

**PERSPEKTIF PENGAWASAN MAKANAN DALAM
KERANGKA KEAMANAN MAKANAN DAN UNTUK MENINGKATKAN KESEHATAN**

SITI MORIN SINAGA

PIDATO

**Disampaikan pada waktu Pengukuhan Jabatan Guru Besar Tetap
Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam
Universitas Sumatera Utara**

**Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh,
Selamat pagi dan salam sejahtera,**

Yang terhormat,

Bapak Menteri Pendidikan Nasional Republik Indonesia
Bapak Ketua dan Anggota Dewan Penyantun Universitas Sumatera Utara
Bapak Rektor dan Pembantu Rektor Universitas Sumatera Utara I
Para Guru Besar dan Anggota Senat Universitas Sumatera Utara
Para Dekan dan Pembantu Dekan di lingkungan Universitas Sumatera Utara
Para Dosen di lingkungan Universitas Sumatera Utara
Para Pembesar Sipil dan Militer
Para Alumni Universitas Sumatera Utara
Para teman sejawat, mahasiswa, famili, undangan dan hadirin yang saya hormati.

Mengawali pidato ini izinkanlah saya mengajak kita semua untuk memanjatkan puji syukur ke hadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahman dan rahimNya sehingga kita dapat hadir mengikuti acara ini. Selanjutnya, salawat beriring salam atas junjungan kita Nabi Muhammad SAW yang, safaatnya kita harapkan di hari kemudian kelak. Saya sangat berbahagia dan mengucapkan terima kasih kepada hadirin yang telah berkenan meluangkan waktu untuk menghadiri upacara pengukuhan ini. Sungguh merupakan suatu kebahagiaan bagi saya karena dapat berdiri di depan Bapak-bapak dan Ibu-ibu sekalian untuk menyampaikan pidato pengukuhan saya dengan judul:

"Perspektif Pengawasan Makanan Dalam Kerangka Keamanan Makanan Dan Untuk Meningkatkan Kesehatan"

Pendahuluan

Pada tingkat awalnya kebutuhan dasar kehidupan manusia cukup bila dipenuhi hanya dengan sandang, pangan dan perumahan. Dalam masyarakat yang semakin maju, tiga jenis kebutuhan dasar tersebut dianggap belum cukup dan masih perlu ditambah dengan kebutuhan dasar yang lain yaitu pendidikan, kesehatan dan perlunya lingkungan yang baik. Penyediaan makanan yang aman, bergizi dan cukup merupakan salah satu strategi yang renting untuk mencapai sasaran dalam bidang kesehatan. Bagaimanapun, mutu dan keamanan makanan tidak hanya berpengaruh langsung terhadap kesehatan masyarakat, tetapi juga mempunyai pengaruh terhadap perkembangan sosial baik individu dan masyarakat untuk meningkatkan kemakmuran dan kesejahteraan masyarakat. Di samping tujuan utama penggunaan makanan sebagai pemberi zat gizi bagi tubuh yang dibutuhkan untuk mempertahankan hidup agar tetap sehat, manusia juga menggunakannya sebagai nilai-nilai sosial dalam kehidupan sehari-hari.

Pembangunan di bidang makanan ditujukan antara lain untuk mencukupi kebutuhan dasar masyarakat akan makanan dalam jumlah yang cukup, beragam dan bermutu baik dari segi gizi maupun keamanannya sehingga terpenuhi salah satu

kebutuhan pokok untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Hadirin yang saya hormati

Mengapa Pengawasan Makanan Begitu Penting ?

Pada umumnya pangan atau makanan tidak hanya tersusun dari protein, karbohidrat, lemak, vitamin dan air tetapi juga terdiri atas berbagai zat kimia lain yang sudah berada dalam makanan secara alami maupun yang sengaja ditambahkan. Dengan kemajuan ilmu dan teknologi, berbagai jenis makanan dapat dibuat lebih tahan lama, lebih menarik dalam penampilan bentuk dan Warna, lebih enak, serta lebih praktis bagi konsumen. Ternyata hal-hat tersebut diatas menjadi kurang berarti apabila makanan tersebut tidak aman untuk dikonsumsi. Keamanan makanan menjadi faktor yang sangat penting dalam pemilihan makanan, karena betapapun nikmatnya suatu makanan tetapi bila tidak aman bagi kesehatan, tentu konsumen tidak akan mengkonsumsinya.

Keamanan makanan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu merugikan dan membahayakan kesehatan manusia (Balai POM RI, 2003). Selain itu keamanan makanan juga dimaksudkan untuk menjamin persediaan makanan yang bebas dari pencemaran bahan-bahan kimia berbahaya dan cemaran mikroba yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia atau mengganggu keyakinan seseorang atau masyarakat (Dep. Kes. RI.1997).

Peningkatan pengawasan makanan dititik beratkan dalam kerangka keamanan makanan untuk mencegah terjadinya pencemaran bahan berbahaya pada makanan sejak dari bahan baku hingga produk makanan. Untuk mengendalikan keamanan makanan, produsen diarahkan untuk menerapkan sistem dan teknologi produksi makanan yang berwawasan lingkungan antara lain dengan mencegah atau mengurangi penggunaan pestisida, hormon, dan bahan-bahan kimia yang berbahaya bagi kesehatan masyarakat. Selain itu tindakan yang dilakukan lebih mengutamakan pada tindakan pencegahan.

Pengawasan keamanan makanan juga renting dalam era globalisasi perdagangan bebas dalam bidang makanan. Hal ini terlihat semakin banyaknya bahan atau produk pangan yang masuk dari luar ke Indonesia yang kemungkinan tidak dapat dipertanggung jawabkan kelayakan dan keamanannya. Persaingan internasional yang semakin ketat dalam bidang perdagangan makanan, menuntut di produksinya makanan yang lebih bermutu dan aman. Selanjutnya kondisi diatas juga merupakan peluang bagi produk-produk pangan lokal untuk dapat bersaing dipasar dalam negeri dan luar negeri.

Residu Pestisida Di Dalam Makanan

Berdasarkan tujuan dan sasarannya pestisida dapat dibedakan menjadi golongan insektisida, fungisida, herbisida, rodentisida dan bakterisida. Pestisida digunakan untuk mengurangi kerusakan komoditi pangan baik yang masih di ladang maupun dalam penyimpanan. Bagaimanapun pestisida tersebut dapat meninggalkan residu pada bahan pangan yang dapat membahayakan konsumen. Oleh sebab itu pemakaiannya harus diawasi baik dari jenis maupun dosis yang digunakan (Winarno, 1993). Residu pestisida pada hasil tanaman biasanya berasal dari pestisida organophosphor sedang pada hasil ternak biasanya berasal dari pestisida organoklorin. Terdapatnya residu pestisida pada makanan dapat menyebabkan tumor dan kanker pada manusia karena pestisida bersifat karsinogenik dan mutagenik pada manusia. Untuk memberikan perlindungan terhadap kesehatan dari bahaya residu pestisida, pada tahun 1996 pemerintah melalui Menteri Kesehatan dan Menteri Pertanian telah membuat Keputusan Bersama masing-masing dengan No.

861/Men. Kes/SKB/VIII/1996 dan No. 711/TP.270/8/96 tentang Batas Maksimum Residu Pestisida Pada Hasil Pertanian. Keputusan tersebut menetapkan antara lain batas maksimum residu pestisida pada hasil pertanian yang meliputi tanaman pangan, hortikultura, peternakan, perikanan dan perkebunan baik yang dapat langsung di konsumsi maupun tidak dapat langsung di konsumsi.

Residu Obat-Obatan Ternak Di dalam Makanan

Pada umumnya obat-obatan ternak digunakan untuk beberapa tujuan yang berbeda, yaitu untuk pencegahan dan pengobatan penyakit, perangsang pertumbuhan, mengendalikan reproduksi dan menekan terjadinya stress pada ternak sebelum ternak dipotong. Obat-obatan yang banyak digunakan adalah obat anti bakteri, anti jamur, anti parasit dan obat anti cacing.

Penambahan obat-obatan ternak anti bakteri kedalam ransum pakan ternak, pertama sekali tujuannya adalah untuk meningkatkan laju pertumbuhan berat badan atau meningkatkan laju efisiensi ransum, tetapi kemudian penggunaan obat-obatan tersebut meningkat tajam khususnya bagi ternak sapi pedaging dan ayam pedaging (ayam potong) agar laju pertumbuhan badannya semakin cepat.

Selain itu obat-obatan anabolik atau hormon perangsang pertumbuhan seringjuga digunakan untuk memperbaiki produksi ternak terutama dari laju pertumbuhan berat badan ternak. Obat-obatan temak diberikan melalui makanan, air minum atau dengan cara disemprotkan atau disuntikkan. Apabila ternak – ternak yang baru saja mendapatkan suntikan obat-obatan atau ransum tersebut harus segera dipotong, tentu saja dapat meninggalkan residu obat-obatan dan hormon di dalam daging ternak, telur, susu atau produk-produk temak lainnya (Crosby, 1991; Sinaga, 2002).

Gangguan terhadap kesehatan manusia antara lain dapat berupa: (1) residu obat-obatan yang diperkirakan akan mampu bertindak sebagai karsinogen (perangsang timbulnya kanker) pada manusia, (2) ada kalanya dosis obat-obatan ternak yang diberikan begitu rendah (dosis yang diberikan dibawah dosis pengobatan) sehingga mengakibatkan timbulnya turunan bakteri yang resisten terhadap obat-obatan dan seterusnya dapat mengakibatkan penyakit kepada manusia yang mengkonsumsi daging ternak tersebut dan (3) obat-obatan ternak dapat bersifat alergi baik pada ternak maupun manusia, contohnya Penisilin. Beberapa negara di dunia telah memiliki peraturan mengenai penggunaan obat-obatan ternak, tetapi masih belum banyak negara yang mengatur batas residu obat ternak dalam makanan, termasuk Indonesia. Selanjutnya masalah residu obat-obatan dan hormon dalam produk pangan hasil ternak sering menimbulkan masalah dalam perdagangan intemasional karena setiap negara mempunyai peraturan perundangan-undangan dan persyaratan tertentu serta teknik analisis yang berbeda. Bahan pangan yang tidak memenuhi persyaratan yang telah ditentukan oleh negara tersebut akan ditolak. Sebagai contoh, pada Desember 1991 pemerintah Jepang telah menolak udang yang di ekspor ke Jepang karena mengandung Tetrasiklin sebanyak 3,4 ppm (Winarmo dan Rahayu, 1994).

Hadirin yang saya hormati, Kontaminasi Logam Berat Di Dalam Makanan

Kasus keracunan logam berat merkuri (metil merkuri) yang terkenal terjadi di Teluk Minamata (Jepang) pada tahun 1953, karena para korban memakan ikan yang telah terkontaminasi merkuri. Ternyata merkuri berasal dari buangan sisa industri yang didialirkan ke sungai-sungai yang bemuara di teluk itu. Demikian banyaknya korban akibat keracunan tersebut, penyakit akibat keracunan merkuri disebut penyakit Minamata dengan gejala-gejala antara lain panas pada anggota badan, mulut, bibir dan lidah serta sukar berbicara dan menelan. Selain merkuri, logam-

logam berat yang dapat mengkontaminasi makanan ialah timbal (Pb) dan kadmium (Cd).

Kontaminasi timbal dan kadmium dalam makanan dapat terjadi melalui makanan dalam kaleng yang sambungannya masih dipatri dengan timbal, pewarna tekstil yang digunakan sebagai pewarna makanan serta makanan yang tercemari oleh udara dan air yang telah tercemar oleh gas dan debu knalpot kendaraan bermotor. Makanan yang tinggi kadar timbalnya antara lain makanan yang dikemas dalam kaleng, kerang-kerangan dan sayur-sayuran yang ditanam di dekat jalan raya (Winarno dan Rahayu, 1994). Akibat pencemaran timbal dan kadmium pada lingkungan dapat menyebabkan makanan yang kita konsumsi, air yang kita minum dan udara yang kita hirup kemungkinan telah terkontaminasi dengan timbal dan kadmium. Residu logam-logam berat di dalam tubuh bersifat kumulatif dan dapat mengganggu sistem darah dan urat syaraf serta kerja ginjal.

Batas maksimum cemaran logam dalam makanan telah diatur oleh pemerintah melalui Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan obat dan Makanan No. 03725/B/SK/VII/89 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam Dalam Makanan. Logam-logam tersebut adalah: arsen, timbal, tembaga, seng, timah dan merkuri.

Produk-produk makanannya adalah: buah dan hasil olahannya, coklat, kopi, teh, daging dan hasil olahannya, gula dan madu, ikan dan hasil olahannya, makanan bayi dan anak, minyak dan lemak, minuman ringan, minuman keras, rempah-rempah dan bumbu, sayur dan hasil olahannya, susu dan hasil olahannya, tepung dan hasil olahannya serta makanan lain yang tidak tertera diatas (Dep.Kes. RI., 1994).

Kontaminasi Mikroba Di dalam Makanan

Kontaminasi mikroba di dalam makanan sering dihubungkan dengan keracunan makanan dan beberapa kasus keracunan makanan yang terjadi telah di beritakan di media massa. Sebagai contoh keracunan makanan yang menimpa anak-anak sekolah dan karyawan pabrik. Korban yang terkena keracunan makanan dapat terjadi dimana saja dan tidak memandang usia dan menimpa banyak orang. Selain itu, kasus keracunan makanan ini sangat erat kaitannya dengan sanitasi pangan dan higienis. Sanitasi pangan adalah upaya pencegahan terhadap kemungkinan bertumbuh dan berkembang biaknya mikroba pembusuk dan patogen dalam makanan.

Keracunan makanan oleh mikroba dapat dibagi menjadi dua yaitu intoksikasi dan infeksi. Intoksikasi terjadi karena mengkonsumsi makanan yang telah mengandung toksin yang diproduksi oleh mikroba baik bakteri maupun kapang. Beberapa bakteri yang dapat menyebabkan keracunan makanan ialah *Clostridium botulinum*, *Staphylococcus aureus* dan *Pseudomonas cocovenenans*. Sedangkan dari kapang adalah *Aspergillus flavus*, *Penicillium sp.* dan sebagainya. Infeksi terjadi bila seseorang setelah mengkonsumsi makanan atau minuman yang mengandung patogen mendapat gejala-gejala penyakit. Contohnya *Salmonella*, *Eschericia coli* dan *Clostridium perfringens*.

Aflatoxin adalah mikotoksin yang diproduksi oleh *Aspergillus flavus* dan *Aspergillus parasiticus*. Terdapat beberapa jenis aflatoksin tetapi yang berbahaya adalah anflatoksin B. Bahan makanan yang paling disenangi oleh jamur ini antara lain kacang tanah dan produk-produknya, biji-bijian, minyak yang berasal dari biji-bijian, jagung, beras serta produk pertanian lainnya yang telah mengalami kerusakan selama penyimpanan atau karena pengeringan yang kurang baik (Sinaga, 1986). Aflatoksin yang mencemari produk pertanian, bila dikonsumsi ternak dapat berpengaruh kurang baik terhadap kesehatan dan produktivitasnya.

Sedangkan residunya pada hasil ternak dapat membahayakan kesehatan manusia, apalagi bila dikonsumsi langsung. Akibat yang dapat ditimbulkan oleh

alfatoksin ini antara lain keracunan hati pada beberapa hewan dan kemungkinan pada manusia. Cemaran mikroba di dalam makanan telah diatur pemerintah melalui Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan No. 03726/B/SK/VII/89 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Makanan. Produk makanannya adalah buah dan hasil olahannya, coklat, kopi, daging dan hasil olahannya, gula, ikan dan hasil olahannya, kacang-kacangan, makanan bayi dan anak, makanan dan minuman kalengan, rempah-rempah dan bumbu, sayur dan hasil olahannya, susu dan hasil olahannya serta tepung dan hasil olahannya (Dep. Kes. RI., 1994).

Pencemaran Makanan oleh Radioaktif

Pada bulan April 1986, suatu tragedi internasional telah terjadi yaitu kerusakan, kebocoran dan kebakaran suatu reaktor atom di Chemobyl (Rusia). Kecelakaan tersebut selain menelan banyak korban juga membahayakan lingkungan. Kontaminasi radioaktif dapat terjadi pada air dan bahan pangan melalui isotop radioaktif yang terjadi secara alami dari debu radioaktif, baik dari peledakan senjata nuklir atau dari pabrik pembangkit tenaga nuklir (Winarno dan Rahayu, 1994). Sejak Februari 1987, melalui Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 00474/B/II/87 (Dep. Kes. RI.1987) pemerintah telah menetapkan Keharusan Menyertakan Sertifikat Kesehatan dan Sertifikat Bebas Radiasi untuk Makanan Impor. Jenis makanan dan minuman impor yang harus disertai dengan sertifikat bebas radiasi tersebut adalah susu dan hasil produk susu, buah dan sayuran segar maupun yang terolah, ikan dan hasil laut lainnya segar maupun terolah, daging dan produk daging, air mineral dan sereal.

Hadirin yang saya hormati, Bahan Tambahan Makanan

Selain peraturan tentang cemaran mikroba dan kandungan bahan berbahaya dalam makanan, Pemerintah juga telah mengeluarkan peraturan mengenai Bahan Tambahan Makanan yang diizinkan dan dilarang digunakan dalam makanan melalui Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/Menkes/Per/IX/1988 (Dep. Kes. RI., 1989). Bahan Tambahan Makanan adalah bahan yang ditambahkan kedalam makanan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan baik yang mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi, antara lain pemanis buatan, bahan pengawet, pewarna, penyedap rasa dan aroma, anti gumpal dan pengental. Ketentuan lain yang mengatur penggunaan bahan tambahan makanan adalah larangan bagi setiap orang yang memproduksi pangan untuk diedarkan menggunakan bahan tambahan makanan yang dinyatakan terlarang atau melampaui ambang batas maksimal yang telah ditetapkan.

Bahan pewarna, pengawet dan pemanis buatan merupakan bahan tambahan makanan yang sering disalahgunakan pemakaiannya. Sebagai contoh, pewarna untuk tekstil dipakai untuk mewarnai makanan. Hal ini jelas sangat berbahaya bagi kesehatan karena adanya residu logam berat pada pewarna tersebut. Timbulnya penyalahgunaan tersebut antara lain disebabkan oleh ketidaktahuan masyarakat mengenai pewarna untuk makanan, warna dari pewarna untuk tekstil lebih menarik dan harganya relatif lebih murah berbanding dengan pewarna untuk makanan (Sinaga, 1991; Sinaga, 1993).

Selanjutnya, untuk menghindari penyalahgunaan pewarna makanan tersebut Pemerintah melalui Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan No. 01415/B/SK/IV/91 telah mengeluarkan peraturan tentang Tanda Khusus Pewarna Makanan. Keputusan ini memuat ketentuan bahwa pada kemasan atau bungkus luar pewarna makanan harus dicantumkan secara jelas tanda khusus untuk pewarna makanan yaitu lingkaran dengan tepi berwarna hitam dengan huruf M di bagian dalamnya.

Label dan Iklan Pangan

Selain dari kandungan bahan berbahaya di dalam makanan, hal lain yang harus diperhatikan adalah kemasan serta label produk makanan. Label pada produk makanan telah diatur melalui Peraturan Menteri Kesehatan RI. No. 79/Men. Kes/Per/III/1978 tentang Label dan Periklanan Makanan (Dep. Kes. RI., 1994). Pada label produk makanan harus mencantumkan antara lain: nama makanan' atau merk dagang, komposisi, nama dan alamat perusahaan, nomor pendaftaran dan kode produksi. Disamping itu untuk jenis makanan tertentu sebagaimana yang telah ditetapkan Menteri Kesehatan, pada labelnya harus dicantumkan tanggal kadaluarsa, nilai gizi, petunjuk penggunaan dan cara penyimpanan (Dep. Kes. RI., 1994). Demikian pentingnya tentang label dan iklan ini, selanjutnya pemerintah telah mengeluarkan peraturan tentang Pedoman Persyaratan Mutu serta Label dan Periklanan Makanan melalui Keputusan Direktur Jendral Pengawasan Obat dan Makanan No. 02240/B/SK/VII/91.

Ketentuan tentang Makanan Kadaluarsa telah pula diatur melalui Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 180/Men. Kes/Per/IV/85 dan Keputusan Direktur Jendral Pengawasan Obat dan Makanan tentang ketentuan untuk jenis makanan tertentu pada labelnya harus dicantumkan tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa. (Dep. Kes. RI., 1994). Berkaitan dengan hal tersebut diatas, masalah yang sering terjadi adalah masih beredarnya produk-produk makanan yang sudah kadaluarsa dan keadaan ini tentunya dapat merugikan konsumen.

Disamping itu, melalui Keputusan Bersama Menteri Kesehatan dan Menteri Agama RI masing-masing dengan No. 427/Men. Kes/SKB/VIII/85 dan No. 68 Tahun 1985 telah diatur tentang Pencantuman Tulisan "Halal" Pada Label Makanan. Keputusan tersebut juga menyebutkan bahwa produsen makanan tersebut wajib melaporkan kepada Departemen Kesehatan tentang komposisi makanan dan proses pengolahannya.

Pengawasan iklan makanan telah pula diatur melalui Keputusan Bersama Menteri Kesehatan dan Menteri Penerangan RI masing-masing dengan No. 252/Men. Kes/SKB/III/85 dan No. 122/Kep/Menpen/1980 tentang Pengendalian dan Pengawasan Iklan Obat, Makanan dan Minuman, Kosmetika dan Alat Kesehatan yang dilakukan melalui media massa. Departemen Penerangan mengadakan pengendalian materi periklanan melalui media massa.

Pengawasan periklanan menjadi sangat penting karena produk pangan bukanlah obat dan tidak boleh dipresentasikan sebagai obat. Selain itu, pengertian benar dan tidak menyesatkan yang di informasikan melalui label dan iklan hendaknya diartikan sama, baik oleh pemerintah (untuk keperluan pengawasan), kalangan produsen (Untuk keperluan persaingan yang sehat) maupun oleh konsumen (untuk keperluan menentukan pilihannya).

Hadirin yang saya hormati

Pengawasan Makanan

Mengingat demikian pentingnya hal-hal yang menyangkut mutu dan keamanan makanan dan untuk mewujudkan sistem pengaturan, pembinaan dan pengawasan yang efektif di bidang pangan diperlukan antara lain peraturan. Peraturan tersebut dimaksudkan sebagai landasan hukum bagi pengaturan, pembinaan dan pengawasan terhadap kegiatan atas proses produksi, peredaran dan perdagangan pangan. Hal ini telah diwujudkan dengan ditetapkannya Undang-undang No. 23 tahun 1992 tentang Kesehatan dan Undang-undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan. Undang-undang pangan tersebut antara lain mengatur mengenai keamanan pangan, mutu dan gizi pangan, label dan iklan pangan, tanggungjawab industri pangan dan ketentuan pidana (Badan POM RI.2003).

Sistem pengawasan keamanan pangan sebaiknya dilakukan secara total dengan pendekatan antar sektor yang sifatnya terpadu diantara para pelaku yang terlibat termasuk lembaga-lembaga pemerintah terkait, produsen dan konsumen. Pengawasan makanan dilaksanakan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan bekerjasama dengan lembaga-lembaga pemerintah terkait yaitu Departemen Kesehatan, Departemen Pertanian, Departemen Perdagangan dan Departemen Perindustrian.

Penutup

Hadirin yang saya hormati

Masalah keamanan makanan pada kenyataannya merupakan masalah yang terkait dengan isu kesehatan. Bagaimanapun, pengawasan mutu dan keamanan makanan merupakan tanggung jawab kita bersama dan membutuhkan keterlibatan pemerintah dan para pelakunya di masyarakat termasuk dibidang-bidang pertanian, industri, perdagangan, pendidikan dan lingkungan serta peran serta masyarakat.

Selain itu untuk meningkatkan pengawasan keamanan makanan perlu kiranya semua peraturan-peraturan yang telah ditetapkan dapat dilaksanakan sebaik-baiknya. Disamping itu, demi untuk memperjelas tugas dan tanggungjawab masing-masing instansi yang terlibat dalam pengawasan makanan, kerja sama lintas sektoral perlu ditingkatkan.

Beberapa alternatif pengawasan dapat dikembangkan antara lain: penyusunan dan penyempurnaan peraturan dan standar di bidang makanan, terutama menyusun peraturan yang belum ada misalnya batas maksimum residu obat-obatan ternak di dalam makanan. Selain itu perlu diberikan informasi kepada produsen primer (industri hulu yaitu petani, peternak dan nelayan) untuk mengurangi penggunaan pestisida, hormon dan antibiotika dan bahan kimia pertanian lainnya secara aman dan efektif serta ramah lingkungan.

Seterusnya pembinaan juga diberikan kepada produsen makanan untuk menerapkan Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) (Dep. Kes. RI, 1994) dan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). HACCP adalah sistem manajemen pengawasan mutu terpadu, khususnya untuk penanganan atau pengolahan yang didasarkan pada pendekatan sistematika dan ilmu pengetahuan dalam mengidentifikasi kemungkinan terjadinya bahaya (Hazard) dan tindakan pengendaliannya pada titik-titik kritis (critical control point) di dalam tahapan penanganan dan pengolahan (Badan Standardisasi Nasional, 2001). Dengan pembinaan ini diharapkan para produsen makanan mempunyai kewajiban moral untuk memproduksi makanan yang aman bagi konsumen.

Selanjutnya untuk meningkatkan pengawasan makanan, tentunya fasilitas laboratorium perlu ditingkatkan agar dapat memonitoring secara ketat cemaran mikroba dan kandungan bahan berbahaya di dalam makanan. Selain itu untuk meningkatkan peran serta masyarakat, informasi juga perlu diberikan kepada konsumen/rumah tangga mengenai penanganan dan penyimpanan makanan yang aman, gangguan kesehatan akibat mengkonsumsi makanan yang tercemar, makanan yang cukup bergizi untuk keluarga, kebersihan dan lain sebagainya. Sebagai informasi data perlu kiranya ada profil tentang jumlah, penyebaran dan penyebab kasus keracunan dan penyakit yang bersumber dari makanan, profil industri makanan serta profil masalah mutu dan keamanan makanan yang beredar termasuk makanan produksi dalam negeri dan makanan impor.

RUJUKAN

- Badan Pengawas Obat Dan Makanan (2003). Peraturan Di Bidang Pangan. Jakarta. Direktorat Surveilans Dan Penyuluhan Keamanan Pangan. Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan Dan Bahan Berbahaya. 2, 4, 15, 21, 30.
- Badan Standardisasi Nasional (2001). Sistem Standardisasi Nasional. Jakarta. Hal. 14.
- Crosby, N. T. (1991). Determination of Veterinary Residues in Food. New York. Ellis Horwood. Hal. 123-125.
- Departemen Kesehatan RI (1987). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 00474/B/IV87 tentang Keharusan Menyertakan Sertifikat Kesehatan dan Sertifikat Bebas Radiasi untuk Makanan Impor. Jakarta. Departemen Kesehatan RI.
- Departemen Kesehatan RI (1989). Peraturan Menteri Kesehatan RI. No. 722/Menkes/Per/ IX/1988, tentang Bahan Tambahan Makanan. Jakarta. Departemen Kesehatan RI.
- Departemen Kesehatan RI (1994). Kumpulan Peraturan Perundang-Undangan Di Bidang Makanan. Edisi III. Jakarta. Departemen Kesehatan RI. Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan. Hal. 71-73, 157-170, 270- 274.
- Departemen Kesehatan RI (1997). Program dan Kegiatan Pengawasan Makanan. Buletin Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan. Vol. 19. No.2. Hal. 10- 17.
- Sinaga, S. Morin (1986). Controlled Atmosphere Storage to Reduce Microflora And Aflatoxin Production In Maize. Master Thesis. Division of Agricultural and Food Engineering, Asian Institute of Technology, Bangkok, Thailand.
- Sinaga, S. Morin (1991). Pemeriksaan Zat Warna Dan Cemaran Mikroba Dalam Agar-Agar Jelly Yang Beredar di Pasaran Kotamadya Medan". Laporan Penelitian, Lembaga Penelitian USU Medan.
- Sinaga, S. Morin (1993). Analisa Zat Tambahan Makanan (Food Additive) Dan Cemaran Mikroba Pada Makanan Jajanan Anak-Anak Sekolah Dasar di Kotamadya Medan. Laporan _Penelitian, Lembaga Penelitian USU Medan.
- Sinaga, S. Morin. (2002). Penggunaan Voltametri Elektrod Pasta Karbon Dan Elektrod Pasta Karbon Terubahsuai Bagi Penentuan Sebatian Asid 3-Nitro-4-Hidroksifenil Arsonik Dan Asid para Arsanilik (2002). Ph.D. Tesis. Fakulti Sains, Universiti Teknologi Malaysia, Johor Baru, Malaysia.
- Winarno, F. G. (1993). Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama. Hal. 392-394.
- Winarno, F. G. dan Rahayu. T. S. (1994). Bahan Tambahan Untuk Makanan dan Kontaminan. Jakarta. Pustaka Sinar Harapan. Hal. 176, 185-186.