu produk pangan, pada Label cukup dicantumkan keterangan tentang perlakuan iradiasi pada bahan yang diiradiasi tersebut saja.
3. Setelah pencantuman tulisan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), pada Label dapat dicantumkan logo khusus pangan iradiasi.
4. Selain keterangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), pada Label harus tercantum :
  - a. nama dan alamat penyelenggara iradiasi, apabila iradiasi tidak dilakukan sendiri oleh pihak yang memproduksi pangan;
  - b. tanggal iradiasi dalam bulan dan tahun;
  - c. nama negara tempat iradiasi dilakukan.

#### Pasal 35

1. Pada Label untuk pangan hasil rekayasa genetika wajib dicantumkan tulisan PANGAN REKAYASA GENETIKA.
2. Dalam hal pangan rekayasa genetika sebagaimana dimaksud pada ayat (1) merupakan bahan yang digunakan dalam suatu produk pangan, pada Label cukup dicantumkan keterangan tentang pangan rekayasa genetika pada bahan yang merupakan pangan hasil rekayasa genetik tersebut saja.
3. Selain pencantuman tulisan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), pada Label dapat dicantumkan logo khusus pangan hasil rekayasa genetika.

### **Bagian Ketigabelas**

#### **Keterangan tentang Pangan yang Dibuat dari Bahan Baku Alamiah**

##### **Pasal 36**

) Pangan yang dibuat dari bahan baku alamiah dapat diberi label yang memuat keterangan bahwa pangan itu berasal dari bahan alamiah tersebut, apabila pangan itu mengandung bahan alamiah yang bersangkutan tidak kurang dari kadar minimal yang ditetapkan dalam Standarisasi Nasional.

) Pangan yang dibuat dari bahan baku alamiah yang telah menjalani proses lanjutan, pada labelnya wajib diberi keterangan yang menunjukkan bahwa pangan yang bersangkutan telah mengalami proses lanjutan.

##### **Pasal 37**

Pada Label untuk pangan yang dibuat tanpa menggunakan atau hanya sebagian menggunakan bahan baku alamiah dilarang mencantumkan pernyataan atau keterangan bahwa pangan yang bersangkutan seluruhnya dibuat dari bahan alamiah.

### **Bagian Keempatbelas**

#### **Keterangan Lain Pada Label tentang Pangan Olahan Tertentu**

##### **Pasal 38**

Keterangan pada Label tentang pangan olahan yang diperuntukkan bagi bayi, anak berumur di bawah 5 tahun, ibu yang sedang hamil atau menyusui, orang yang menjalani diet khusus, orang lanjut usia, dan orang yang erpenyakit tertentu, wajib memuat keterangan tentang peruntukkan, cara peruntukkan, cara penggunaan, dan tau keterangan lain yang perlu diketahui, termasuk mengenai dampak pangan tersebut terhadap kesehatan manusia.

##### **Pasal 39**

- 1) Pada Label untuk pangan olahan yang memerlukan penyiapan dan atau penggunaannya dengan cara tertentu, wajib dicantumkan keterangan tentang cara penyiapan dan atau penggunaannya dimaksud.
- 2) Apabila pencantuman keterangan sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) tidak mungkin dilakukan pada label, maka pencantuman keterangan dimaksud sekurang-kurangnya dilakukan pada wadah atau kemasan pangan.

##### **Pasal 40**

Dalam hal mutu suatu pangan tergantung pada cara penyimpanan atau memerlukan cara penyimpanan khusus, maka petunjuk tentang cara penyimpanan harus dicantumkan pada Label.

##### **Pasal 41**

Pada Label untuk pangan yang terbuat dari bahan setengah jadi atau bahan jadi, dilarang dimuat keterangan

ernyataan bahwa pangan tersebut dibuat dari bahan yang segar.

#### **Pasal 42**

etentuan lebih lanjut yang diperlukan bagi pelaksanaan ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 39, asal 40 dan Pasal 41 ditetapkan oleh Menteri Kesehatan

### **Bagian Kelimabelas**

#### **Keterangan tentang Bahan Tambahan Pangan**

#### **Pasal 43**

1. Selain keterangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 ayat (2), pada Label untuk Bahan Tambahan Pangan wajib dicantumkan :
  - a. tulisan Bahan Tambahan Pangan;
  - b. nama golongan Bahan Tambahan Pangan;
  - c. nama Bahan Tambahan Pangan, dan atau nomor kode internasional yang dimilikinya.
2. Ketentuan lebih lanjut tentang cara persyaratan tentang Label Bahan Tambahan Pangan diatur oleh Menteri Kesehatan.

### **BAB III**

#### **IKLAN PANGAN**

##### **Bagian Pertama**

##### **Umum**

#### **Pasal 44**

1. Setiap Iklan tentang pangan yang diperdagangkan wajib memuat keterangan mengenai pangan secara benar dan tidak menyesatkan, baik dalam bentuk gambar dan atau suara, pernyataan, dan atau bentuk apapun lainnya.
2. Setiap Iklan tentang pangan tidak boleh bertentangan dengan norma-norma kesusilaan dan ketertiban umum.

#### **Pasal 45**

1. Setiap orang yang memproduksi dan atau memasukkan ke dalam wilayah Indonesia pangan untuk diperdagangkan, dilarang memuat pernyataan dan atau keterangan yang tidak benar dan atau yang dapat menyesatkan dalam Iklan.
2. Penerbit, pencetak, pemegang izin siaran radio atau televisi, agen dan atau medium yang dipergunakan untuk menyebarkan Iklan, turut bertanggung jawab terhadap isi Iklan yang tidak benar, kecuali yang bersangkutan tidak mengambil tindakan yang diperlukan untuk meneliti kebenaran isi Iklan yang bersangkutan.
3. Untuk kepentingan pengawasan, penerbit, pencetak, pemegang izin radio atau televisi, agen dan atau medium yang dipergunakan untuk menyebarkan Iklan dilarang merahasiakan identitas, nama dan alamat pemasang Iklan.

#### **Pasal 46**

Setiap orang yang menyatakan dalam Iklan bahwa pangan yang diperdagangkan adalah sesuai dengan persyaratan agama atau kepercayaan tertentu, bertanggung jawab atas kebenaran pernyataan tersebut.

#### **Pasal 47**

1. Iklan dilarang dibuat dalam bentuk apapun untuk diedarkan dan atau disebarluaskan dalam masyarakat dengan cara mendiskreditkan produk pangan lainnya.
2. Iklan dilarang semata-mata menampilkan anak-anak berusia di bawah 5 (lima) tahun dalam bentuk apapun, kecuali apabila pangan tersebut diperuntukkan bagi anak-anak yang berusia di bawah 5 (lima) tahun.
3. Iklan tentang pangan olahan tertentu yang mengandung bahan-bahan yang berkadar tinggi yang dapat membahayakan dan atau mengganggu pertumbuhan dan atau perkembangan anak-anak dilarang dimuat dalam media apapun yang secara khusus ditujukan untuk anak-anak.
4. Iklan tentang pangan yang diperuntukkan bagi bayi yang berusia lanjut dengan 1 (satu) tahun, dilarang dimuat dalam media massa, kecuali dalam media cetak khusus tentang kesehatan, setelah mendapat persetujuan Menteri Kesehatan, dan dalam Iklan yang bersangkutan wajib memuat keterangan bahwa pangan yang bersangkutan bukan pengganti ASI.

## **Bagian Kedua**

### **Iklan Pangan yang Berkaitan dengan Gizi dan Kesehatan**

#### **Pasal 48**

Pernyataan dalam bentuk apapun tentang manfaat pangan bagi kesehatan yang dicantumkan pada Iklan dalam media massa, harus disertai dengan keterangan yang mendukung pernyataan itu pada Iklan yang bersangkutan secara jelas sehingga mudah dipahami oleh masyarakat.

#### **Pasal 49**

1. Iklan dalam media massa yang menyatakan bahwa pangan tersebut adalah pangan yang diperuntukkan bagi orang yang menjalankan diet khusus, wajib mencantumkan unsur-unsur dari pangan yang mendukung pernyataan tersebut.
2. Selain keterangan sebagaimana dimaksud dalam ayat (1), Iklan tersebut wajib pula memuat keterangan tentang kandungan gizi pangan serta dampak yang mungkin terjadi apabila pangan tersebut dikonsumsi oleh orang lain yang tidak menjalankan diet khusus dimaksud.

#### **Pasal 50**

Iklan dilarang memuat keterangan atau pernyataan bahwa pangan tersebut adalah sumber energi yang unggul dan segera memberikan kekuatan.

## **Bagian Ketiga**

### **Iklan tentang Pangan untuk Kelompok Orang Tertentu**

#### **Pasal 51**

1. Iklan tentang pangan yang diperuntukkan bagi bayi dan atau anak berumur di bawah lima tahun wajib memuat keterangan mengenai peruntukannya.
2. Selain keterangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), Iklan dimaksud harus pula memuat peringatan mengenai dampak negatif pangan yang bersangkutan bagi kesehatan.

#### **Pasal 52**

Iklan tentang pangan olahan yang mengandung bahan yang dapat mengganggu pertumbuhan dan atau kesehatan anak wajib memuat peringatan tentang dampak negatif pangan tersebut bagi pertumbuhan dan kesehatan anak.

#### **Pasal 53**

lan dilarang memuat pernyataan atau keterangan bahwa pangan yang bersangkutan dapat berfungsi sebagai obat.

#### **Bagian Keempat**

##### **Iklan yang Berkaitan dengan Asal dan Sifat Bahan Pangan**

###### **Pasal 54**

Iklan tentang pangan yang dibuat tanpa menggunakan atau hanya sebagian menggunakan bahan baku alamiah dilarang memuat pernyataan atau keterangan bahwa pangan yang bersangkutan seluruhnya dibuat dari bahan alamiah.

###### **Pasal 55**

Iklan tentang pangan yang dibuat dari bahan setengah jadi atau bahan jadi, dilarang memuat pernyataan atau keterangan bahwa pangan tersebut dibuat dari bahan yang segar.

###### **Pasal 56**

Iklan yang memuat pernyataan atau keterangan bahwa pangan telah diperkaya dengan vitamin, mineral atau zat tambahan gizi lainnya tidak dilarang, sepanjang hal tersebut benar dilakukan pada saat pengolahan pangan tersebut.

###### **Pasal 57**

Pangan yang dibuat atau berasal dari bahan alamiah tertentu hanya dapat dilakukan sebagai berasal dari bahan baku alamiah tersebut, apabila pangan tersebut mengandung bahan alamiah yang bersangkutan tidak kurang dari persyaratan minimal yang ditetapkan dalam Standar Nasional Indonesia.

#### **Bagian Kelima**

##### **Iklan tentang Minuman Beralkohol**

###### **Pasal 58**

1. Setiap orang dilarang mengiklankan minuman beralkohol dalam media massa apapun.
2. Minuman beralkohol sebagaimana dimaksud pada ayat (1) adalah minuman berkadar etanol (C<sub>2</sub>H<sub>5</sub>OH) lebih dari atau sama dengan 15 % (satu per seratus).

#### **BAB IV**

#### **PENGAWASAN**

##### **Bagian Pertama**

##### **Kelembagaan**

###### **Pasal 59**

Pengawasan terhadap pelaksanaan ketentuan tentang Label dan Iklan dilaksanakan oleh Menteri Kesehatan.

###### **Pasal 60**

1. Dalam melaksanakan ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 59, Menteri Kesehatan menunjuk

- pejabat untuk disertai tugas pemeriksaan.
2. Pejabat pemeriksa sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dipilih dan ditunjuk oleh Menteri Kesehatan berdasarkan keahlian tertentu yang dimiliki.
  3. Pejabat pemeriksa sebagaimana dimaksud pada ayat (1), diangkat dan diberhentikan oleh Menteri Kesehatan.

## **BAB V**

### **TINDAKAN ADMINISTRATIF**

#### **Pasal 61**

1. Setiap orang yang melanggar ketentuan-ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Peraturan Pemerintah ini dikenakan tindakan administratif.
2. Tindakan administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi :
  - a. peringatan secara tertulis;
  - b. larangan untuk mengedarkan untuk sementara waktu dan atau perintah untuk menarik produk pangan dari peredaran;
  - c. pemusnahan pangan jika terbukti membahayakan kesehatan dan jiwa manusia;
  - d. penghentian produksi untuk sementara waktu;
  - e. pengenaan denda paling tinggi Rp. 50.000.000 (lima puluh juta rupiah), dan atau;
  - f. pencabutan izin produksi atau izin usaha.
3. Pengenaan tindakan administratif sebagaimana dimaksud dalam ayat (2) huruf b, c, d, e, dan f hanya dapat dilakukan setelah peringatan terlulisa sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf a diberikan sebanyak-banyaknya tiga kali.
4. Pengenaan tindakan administratif sebagaimana dimaksud dalam ayat (2) dan ayat (3) hanya dapat dilakukan oleh Menteri teknis sesuai dengan kewenangan berdasarkan masukan dari Menteri Kesehatan.

## **BAB VI**

### **KETENTUAN PERALIHAN**

#### **Pasal 62**

ada saat mulai berlakunya Peraturan Pemerintah ini semua peraturan perundang-undangan tentang Label dan Iklan yang telah ada dan bertentangan dengan Peraturan Pemerintah ini, dinyatakan tidak berlaku.

## **BAB VII**

### **KETENTUAN KHUSUS**

#### **Pasal 63**

ketentuan tentang Label sebagaimana dimaksud dalam Peraturan Pemerintah ini tidak berlaku bagi :

- a. pangan yang kemasannya terlalu kecil sehingga tidak mungkin dicantumkan seluruh keterangan dimaksud dalam Peraturan Pemerintah;
- b. pangan yang dijual dan dikemas secara langsung di hadapan pembeli dalam jumlah kecil-kecil;
- c. pangan yang dijual dalam jumlah besar (curah).

## **BAB VIII**

### **KETENTUAN PENUTUP**

#### **Pasal 64**

Peraturan Pemerintah ini mulai berlaku 1(satu) tahun terhitung sejak tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Pemerintah ini dengan penempatannya dalam Lembaran Negara Republik Indonesia.

Ditetapkan di Jakarta  
Pada tanggal 21 Juli 1999

PRESIDEN REPUBLIK INDONESIA

ttd

BACHARUDDIN JUSUF HABIBIE

Diundangkan di Jakarta  
Pada tanggal 21 Juli 1999

MENTERI NEGARA SEKRETARIS NEGARA  
REPUBLIK INDONESIA

Ttd

MULADI

LEMBARAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA TAHUN 1999 NOMOR 131

PENJELASAN  
ATAS  
PERATURAN PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA  
NOMOR 69 TAHUN 1999  
TENTANG  
LABEL DAN IKLAN PANGAN

**MUM**

Keberhasilan perdagangan pangan yang jujur dan bertanggungjawab merupakan salah satu tujuan penting pengaturan, pembinaan dan pengawasan di bidang pangan sebagaimana dikehendaki oleh Undang-undang Nomor 7 tahun 1996 tentang Pangan. Salah satu upaya untuk mencapai tertib pengaturan di bidang pangan adalah melalui pengaturan di bidang label dan iklan pangan, yang dalam prakteknya selama ini belum memperoleh pengaturan sebagaimana mestinya.

Banyaknya pangan yang beredar di masyarakat tanpa mengindahkan ketentuan tentang pencatuman label dinilai sudah meresahkan. Perdagangan pangan yang kedaluwarsa, pemakaian bahan pewarna yang diperuntukan bagi pangan atau perbuatan-perbuatan lain yang akibatnya sangat merugikan masyarakat, bahkan dapat mengancam kesehatan dan keselamatan jiwa manusia, terutama bagi anak-anak pada umumnya dilakukan melalui penipuan pada label pangan atau melalui iklan. Label dan iklan pangan yang tidak jujur dan atau menyesatkan berakibat buruk terhadap perkembangan kesehatan manusia.

Dalam hubungannya dengan masalah label dan iklan pangan maka masyarakat perlu memperoleh informasi yang benar, jelas, dan lengkap baik mengenai kuantitas, isi, kualitas maupun hal-hal lain yang diperlukannya mengenai pangan yang beredar di pasaran. Informasi pada label pangan atau melalui iklan sangat diperlukan bagi masyarakat agar supaya masing-masing individu secara tepat dapat menentukan pilihan sebelum membeli pangan atau mengkonsumsi pangan. Tanpa adanya informasi yang jelas maka kecurangan-kecurangan dapat terjadi.

perdagangan pangan yang jujur dan bertanggung jawab bukan semata-mata untuk melindungi kepentingan masyarakat yang mengkonsumsi pangan. Melalui pengaturan yang tepat berikut sanksi-sanksi hukum yang berat, diharapkan setiap orang yang memproduksi pangan atau memasukan pangan ke dalam wilayah Indonesia untuk diperdagangkan dapat memperoleh perlindungan dan jaminan kepastian hukum. Persaingan dalam perdagangan pangan diatur supaya pihak yang memproduksi pangan dan pengusaha iklan diwajibkan untuk membuat iklan secara benar dan tidak menyesatkan masyarakat melalui pencantuman label dan iklan pangan yang harus memuat keterangan mengenai pangan dengan jujur.

Pemerintah menyadari perkembangan teknologi pangan sangat berpengaruh terhadap pelabelan pangan. Perkembangan tersebut tidak mungkin dicakupi secara keseluruhan melalui Peraturan Pemerintah ini. Namun, hal ini tidak mungkin pula untuk dikesampingkan tanpa membuka peluang untuk pengaturan lebih lanjut. Dalam kondisi yang demikian, Peraturan Pemerintah ini sekaligus memerintahkan kepada Instansi terkait untuk pengaturannya manakala diperlukan. Sudah barang tentu pengaturannya disesuaikan dengan lingkup tugas dan wewenang yang melekat pada instansi yang bersangkutan.

Tidak hanya masalah yang berhubungan dengan kesehatan saja yang perlu dinformasikan secara benar dan tidak menyesatkan melalui label dan iklan pangan, namun perlindungan secara bathiniah perlu diberikan kepada masyarakat. Masyarakat Islam merupakan jumlah terbesar dari penduduk Indonesia yang secara khusus dan non diskriminatif perlu dilindungi melalui pengaturan halal. Bagaimanapun juga, kepentingan agama atau kepercayaan lainnya tetap dilindungi melalui tanggung jawab pihak yang memproduksi atau memasukan pangan ke dalam wilayah Indonesia untuk diperdagangkan bagi keperluan tersebut.

Selain daripada keterangan-keterangan yang wajib dimuat pada label sebagaimana diinginkan oleh Pasal 30 ayat (1) Undang-undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan, diatur pula hal-hal lain yang sekiranya dapat dinformasikan kepada masyarakat. Untuk menampung pengaturan tersebut maka pokok-pokok yang mendasari kelompok masyarakat tertentu diatur di dalam Peraturan Pemerintah ini. Pengaturan selanjutnya diserahkan kepada Menteri Kesehatan yang lebih memahami tentang aspek kesehatan masyarakat, termasuk akibat sampingan pangan tertentu terhadap kesehatan kelompok masyarakat tertentu.

Sebagaimana telah diuraikan di atas, pengaruh pangan yang dikonsumsi terhadap kesehatan manusia perlu waspada. Oleh karena itu, iklan tentang pangan perlu secara khusus diatur dan dikendalikan dengan sebaik-baiknya melalui Peraturan Pemerintah ini. Penggunaan anak-anak berusia di bawah lima tahun secara tegas dilarang untuk mengiklankan pangan yang tidak secara khusus ditujukan untuk konsumsi oleh mereka. Larangan ini sangat diperlukan untuk menghindarkan anak-anak terhadap pengaruh iklan yang bersifat negatif atau menyesatkan yang secara mudah diterima oleh anak-anak yang secara alamiah belum mampu membedakan hal-hal yang baik atau yang buruk.

Peraturan Pemerintah ini mewajibkan agar label ditulis dengan menggunakan bahasa Indonesia, angka Arab dan huruf Latin. Ketentuan ini berlaku mengikat tidak hanya terhadap pangan yang diproduksi di dalam negeri, namun berlaku juga terhadap pangan yang dimasukkan ke dalam wilayah Indonesia untuk diperdagangkan. Tujuan pengaturan ini dimaksudkan agar informasi tentang pangan dapat dipahami oleh seluruh lapisan masyarakat baik di kota maupun di desa-desa.

Sehingga tidak mengesampingkan pengaturan yang sudah ada dalam lingkungan Undang-undang yang mengatur tentang kesehatan, maka Peraturan Pemerintah tentang Label dan Iklan Pangan sebagai pelaksanaan dari Undang-undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan merupakan pelengkap terhadap pengaturan yang sudah ada. Tujuan daripada pengaturan tersebut adalah untuk lebih memperkuat jaminan kepastian hukum bagi masyarakat yang mengkonsumsi pangan.

Pada akhirnya, keterpaduan tugas di bidang pengawasan dalam pelaksanaan Peraturan Pemerintah ini sangat bergantung pada kemampuan aparaturnegara untuk menghindari timbulnya ekkses yang tidak diharapkan.

## **PASAL DEMI PASAL**

### **Pasal 1**

Cukup jelas

**asal 2****Ayat (1)**

Cukup jelas

**Ayat (2)**

Cukup jelas

**asal 3****Ayat (1)**

Cukup jelas

**Ayat (2)**

Cukup jelas

**asal 4**

Yang dimaksud dengan "pangan olahan tertentu" dalam ketentuan ini adalah pangan olahan untuk konsumsi bagi kelompok tertentu, misalnya susu formula untuk bayi, pangan diperuntukkan bagi ibu hamil atau menyusui, pangan khusus bagi penderita penyakit tertentu, atau pangan lain sejenis yang mempunyai pengaruh besar terhadap perkembangan kualitas kesehatan manusia.

**asal 5****Ayat (1)**

Keterangan tidak benar adalah suatu keterangan yang isinya bertentangan dengan kenyataan sebenarnya atau tidak memuat keterangan yang diperlukan agar keterangan tersebut dapat memberikan gambaran atau kesan yang sebenarnya tentang pangan.

Keterangan yang menyesatkan adalah pernyataan yang berkaitan dengan hal-hal seperti sifat, harga, bahan, mutu, komposisi, manfaat atau keamanan pangan yang meskipun benar dapat menimbulkan gambaran yang menyesatkan pemahaman mengenai pangan yang bersangkutan.

**Ayat (2)**

Cukup jelas

**asal 6****Ayat (1)**

Yang dimaksud dengan pernyataan (klaim) tentang manfaat kesehatan di dalam Peraturan Pemerintah ini adalah pernyataan bahwa produk pangan tertentu mengandung gizi dan atau zat non gizi tertentu yang bermanfaat jika dikonsumsi atau tidak boleh dikonsumsi bagi kelompok tertentu, misalnya untuk anak-anak berusia di bawah lima tahun, kelompok usia lanjut, ibu hamil dan menyusui, dan sebagainya.

Yang dimaksud bahwa pernyataan tersebut hanya dapat dicantumkan pada label atau iklan apabila secara ilmiah hal tersebut dapat dipertanggung jawabkan adalah antara lain melalui uji laboratorium atau uji klinis.

**Ayat (2)**

Cukup jelas

**asal 7**

Ketentuan ini berlaku juga terhadap pangan yang berdasarkan fakta ilmiah bermanfaat bagi kesehatan, tidak boleh diiklankan sebagai obat.

**asal 8**

Cukup jelas

**asal 9**

Cukup jelas

**asal 10****Ayat (1)**

Pencantuman keterangan halal atau tulisan "halal" pada label pangan merupakan kewajiban apabila pihak yang memproduksi dan atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia menyatakan (mengklaim) bahwa produknya halal bagi umat Islam.

Penggunaan bahasa atau huruf selain bahasa Indonesia dan huruf Latin, harus digunakan bersamaan dengan padanannya dalam bahasa Indonesia dan huruf Latin.

Keterangan tentang kehalalan pangan tersebut mempunyai arti yang sangat penting dan dimaksudkan untuk melindungi masyarakat yang beragama Islam agar terhindar dari mengkonsumsi pangan yang tidak halal (haram).

Kebenaran suatu pernyataan halal pada label pangan tidak hanya dibuktikan dari segi bahan baku, bahan tambahan pangan, atau bahan bantu yang digunakan dalam memproduksi pangan, tetapi harus pula dapat dibuktikan dalam proses produksinya

**Ayat (2)**

Cukup jelas

**asal 11****Ayat (1)**

Pencantuman tulisan halal pada dasarnya bersifat sukarela. Namun setiap orang yang memproduksi dan atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia untuk diperdagangkan menyatakan sebagai produk yang halal, sesuai ketentuan ia wajib mencantumkan tulisan halal pada label produknya. Untuk menghindarkan timbulnya keragaman di kalangan umat Islam terhadap kebenaran pernyataan halal tadi, dan dengan demikian juga untuk kepentingan kelangsungan atau kemajuan usahanya, sudah pada tempatnya bila pangan yang dinyatakan sebagai halal tersebut

diperiksakan terlebih dahulu pada lembaga yang telah diakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional (KAN). Pemeriksaan tersebut dimaksudkan untuk memberikan ketentraman dan keyakinan umat Islam bahwa pangan yang akan dikonsumsi memang aman dari segi agama.

**Ayat (2)**

Lembaga keagamaan dimaksud adalah Majelis Ulama Indonesia. Pedoman ini bersifat umum, dan antara lain meliputi persyaratan bahan, proses dan produknya.

**asal 12**

Yang dimaksud dengan "bagian utama label pangan" adalah bagian dari Label yang memuat keterangan paling penting untuk diketahui oleh konsumen.

**asal 13**

**Ayat (1)**

Selain keterangan sebagaimana dimaksud dalam ketentuan ini, maka keterangan tentang halal dapat dicantumkan pada bagian utama label pangan, agar mudah dilihat dan diketahui oleh masyarakat yang akan membelinya.

**Ayat (2)**

Cukup jelas

**asal 14**

Cukup jelas

**asal 15**

Ketentuan ini dimaksudkan agar pangan olahan yang diperdagangkan di Indonesia, harus menggunakan label dalam bahasa Indonesia. Khusus bagi pangan olahan untuk diekspor, dapat dikecualikan dari ketentuan ini.

**asal 16**

**Ayat (1)**

Cukup jelas

**Ayat (2)**

Cukup jelas

**asal 17**

**Ayat (1)**

Cukup jelas

**Ayat (2)**

Cukup jelas

**Ayat (3)**

Dengan perkembangan teknologi di bidang pangan maka terdapat produk pangan tertentu yang tidak atau belum memiliki nama produk, misalnya makanan ringan yang dikenal dengan istilah snacks seperti chiki, tazzos, dan lain-lain. Oleh karena itu cukup dicantumkan nama jenis produk pangan yang bersangkutan, seperti makanan ringan.

Ketentuan ini hanya mengizinkan penggunaan bahasa asing secara terbatas, yaitu dalam hal tidak ada padanannya dalam bahasa Indonesia.

**asal 18**

**Ayat (1)**

Cukup jelas

**Ayat (2)**

Cukup jelas

**Ayat (3)**

Cukup jelas

**asal 19**

**Ayat (1)**

Cukup jelas

**Ayat (2)**

Cukup jelas

**Ayat (3)**

Cukup jelas

**asal 20**

**Ayat (1)**

Dengan mencantumkan jumlah air yang digunakan sebagai campuran suatu produk maka setiap orang yang akan mengkonsumsi pangan dapat mengetahui jumlah berat bersih pangan yang bersangkutan.

**Ayat (2)**

Cukup jelas

**asal 21**

Penggunaan kata "tidak menyesatkan" dimaksudkan karena meskipun pengkayaan atau penambahan vitamin, mineral atau zat gizi benar dilakukan pada saat pengolahan tetapi pencantuman pernyataan atas pengkayaan tersebut masih tetap dapat menyesatkan misalnya dalam hal untuk jenis pangan yang bersangkutan karena pola pengkonsumsian, pengkayaan tersebut tidak membawa manfaat apapun bagi konsumen kecuali manfaat komersial yang diperoleh produsen.

**asal 22****Ayat (1)**

Pencantuman nama golongan Bahan Tambah Pangan diperlukan agar setiap orang yang mengkonsumsi pangan secara jelas dapat mengetahui jenis-jenis Bahan Tambah Pangan yang dipergunakan.

**Ayat (2)**

Kewajiban untuk mencantumkan nomor kode internasional memudahkan bagi setiap orang yang memproduksi ataupun mengkonsumsi pangan tertentu sekaligus memudahkan pengawasannya

**Ayat (3)**

Cukup jelas

**asal 23**

Cukup jelas

**asal 24**

Yang dimaksudkan dengan berat bersih setelah dikurangi medium cair adalah berat bersih pangan dalam keadaan tidak dicampuri air (berat setelah ditiris).

**asal 25**

Cukup jelas

**asal 26****Ayat (1)**

Cukup jelas

**Ayat (2)**

Ketentuan ini dimaksudkan agar konsumen dapat memperoleh informasi tentang produsen asal maupun importir pangan yang bersangkutan di Indonesia.

**Ayat (3)**

Ketentuan ini dimaksudkan agar konsumen dapat memperoleh informasi yang lengkap, yaitu baik importir maupun distributor pangan yang bersangkutan.

**asal 27**

**Ayat (1)**

Cukup jelas

**Ayat (2)**

Meskipun keterangan yang digunakan adalah kata "baik digunakan sebelum", namun hal ini tidak mengurangi makna ketentuan yang menyatakan tentang larangan mempedagangkan pangan yang melampaui saat kedaluwarsa.

**Ayat (3)**

Cukup jelas

**asal 28**

Cukup jelas

**asal 29**

Cukup jelas

**asal 30**

Nomor Pendaftaran Pangan adalah nomor yang diberikan bagi pangan olahan yang dimaksud dalam ketentuan ini dalam rangka peredaran pangan.

**asal 31**

**Ayat (1)**

Cukup jelas

**Ayat (2)**

Yang dimaksud dengan "riwayat produksi" adalah penjelasan mengenai waktu produksi atau rangkaian mata rantai industri.

**asal 32**

**Ayat (1)**

Cukup jelas

**Ayat (2)**

**Huruf a**

Cukup jelas

**Huruf b**

Yang dimaksud dengan jumlah keseluruhan hanya berlaku untuk kalori, lemak dan karbohidrat. Untuk kalori artinya kalori yang berasal dari

lemak, protein dan karbohidrat. Untuk lemak artinya lemak total, sedangkan untuk karbohidrat artinya karbohidrat total.

**Ayat (3)**

Angka kecukupan gizi atau dikenal dengan istilah Recommended Dietary Allowance of Nutrients merupakan pengertian di bidang gizi yang dianut di Indonesia, yang mendasarkan perhitungannya sesuai dengan pola konsumsi pangan dan kebutuhan gizi manusia Indonesia sendiri, yang dalam hal ini tidak sama dengan yang berlaku di negara-negara lain karena adanya perbedaan geografis, pola makan, dan lain-lain.

**asal 33**

**Ayat (1)**

Ayat ini melarang pencantuman pernyataan pada label pangan bahwa sesuatu pangan merupakan sumber sesuatu gizi tertentu, kecuali bila jumlah zat gizi dalam pangan tersebut sekurang-kurangnya 10 % dari jumlah zat gizi harian yang dianjurkan dalam satu takaran saji. Ketentuan mengenai jumlah minimal dari suatu zat yang diizinkan diatur di dalam Standar Nasional Indonesia (SNI). Dalam hal belum ada pengaturannya maka Menteri Kesehatan berwenang untuk menetapkan kadar minimal yang wajib dipenuhi dalam produksi pangan tertentu.

**Ayat (2)**

Cukup jelas

**asal 34**

**Ayat (1)**

Cukup jelas

**Ayat (2)**

Dengan ketentuan ini tulisan PANGAN IRADIASI tidak perlu dicantumkan pada produk tersebut, melainkan cukup dengan keterangan pada bahan yang digunakan itu saja bahwa bahan yang digunakan tersebut telah mengalami perlakuan iradiasi.

**Ayat (3)**

Cukup jelas

**Ayat (4)**

Cukup jelas

**asal 35**

**Ayat (1)**

Cukup jelas

**Ayat (2)**

Dengan ketentuan ini tulisan PANGAN REKAYASA GENETIKA, tidak perlu dicantumkan pada produk tersebut, melainkan cukup dengan keterangan pada bahan yang digunakan itu saja bahwa bahan yang digunakan tersebut merupakan hasil rekayasa genetika.

**Ayat (3)**

Cukup jelas

**asal 36****Ayat (1)**

Cukup jelas

**Ayat (2)**

Cukup jelas

**asal 37**

Cukup jelas

**asal 38**

Cukup jelas

**asal 39****Ayat (1)**

Pencantuman keterangan tentang tata cara penyiapan dan atau penggunaan pangan olahan perlu dilakukan secara jelas dan mudah dimengerti, khususnya mengenai tata urutannya, agar pangan yang bersangkutan dapat dikonsumsi sesuai dengan tujuannya, serta untuk menghindari adanya kesalahan dalam penyiapannya.

**Ayat (2)**

Cukup jelas

**asal 40**

Informasi tentang cara penyimpanan sangat diperlukan bagi konsumen, karena kekeliruan pada cara penyimpanan dapat mempercepat penurunan mutu pangan atau membuat pangan tertentu tersebut cepat rusak, misalnya untuk pangan yang harus disimpan di tempat yang sejuk akan mengalami penurunan mutu apabila tidak disimpan di dalam lemari es, atau tidak disimpan di tempat yang sejuk.

**asal 41**

Cukup jelas

**asal 42**

Cukup jelas

**asal 43****Ayat (1)**

Cukup jelas

**Ayat (2)**

Peraturan pelaksanaan tersebut, antara lain tentang hal-hal sebagai berikut :

1. Pangan yang mengandung bahan tambahan pangan golongan anti oksidan, pemanis buatan, pengawet, pewarna, dan penguat rasa harus dicantumkan pula nama bahan tambahan pangan, dan nomor indek khusus untuk pewarna;
2. Peringatan misalnya konsumsi berlebihan mempunyai efek laksatif, untuk pemanis buatan aspartam mencantumkan peringatan Fenilketonurik : mengandung fenilalanin; pada label sediaan pemanis buatan dan pangan yang mengandung pemanis buatan mencantumkan tulisan yang menyatakan bahwa pangan tersebut untuk penderita diabetes dan atau orang yang membutuhkan pangan yang berkalori rendah;
3. Untuk sediaan pemanis buatan kesetaraan kemanisan dibandingkan dengan gula;
4. Tulisan mengandung gula dn pemanis buatan, jika pangsa tersebut selain mengandung pemanis buatan juga mengandung gula.

**asal 44****Ayat (1)**

Cukup jelas

**Ayat (2)**

Cukup jelas

**asal 45****Ayat (1)**

Cukup jelas

**Ayat (2)**

Cukup jelas

**Ayat (3)**

Cukup jelas

**asal 46****Ayat (1)**

Yang dimaksud "produk pangan lainnya" adalah produk pangan yang diperdagangkan dengan merek dagang. Larangan mendiskreditkan produk lain bertujuan agar konsumen mempunyai kebebasan memilih berdasarkan pengetahuannya sendiri

terhadap suatu produk tanpa dipengaruhi oleh iklan yang bersifat mendiskreditkan produk lain sejenis.

**Ayat (2)**

Ketentuan ini dimaksudkan untuk menghindari adanya pengeksploitasian anak dalam iklan pangan, khususnya yang semata-mata menampilkan anak-anak di bawah lima tahun bukan untuk pangan yang khusus anak-anak kelompok usia tersebut.

Dalam konteks iklan pangan tersebut, dapat saja menampilkan anak-anak berusia di bawah lima tahun, namun ditampilkan dalam suatu konteks yang lebih luas, misalnya bersama keluarga.

**Ayat (3)**

Ketentuan ini dimaksudkan untuk mencegah meluasnya konsumsi pangan olahan tertentu yang mengandung bahan-bahan yang berkadar tinggi, misalnya monosodium glutamat (MSG), gula, lemak atau karbohidrat yang dapat membahayakan atau mengganggu pertumbuhan dan atau perkembangan anak-anak.

**Ayat (4)**

Persetujuan Menteri Kesehatan yang dimaksud dalam ayat ini hanya merupakan persetujuan materi iklan, agar dapat lebih terseleksi mengenai penyebarluasan informasi mengenai pangan yang diperuntukkan bagi bayi, dan semata-mata dilakukan untuk lebih meningkatkan penggunaan Air Susu Ibu.

Yang dimaksud dengan pangan yang diperuntukkan bagi bayi adalah susu ibu, namun tidak termasuk makanan pendamping ASI seperti bubur bayi.

**asal 48****Ayat (1)**

Cukup jelas

**Ayat (2)**

Cukup jelas

**asal 50**

Cukup jelas

**asal 51****Ayat (1)**

Yang dimaksud dengan pangan yang diperlukan bagi bayi dalam ketentuan ini adalah makanan pendamping ASI seperti bubur bayi, namun tidak termasuk pangan pengganti Air Susu Ibu yang lazim disebut susu formula bayi.

**Ayat (2)**

Cukup jelas

**asal 52**

Cukup jelas

**asal 53**

Pangan berbeda dengan obat dan masing-masing mempunyai karakter yang spesifik, yaitu pangan tidak menyembuhkan sedangkan obat untuk penyembuhan. Pangan tidak dapat berfungsi sebagai obat, sehingga mengiklankan pangan sebagai obat merupakan perbuatan yang menipu konsumen.

**asal 54**

Cukup jelas

**asal 55**

Cukup jelas

**asal 56**

Cukup jelas

**asal 57**

Cukup jelas

**asal 58****Ayat (1)**

Yang dimaksud dengan minimum beralkohol adalah minuman yang mengandung etanol (C<sub>2</sub>H<sub>5</sub>OH) yang dapat diperdagangkan, sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

**Ayat (2)**

Cukup jelas

**asal 59**

Kewenangan pengawasan yang dilakukan oleh Menteri Kesehatan sebagaimana diatur dalam ketentuan ini adalah dalam hal mengawasi kesesuaian atau pemenuhan ketentuan dalam Peraturan Pemerintah dengan keterangan atau pernyataan dalam Label dan Iklan yang beredar di masyarakat.

**asal 60****Ayat (1)**

Cukup jelas

**Ayat (2)**

Cukup jelas

**Ayat (3)**

Cukup jelas

**asal 61****Ayat (1)**

Cukup jelas

**Ayat (2)**

Cukup jelas

**Ayat (3)**

Cukup jelas

**Ayat (4)**

Cukup jelas

**asal 62**

Cukup jelas

**asal 63****Huruf a**

Pengecualian ini dimaksudkan hanya bagi produk pangan yang kemasannya terlalu kecil, sehingga secara teknis sulit memuat seluruh keterangan yang diwajibkan sebagaimana berlaku bagi produk pangan lainnya, yang lazimnya oleh pihak yang memproduksi pangan yang bersangkutan, pangan tersebut dimasukkan ke dalam kemasan yang lebih besar yang memungkinkan untuk memuat keterangan sebagaimana dimaksud dalam Peraturan Pemerintah ini.

Selain itu, dalam produk pangan yang dikemas dalam bentuk yang sangat kecil tersebut tetap perlu dimuat nama dan alamat pabrik yang memproduksinya.

**Huruf b**

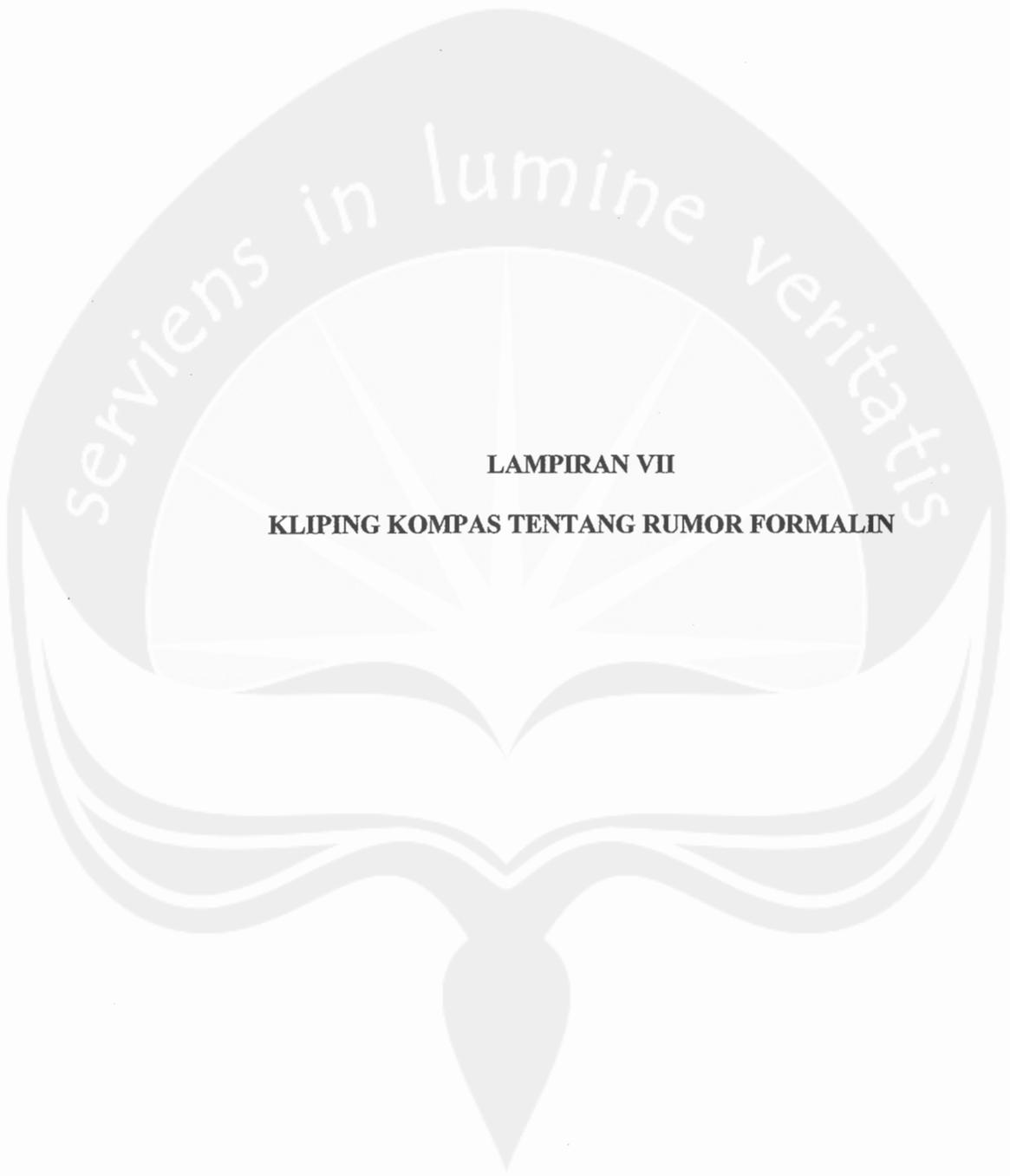
Cukup jelas

**Huruf c**

Yang dimaksud dengan pangan dalam jumlah besar (curah) adalah pangan yang dikemas dalam wadah, sehingga volume bersih pangan yang bersangkutan lebih dari 500 liter atau berat bersih pangan yang bersangkutan lebih dari 500 kilogram.

**asal 64**

Cukup jelas



**LAMPIRAN VII**

**KLIPING KOMPAS TENTANG RUMOR FORMALIN**

P U S A T I N F O R M A S I K O M P A S  
Palmerah Selatan 26 - 28 Jakarta, 10270  
Telp. 5347710, 5347720, 5347730, 5302200  
Fax. 5347743  
=====

KOMPAS Jawa Tengah, Jumat, 30-12-2005. Halaman: 1

Isu Penggunaan Formalin  
OMZET PENJUALAN TAHU SLAWI TURUN 20 PERSEN

Slawi, Kompas

Sejumlah perajin tahu di Desa Pesalakan, Kecamatan Adiwerna, Kabupaten Tegal, mengeluhkan turunnya omzet penjualan tahu hingga 20 persen, Kamis (29/12). Penurunan itu diperkirakan terkait maraknya temuan penggunaan bahan pengawet formalin (bahan pengawet untuk jenzah) di sejumlah makanan, termasuk tahu, beberapa minggu terakhir.

Menurut perajin tahu di Desa Pesalakan, Solihin (50), sebelumnya ia menghabiskan 50 kilogram (kg) kedelai tiap hari. Saat ini, ia hanya menghabiskan 40 kg kedelai per hari.

Solihin mengatakan, sejumlah konsumen menghentikan pembelian tahu karena mengaku takut. Mereka melihat berbagai tayangan di televisi yang menunjukkan penemuan formalin di sejumlah makanan, termasuk tahu.

Konsumen memilih mengganti lauk mereka dengan tempe dan makanan sejenis. Akibatnya, omzet penjualan tahu turun.

Padaahal, menurut Solihin, para perajin tahu di Desa Pesalakan, Kecamatan Adiwerna, tidak pernah menggunakan bahan pengawet formalin. Tahu dibuat tradisional dan hanya diberi bibit tahu. Karena itu, tahu buatannya hanya bertahan satu hari. Setelah selesai, tahu segera dipasarkan.

Hal senada disampaikan perajin tahu lain, Suliswati (45). Selain akibat berita penemuan unsur formalin dalam makanan, lesunya kondisi ekonomi Indonesia saat ini juga diduga pemicu menurunnya penjualan tahu. Konsumen cenderung berhemat sehingga mengurangi pembelian lauk, termasuk tahu.

Tunggu koordinasi

Dari Solo diwartakan, meski sejumlah makanan yang mengandung bahan pengawet formalin ditemukan di sejumlah daerah seperti di DKI Jakarta, Banten, Bogor, dan Bekasi, Dinas Kesehatan Kota (DKK) Solo masih menunggu koordinasi dengan Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan (BBPOM) untuk meneliti makanan yang beredar di pasaran. DKK Solo tidak memiliki peralatan memadai untuk meneliti kadar komposisi bahan makanan.

"Pengawasan DKK secara visual, hingga saat ini di pasaran belum ditemukan makanan yang mengandung formalin. Namun, untuk penelitian lebih akurat, perlu koordinasi dengan BBPOM di Semarang yang lebih berkompeten dan punya alat deteksi memadai," kata Kepala DKK Solo Dr Purnomo D Putro, Kamis.

Sejauh ini, menurut Purnomo, pihaknya telah memantau secara rutin 500 industri rumah tangga di Solo yang memproduksi makanan. Pemantauan tak hanya pada produk jadi yang dipasarkan, tetapi juga bahan baku.

(wie/mdn/why)

Halaman A

Foto: 1  
Kompas/Madina Nusrat

Produksi tahu di Kabupaten Magelang, Kamis (29/12), tak mengalami hambatan selama beredarnya isu penggunaan formalin pada tahu, mi, dan ikan asin sebagai pengawet. Penjualan tahu di Magelang tetap lancar, sebaliknya di Slawi, Tegal, turun 20 persen.



P U S A T I N F O R M A S I K O M P A S  
Palmerah Selatan 26 - 28 Jakarta, 10270  
Telp. 5347710, 5347720, 5347730, 5302200  
Fax. 5347743  
=====

KOMPAS, Minggu, 26-06-2005. Halaman: 40

#### WASPADAI ADANYA MAKANAN BERFORMALIN DI PASARAN

BEBERAPA waktu lalu Badan Pengawasan Obat dan Makanan menemukan empek empek dan mi basah yang dijual di beberapa tempat di Sumatera Selatan ternyata mengandung formalin. Belum lama ini, Suku Dinas Peternakan dan Perikanan Pemerintah Kota Jakarta Pusat juga mendapati puluhan ayam berformalin dijual di sejumlah pasar tradisional.

FORMALIN sebenarnya adalah nama dagang dari larutan formadehid dalam air dengan kadar 30-40 persen. Di pasaran, formalin dapat diperoleh dalam bentuk sudah dicerkan dengan kadar formaldehid 40, 30, 20, dan 10 persen, serta dalam bentuk tablet yang beratnya masing-masing lima gram. Formalin biasanya digunakan dokter forensik untuk mengawetkan mayat.

Mengapa sampai para pedagang membubuhi formalin pada dagangannya? Mungkin mereka akan bungkam jika ditanya demikian. Namun, jika menilik formalin biasa digunakan untuk mengawetkan mayat, bisa diduga para pedagang ingin agar dagangannya tahan lama. Setidaknya, jika barang tidak laku hari ini, ayam atau tahu yang telah diformalin bisa dijual kembali keesokan harinya dan tetap terlihat segar.

Ini baru formalin pada bahan pangan. Masih ada sederet bahan tambahan atau kimia yang kerap dibubuhkan dalam makanan, seperti rhodamin B (pewarna merah), methanyl yellow (pewarna kuning), boraks, kloramfenikol, dietilpilocarbonat, dulsin, dan nitrofurazon. Padahal, penggunaan bahan-bahan kimia makanan tersebut sudah dilarang menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1168/Menkes/PER/X/1999.

#### Perhatikan cirinya

Monitoring sebenarnya sudah dilakukan petugas terkait dengan mengambil sampel bahan secara acak ke sejumlah pedagang pasar tradisional atau pedagang jajanan sekolah. Pasar swalayan juga menjadi sasaran inspeksi mendadak para petugas.

Kepala Dinas Peternakan dan Perikanan DKI Jakarta Edy Setiarto dan Kepala Suku Dinas Peternakan dan Perikanan Jakarta Pusat (Jakpus) Sigit Budiarto secara terpisah mengatakan, pemerintah mempunyai program memonitoring para penjual makanan ternak di pasar-pasar tradisional. Bagi yang tertangkap basah menjual bahan makanan berformalin, misalnya ayam, akan disita dan dibakar di tempat pembakaran. Di Jakpus misalnya, insenerator terletak di halaman kantor Kecamatan Senen.

Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Dedi Fardiaz mengatakan, BPOM bertugas menyurvei makanan olahan atau jajanan. Hasil survei menjadi dasar untuk membina para pedagang, katanya.

BPOM antara lain menyurvei segala jenis makanan yang dikonsumsi anak sekolah. Di sini dilihat apakah makanan olahan atau jajanan tersebut mengandung pewarna berbahaya atau tidak. Ini, menurut Dedi, penting dilakukan mengingat dampaknya terhadap kesehatan.

Agar tidak tertipu produk berbahaya itu, masyarakat sebaiknya berhati-hati dan memerhatikan ciri-ciri serta perbedaan antara bahan

pangan segar dan yang mengandung bahan pengawet.

?Kalau ayam berformalin, ciri yang paling mencolok adalah tidak ada lalat yang mau hinggap. Jika kadar formalinnya banyak, ayam agak sedikit tegang (kaku). Yang paling jelas adalah jika daging ayam dimasukkan ke dalam reagen atau diuji laboratorium, nanti akan muncul gelembung gas,? papar anggota staf Seksi Kesehatan Hewan dan Kesehatan Masyarakat Feteriner Sudin Peternakan dan Perikanan Jakpus Elita Gunarwati.

Para pedagang biasanya membubuhi formalin dengan kadar minimal, sehingga konsumen pada umumnya bingung ketika harus membedakannya dengan bahan pangan segar. Pada daging ayam misalnya, karena hanya dibubuhi sedikit formalin, bau obat tidak tercium.

Untuk itu, masyarakat harus lebih waspada dan bisa memilih dengan baik. ?Seperti yang dilakukan ibu-ibu di Pasar Benhil, Jakarta Pusat. Mereka biasanya memilih membeli ayam hidup dan langsung dipotong di tempat,? kata Sigit.

Konsumen juga harus berhati-hati jika menemui ayam atau daging yang dijual dengan harga relatif jauh lebih murah daripada harga pasaran. Kemungkinan bahan pangan ini mengandung bahan pengawet berbahaya. Kalau membeli dalam jumlah banyak, misalnya untuk hajatan, pastikan pedagangnya layak dipercaya. Seberapa pun sempitnya waktu, sebaiknya Anda tetap meneliti ayam atau daging yang dibeli satu per satu.

Tahu berformalin

Untuk mendeteksi tahu berformalin relatif lebih mudah. Dosen Departemen Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga Fakultas Pertanian IPB Eddy Setyo Mudjajanto dalam artikelnya menyebutkan, tahu berformalin akan membal atau kenyal jika ditekan. Sedangkan tahu tanpa formalin biasanya mudah hancur.

Tahu berformalin akan tahan lama, sedangkan tahu tanpa pengawet paling-paling hanya tahan dua hari. Tahu tanpa pengawet bisa lebih lama bertahan jika disimpan dalam kulkas, atau dibubuhi pengawet yang dianjurkan. Bahan pengawet tersebut seperti vitamin C 0,05 persen (tahu diberi pengawet selama empat jam), natrium benzoat 1.000 ppm (selama 24 jam), atau asam sitrat 0,05 persen (selama delapan jam).

Memang orang yang mengonsumsi tahu, mi, bakso, atau ayam berformalin beberapa kali saja belum merasakan akibatnya. Efek dari bahan makanan berformalin baru terasa beberapa tahun kemudian. Kandungan formalin yang tinggi akan meracuni tubuh, menyebabkan iritasi lambung, alergi, bersifat karsinogenik (menyebabkan kanker), dan bersifat mutagen (menyebabkan perubahan fungsi sel). Dalam kadar yang sangat tinggi, hal ini bisa menyebabkan kegagalan peredaran darah yang bermuara pada kematian.

Mengonsumsi makanan apa pun sebaiknya Anda memilih dengan cermat. Namun sebaliknya, jangan pula karena begitu khawatir, Anda menjadi takut secara berlebihan. Masih banyak pedagang yang jujur dan bisa mempertanggungjawabkan barang dagangannya. (IVV)

Foto: 1

Kompas/Lasti Kurnia

TELITI - Konsumen harus teliti memilih bahan makanan agar terhindar dari bahan pengawet seperti formalin. Memilih tahu misalnya, bila berbau obat dan ditekan sangat kenyal, maka tahu tersebut mungkin saja mengandung formalin.

P U S A T I N F O R M A S I K O M P A S  
Palmerah Selatan 26 - 28 Jakarta, 10270  
Telp. 5347710, 5347720, 5347730, 5302200  
Fax. 5347743  
=====

KOMPAS, Rabu, 11-01-2006. Halaman: 28

Pedagang Bakso dan Mi Ayam  
TERGILAS ISU TIKUS DAN FORMALIN  
Oleh Hermas E Prabowo

Tsunami datang lagi! Kali ini ia tak hadir dalam bentuknya yang literer, tetapi dalam wujud "isu". Begitulah, isu daging tikus dan formalin saat ini-dan entah sampai kapan-menjadi bencana baru bagi pedagang bakso dan mi ayam di Indonesia.

Buyung (40-an), Minggu (8/1) siang itu, hanya mampu memandangi warung bakso dan mi ayam milik adiknya yang tutup dengan tatapan mata sedih. "Sudah tiga hari lalu dia pulang ke Magelang, enggak tahan jualan terus tetapi sepi," tutur Buyung.

Penjual barang kelontong di depan warung bakso milik Feri itu sebenarnya berulang kali mengingatkan adik iparnya itu agar tetap sabar dan bertahan. "Tidak solamanya orang jijik makan bakso. Nanti kalau isunya reda juga akan kembali seperti semula," kata Buyung ketika itu mencoba menghibur.

Entah karena tak mau mendengar nasihat kakak iparnya atau memang sudah putus asa, Kamis pekan lalu Feri pun pulang ke kampung halamannya di Magelang, Jawa Tengah. Ia tak tahan lagi berjualan bakso dan mi ayam di Jalan Sekretaris Negara, Cikokol, Kota Tangerang, karena sepi pembeli.

"Adik saya yang lain yang biasa jualan bakso di Kebayoran Lama malah bangkrut," masih cerita Buyung. Padahal, sumpah mati mereka tak pernah menggunakan bahan begituan-yang dimaksudkan adalah daging tikus dan formalin. "Mengapa isu tak benar bisa merebak sekejam itu?" ujar mereka mengeluh.

Sejak isu penggunaan daging tikus-yang pertama ditayangkan oleh sebuah stasiun televisi swasta-beredar, peminat bakso pun menurun drastis. Apalagi isu ini terus bersambut, baik dari mulut ke mulut maupun oleh media massa lain. Puncaknya adalah ketika isu pencampuran bahan kimia formalin dalam pembuatan mi ayam dan bakso juga bergulir. Pedagang bakso di seantero negeri pun tak berdaya.

Bahkan, belakangan ini guyanon di bawah ini sudah menjadi buah bibir: "makan bakso daging tikus, minya campur formalin, dan sausnya dari belatung". Isu itu memang kejam. Meski begitu, hingga sekarang pemerintahan Susilo Bambang Yudhoyono tidak cepat tanggap. "Kami ini memang dibiarkan supaya mati pelan-pelan. Harusnya kan diselidiki dulu kebenaran informasi itu," ungkap sejumlah pedagang bakso dan mi ayam.

Seperti "blarak diobong"

Kisah pilu pedagang bakso dan mi ayam tidak hanya dirasakan Feri. Sardi (40-an), pedagang bakso dan mi ayam di samping pasar swalayan Carrefour, Cikokol, Tangerang, juga mengeluhkan penderitaan yang sama.

Menurut Sardi, sebenarnya penurunan jumlah pembeli bakso di

warung bakso Goyang Lidah miliknya sudah terjadi pascakenaikan harga BBM. Tetapi itu tidak seberapa. Kondisi paling parah justru terjadi sejak merebaknya isu daging tikus yang pertama kali disiarkan oleh sebuah stasiun televisi swasta. Ditambah lagi isu pencampuran bahan kimia formalin sebagai pengawet bakso dan mi. "Kami ini orang kecil mengapa terus saja diganggu dan dimusuhi. Isu daging tikus ini terus diberitakan, ya seperti blarak diobong (daun kelapa yang kering lalu dibakar)," kata Sardi.

Sardi dan pedagang bakso lainnya di Tangerang dan Jakarta memang tidak sependapat kalau bakso dicampur daging tikus. Ia pun mengajak semua orang berpikir.

"Coba apakah ada orang yang beternak tikus di Indonesia ini. Kalau enggak ada yang ternak, lalu dapat dari mana kalau mau dibikin bakso. Penjual bakso itu jutaan orang, sedangkan kita tidak setiap hari bisa melihat tikus," ujar Sardi yang menganggap masyarakat menelan mentah-mentah informasi itu.

Sardi sendiri sebelum tergilas isu daging tikus dan formalin biasa menggiling daging sapi 5-6 kilogram sehari untuk dibuat bakso. Dengan ukuran sedikit lebih besar dari kelereng, untuk satu kilogram daging dicampur tepung terigu dan sagu bisa menjadi 100 lebih bakso. Adapun untuk mi ayam biasanya dia menghabiskan 8 kilogram tepung.

Namun, sejak isu daging tikus dan formalin beredar, dalam sehari ia hanya bisa menggiling 2 kilogram daging ditambah 2 kilogram tepung untuk mi. "Belum saya harus membayar karyawan dan menyewa kontrakan," kata Sardi menambahkan.

Keluhan senada juga diungkapkan Wagiman, penjual bakso dan mi ayam di Pejompongan, Jakarta Pusat, Selasa (10/1). "Jualan sekarang payah, sepi. Belum segala kebutuhan naik. Pedagang seperti kami memang seperti disuruh mati pelan-pelan," tutur ayah dua anak ini dengan mata menerawang.

Sekarang ini ratusan pedagang bakso, penggiling daging, dan penjual daging di Pasar Tangerang gelisah. Mereka berencana untuk mendatangi stasiun televisi swasta yang pertama kali menyiarkan berita itu untuk mengklarifikasi kebenaran isu daging tikus dan formalin. "Kami takut itu hanya rekayasa dari pihak tak bertanggung jawab," kata Sardi.

#### Napas rakyat kecil

Di Tangerang, Jakarta, dan kota-kota besar lain di Indonesia, bakso sudah menjadi semacam makanan primadona. Oleh beberapa kalangan, khususnya oleh anak muda di tahun 1990-an, bakso kerap dijadikan sebagai simbol pergaulan. "Ayo, makan bakso," begitu ajakan yang kerap terdengar dari seorang lelaki kepada kekasihnya.

Belakangan peran itu memang tergantikan oleh hadirnya mal, pusat perbelanjaan, dan warung waralaba semacam McDonald's, KFC, CFC, dan kafe. Meski begitu, pamor bakso tak pernah surut. "Bakso ini makanan rakyat kecil. Selama rakyat kecil ada, bakso akan bertahan," ujar Sardi.

Mungkin karena semangat dan napas rakyat kecil selalu ada padanya, kehadiran bakso mudah diterima. Di pusat kota, di sudut-sudut kota, di perumahan, di kampung-kampung, di trotoar, di semua tempat bakso, hadir dalam segala bentuknya, mulai dari bakso Malang, Solo, dan Purwakarta.

Di Tangerang sendiri jumlah pedagang bakso diperkirakan mencapai 1.000 orang. Belum lagi di kota-kota lain sampai di pelosok desa. Sampai sekarang ini belum pernah ada data resmi berapa jumlah pedagang bakso di seluruh Indonesia. Namun, melihat maraknya kehadiran pedagang bakso, jumlah pedagang yang mencapai puluhan ribu barangkali tak berlebihan.

Pedagang bakso dan mi ayam yang masuk kategori usaha kecil menengah bukanlah tipe pengusaha yang gampang mengeluh. Juga bukan pengusaha yang kerap meminta bantuan dan belas kasih dari pemerintah. Bakso tumbuh dengan sendirinya, mengiringi semangat rakyat kecil yang kerap teralienasi. Sekarang ini napas rakyat (pedagang) kecil itu sedang tersengal-sengal. Bukan karena ulah mereka, tetapi akibat ketidaksiapan pemerintah mengatasinya.

Isu daging tikus dan formalin mulai sepi, tetapi tidak berarti dagangan bakso dan mi ayam laku. Sepi memang baik bagi pemerintah, setidaknya untuk merenung.

Foto:1

Kompas/Alif Ichwan

Pedagang bakso yang berjualan di daerah Siaga, Pejaten, Pasar Minggu, Jakarta Selatan, juga merasakan dampak negatif akibat beredarnya informasi adanya pedagang lain yang menggunakan bahan daging tikus dan formalin. Tempat usaha salah seorang pedagang bakso itu, misalnya, kini sepi pembeli dan mengalami kerugian.

'Coba apakah ada orang beternak tikus di Indonesia ini untuk memasok keperluan daging untuk bakso?'

Sardi

P U S A T   I N F O R M A S I   K O M P A S  
Palmerah Selatan 26 - 28 Jakarta, 10270  
Telp. 5347710, 5347720, 5347730, 5302200  
Fax. 5347743

=====

KOMPAS Jawa Tengah, Kamis, 12-01-2006. Halaman: 2

Dampak Isu Formalin  
OMZET UKM TURUN 50 PERSEN

Semarang, Kompas

Maraknya isu penggunaan formalin akhir-akhir ini, mengakibatkan penurunan omzet usaha kecil dan menengah atau UKM produk makanan di Jawa Tengah, yang merosot hingga 50 persen. Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan diminta memberikan penjelasan terbuka perusahaan mana yang memakai formalin dan mana yang tidak sehingga perusahaan makanan, khususnya UKM, yang tak memakai formalin tak ikut-ikutan terkena dampaknya.

Demikian Kepala Subdinas Perdagangan Dalam Negeri Dinas Perindustrian dan Perdagangan Jateng Petrus Edison Ambarura di Semarang, Rabu (11/1).

"Dari hasil temuan kami di lapangan, omzet UKM rata-rata turun 30-50 persen. Umumnya mereka ini UKM binaan Disperindag Jateng. Tentu kita tidak berharap mereka akan semakin jatuh," ujar Edison.

UKM yang paling banyak mengalami penurunan omzet, produsen dan pedagang mi basah, bakso, tahu, ikan dan produk olahannya. Pelanggan mereka banyak berkurang karena takut produk makanan yang dihasilkan berformalin.

Edison tidak menampik ada UKM produk makanan di Jateng memakai formalin atau bahan pengawet terlarang lainnya. Umumnya, mereka tidak tahu bahaya formalin. Karena itu, pemerintah saat ini perlu meningkatkan sosialisasi kepada mereka sebelum tindakan secara hukum dilakukan. Yang sudah diperingatkan tapi tetap memakai, baru perlu ditindak.

Balai Besar POM seharusnya memberi penjelasan terbuka perusahaan mana saja yang memakai dan mana yang tidak. Dengan demikian, masyarakat tidak menyamaratakan semua produsen atau pedagang makanan menggunakan formalin.

Kepala Balai Besar POM Semarang I Made Kawi Sukayada mengatakan, pembuatan surat jaminan bebas formalin diserahkan ke masing-masing perusahaan untuk mengurusnya. Jaminan bebas formalin bisa diurus dengan membuat surat pernyataan bermeterai Rp 6.000, diajukan ke dinas terkait di kabupaten/kota masing-masing. (han)

Halaman B

P U S A T I N F O R M A S I K O M P A S  
Palmerah Selatan 26 - 28 Jakarta, 10270  
Telp. 5347710, 5347720, 5347730, 5302200  
Fax. 5347743

---

KOMPAS, Sabtu, 07-01-2006. Halaman: 13

Makanan Beracun  
PENGUNAAN FORMALIN MULAI MENURUN SETELAH DIRAMAIKAN

Jakarta, Kompas

Hasil pemantauan Badan Pengawasan Obat dan Makanan terhadap produk mi basah, tahu, dan ikan di enam provinsi, per 6 Januari 2006, menunjukkan adanya penurunan penggunaan formalin dibandingkan dengan temuan BPOM sebelumnya.

Hal itu diungkapkan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) H Sampurno kepada pers di Jakarta, Jumat (6/1). Sebelumnya, berdasar hasil pengujian laboratorium diperoleh temuan bahwa dari 213 sampel mi basah, yang memenuhi syarat kesehatan hanya 76 dan yang tidak memenuhi syarat 137 (64,32 persen). Dari 290 sampel tahu, yang memenuhi syarat 193 dan yang tidak memenuhi syarat 97 (33,45 persen). Adapun dari 258 ekor sampel ikan yang memenuhi syarat 190 dan yang tidak memenuhi syarat 68 (26,36 persen).

Hasil pemantauan terbaru BPOM di enam kota (Makassar, Jambi, Manado, Yogyakarta, Jakarta, dan Semarang) menunjukkan perkembangan yang menggembirakan karena di pasaran pemakaian formalin pada produk pangan menurun.

Dari 88 sampel mi basah, yang memenuhi syarat 79 dan yang tidak memenuhi syarat hanya sembilan (10,23 persen). Dari 131 sampel tahu, yang memenuhi syarat 129 dan yang tidak dua (1,53 persen). Dari 190 sampel ikan, yang memenuhi syarat 145 dan yang tidak 45 (23,68 persen). Dari enam kota tersebut yang menarik adalah temuan di Yogyakarta.

Keseluruhan sampel mi basah (12 sampel), tahu (13 sampel), dan ikan (16 sampel) tidak mengandung formalin sama sekali. Semua sampel memenuhi syarat kesehatan.

"Saya minta semua pihak berkonsentrasi pada upaya mengatasi permasalahan ini dengan cepat sehingga bisa dihindari risiko yang lebih luas. Jangan justru didistorsi dan keluar dari konteks permasalahan," katanya.

Pada kesempatan itu, Dr Bambang Setiaji MSc dari Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam (FMIPA) Universitas Gadjah Mada (UGM) memperkenalkan tempurung kelapa sebagai pengganti formalin untuk mengawetkan ikan. Ini merupakan satu di antara solusi yang ditawarkan kepada masyarakat.

Menurut Bambang Setiaji, tempurung kelapa ini dibakar dan asapnya dicairkan. Cairan inilah yang digunakan untuk pengawet dan disebut sebagai liquid smoke. "Ikan yang direndam dengan cairan dari tempurung kelapa ini bisa tahan sampai 25 hari," kata Bambang. (LOK)

P U S A T   I N F O R M A S I   K O M P A S  
Palmerah Selatan 26 - 28 Jakarta, 10270  
Telp. 5347710, 5347720, 5347730, 5302200  
Fax. 5347743

---

KOMPAS, Jumat, 30-12-2005. Halaman: 1

Pengawasan Makanan  
PENGUSAHA MINTA SERTIFIKAT BEBAS FORMALIN

Surabaya, Kompas

Sejumlah pengusaha pangan olahan di Jawa Timur berbondong-bondong mendatangi Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan di Surabaya. Mereka meminta pengujian laboratorium dan surat sertifikasi bebas formalin.

Permintaan itu dilakukan menyusul maraknya pemberitaan tentang banyaknya bahan pangan olahan yang menggunakan formalin sebagai pengawet.

Kepala Bidang Sertifikasi dan Layanan Informasi Konsumen BB-POM di Surabaya, Totok Sudjianto, Kamis (29/12), mengatakan, produsen pangan olahan datang membawa contoh produk untuk diuji di laboratorium.

"Dua hari terakhir ini sejak BB-POM mengumumkan bahan pangan olahan yang mengandung formalin, permintaan pengujian laboratorium dari para produsen pangan olahan tinggi," katanya.

Sejauh ini produsen yang mendatangi BB-POM adalah pembuat tahu. Mereka cemas, maraknya pemberitaan tentang kandungan formalin pada makanan akan menurunkan daya beli konsumen.

Totok mengatakan, permintaan pengujian bahan pangan olahan yang dilayani BB-POM hanya permintaan dari produsen. Untuk permintaan konsumen maupun pihak ketiga tidak bisa dilayani karena pihaknya khawatir ada pelaku usaha yang berniat tidak baik kemudian menggunakan hasil pengujian laboratorium dari BB-POM untuk menjatuhkan usaha pesaingnya.

Secara terpisah, Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan (Badan POM) Sampurno menyatakan, maraknya peredaran bahan pangan yang mengandung formalin dipicu lemahnya tata niaga impor bahan kimia bukan untuk pangan tersebut. Karena itu, perlu ada pembenahan tata niaga impor formalin dan jalur pemasarannya agar tidak ada lagi produsen yang memakai formalin untuk pengawet produk pangan.

"Pembenahan tata niaga impor formalin perlu segera dilaksanakan untuk melindungi konsumen. Kami sudah meminta Departemen Perindustrian maupun Perdagangan untuk memperketat tata niaga impor bahan kimia itu," katanya, Rabu lalu di Jakarta.

Dalam surat keputusan Menteri Perindustrian dan Perdagangan, lanjut Sampurno, sebenarnya sudah disebutkan bahan kimia berbahaya dilarang digunakan untuk produk pangan. "Harus dijelaskan perusahaan yang mendapat izin impor formalin dan itu harus digunakan untuk kepentingan industri, bukan pangan," ujar Sampurno.

Formalin selama ini banyak dipakai untuk kepentingan industri kayu lapis. Bahan kimia itu ada yang diproduksi di dalam negeri. Namun, seiring dengan lesunya industri tersebut, terjadi kelebihan pasokan bahan kimia itu sehingga belakangan ini formalin juga dijual bebas di sejumlah toko kimia. Padahal, hal itu jelas melanggar peraturan perundang-undangan.

Para produsen, distributor, dan pengecer bahan pangan diingatkan

agar bertanggung jawab dan jujur kepada konsumen. "Kepedulian pelaku usaha di bidang industri pangan memang perlu ditingkatkan dalam menjaga keamanan pangan yang diproduksi dan diedarkan," ujar Sampurno.

Kemarin Badan POM menerjunkan para investigator ke lapangan. Tim tersebut memfokuskan diri pada penelusuran pemasok formalin kepada para pelaku usaha produk pangan. Para produsen diperingatkan tidak lagi memasok bahan pangan yang mengandung formalin kepada para pedagang kecil dan menengah.

"Kita harus menumbuhkan tradisi mengonsumsi makanan yang sehat," ujar Sampurno.

Sebenarnya beberapa jenis bahan pangan bisa lebih tahan lama tanpa perlu dicampur dengan bahan pengawet seperti formalin. Ikan segar, misalnya, bisa lebih tahan lama jika disimpan di dalam es, sedangkan tahu bisa lebih awet jika dicampur sedikit larutan garam sebagaimana yang dilakukan di daerah Bandung dan Yogyakarta.  
(NIK/DIA/SEM/EVY/YNT)

Image:

Tabel - Ciri-ciri Bahan Pangan Mengandung Formalin

Baca Juga  
soal  
Formalin

Pemerintah  
Harus Menga-  
tur Perdagang  
an Formalin

Hal 24