

HAK INFORMASI KONSUMEN ATAS BAHAN PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA

Satrio Wibowo

UIN Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung
Email: swibowo@uinsatu.ac.id

Nuchraha Alhuda Hasnda

Universitas Nusa Putra Sukabumi
Email: nuchraha.alhuda@nusaputra.ac.id

Naskah dikirim: 26/04/2022, direvisi: 20/7/2022, diterima: 17/3/2023

Abstract

The public has the right to know about information related to various kinds of foodstuffs used in a food product. Industrial foodstuffs on a household scale in circulation are still many that contain harmful chemicals and are not necessarily safe for consumption that generally circulate freely in the community. The public has the right to know about information related to various kinds of foodstuffs used in a food product. This study uses normative juridical research approach. The results of the research can be concluded that the household industry businesses do not include all information related to foodstuffs on the label used, especially for food additives because of the constraints of SPP-PIRT and label settings. Consumers only know the ingredients that are known in general, but not with any mixture of chemicals used and do not know precisely the amount of the mixture of ingredients in the food or beverage consumed. Consumers do not know how the processing and tools used do not necessarily meet hygiene standards.

Keywords: consumer rights, foodstuffs, home industry

Abstrak

Masyarakat memiliki hak untuk tahu tentang informasi terkait berbagai macam bahan pangan yang dipakai dalam sebuah produk pangan. Bahan pangan industri dalam skala rumah tangga yang beredar masih banyak yang mengandung bahan kimia yang berbahaya dan belum tentu aman untuk dikonsumsi yang secara umum beredar bebas di masyarakat. Masyarakat memiliki hak untuk tahu tentang informasi terkait berbagai macam bahan pangan yang dipakai dalam sebuah produk pangan. Penelitian ini menggunakan pendekatan penelitian yuridis normatif. Hasil dari penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa pelaku usaha industri rumah tangga tidak mencantumkan semua informasi terkait dengan bahan pangan pada label yang digunakan khususnya untuk bahan tambahan pangan karena kendala SPP-PIRT dan pengaturan label. Konsumen hanya mengetahui bahan yang sudah dikenal secara umum, namun tidak dengan

campuran bahan kimia apa saja yang dipakai serta tidak mengetahui secara presisi jumlah besaran campuran bahan tersebut pada makanan atau minuman yang dikonsumsi. Konsumen tidak mengetahui bagaimana pengolahan serta alat yang digunakan belum tentu memenuhi standar higienitas.

Kata Kunci: hak konsumen, bahan pangan, industri rumah tangga

A. Pendahuluan

Industri rumah tangga merupakan salah industri yang mempunyai potensi besar dunia bisnis. Terlebih sejak pandemi covid-19 melanda di seluruh dunia dimana kebanyakan aktifitas dilaksanakan di rumah masing-masing. Hal ini mendorong para pelaku usaha memindahkan usahanya di rumah dan pekerja yang terdampak serta berakhir dengan pemutusan hubungan kerja, mau tidak mau harus tetap bertahan dengan membuka atau memulai usaha dengan skala industri rumah tangga.

Berbagai lini industri, termasuk industri rumah tangga mengalami peningkatan jumlah produksi bahkan untuk keperluan ekspor.¹ Selain itu, industri rumah tangga ini sendiri memiliki beberapa keunggulan dimana bahan baku secara umum menggunakan bahan yang telah tersedia di dalam negeri, dipasarkan dalam negeri dan dikonsumsi oleh masyarakat secara luas dan terbukti mampu memberikan kontribusi yang cukup besar pada perkembangan ekonomi masyarakat kecil dan menengah.

Dibalik potensi yang sangat besar, tidak sedikit ancaman dalam industri rumah tangga. Diantaranya adalah produk yang dihasilkan oleh pelaku usaha tidak disertai dengan informasi bahan pangan apa saja yang digunakan. Pada pihak yang lain yaitu konsumen memiliki hak untuk mengetahui kandungan apa saja yang ada di dalam produk tersebut.

Keamanan pangan sendiri merupakan suatu hal yang wajib dijaga oleh pelaku usaha rumah tangga. Menurut BPOM, bahan makanan aman artinya bahan makanan yang dikonsumsi harus bebas dari bahan racun dan keselamatan manusia.² Sedangkan menurut Undang-undang Nomor 18

¹ <https://www.kominfo.go.id/content/detail/37804/berkat-transformasi-digital-kinerja-industri-mamin-semakin-nikmat/0/berita> diakses 26 Maret 2022

² Teguh Wahyudi, et. All. Karang taruna dan ibu PKK sawahan mojokerto dalam memilih makanan dari hewan dan tumbuhan yang sehat, halal, dan bebas dari cemaran bahan kimia berbahaya untuk

Tahun 2012 tentang Pangan mendefinisikan keamanan pangan 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 serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Hal ini membuktikan bahwa pemerintah wajib untuk melaksanakan keamanan demi kelangsungan hidup warga negaranya.

Konsumen memiliki hak untuk tahu tentang bahan apa saja yang dipergunakan dalam sebuah produk baik dalam bentuk makanan dan minuman yang bisa dituliskan atau disertakan oleh pelaku usaha ke dalam sebuah label dalam kemasan. Hal ini merupakan sebuah kewajiban bagi pelaku usaha.

Pemerintah daerah memiliki peran dalam pengawasan terhadap peredaran hasil industri rumah tangga melalui pemberian izin edar dalam bentuk Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Selain itu pemerintah daerah punya kewajiban dalam hal memberikan pengetahuan kepada pelaku industri rumah tangga terkait dengan penggunaan bahan kimia sebagai bahan campuran dari produk pangan yang dikonsumsi langsung dan juga memberikan penyuluhan kepada masyarakat secara umum untuk ikut serta dalam meningkatkan kewaspadaan terhadap produk pangan yang dikonsumsi.

B. Pembahasan

Industri rumah tangga Pangan merupakan industri pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan manual hingga semi otomatis.³ Dalam industri rumah tangga sendiri merupakan usaha kerajinan rumah tangga yang mempunyai pekerja 1-4 orang.⁴ Menurut

meningkatkan kualitas kesehatan masyarakat indonesia, Jurnal Layanan Masyarakat Universitas Airlangga, Vol 1 No 2 Tahun 2017, 98-104.

³ Penjelasan pasal 91 ayat 2 Undang-undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan

⁴

https://www.bps.go.id/istilah/index.html?Istilah_sort=deskripsi_ind.desc&Istilah_page=53#:~:text=Industri%20rumah%20tangga%20adalah%20usaha.pekerja%20antara%201%2D4%20orang.&text=Industri%20Pengolahan%20digolongkan%20menjadi%20empat.yang%20dimiliki%20oleh%20industri%20tertentu diakses tanggal 29 Maret 2022

Mulyawan, industri rumah tangga adalah suatu unit usaha atau perusahaan dalam skala kecil yang bergerak dalam bidang industri tertentu.⁵ Secara umum pelaku usaha industri rumah tangga ini adalah keluarga terdekat atau tetangga sekitar tempat tinggal yang direkrut sebagai karyawan.

Industri dalam skala rumah tangga ini biasanya banyak dilakukan di daerah pedesaan maka minimal memerlukan 4 faktor produksi yang terpenting yaitu; faktor produksi modal, faktor produksi alam; tenaga kerja; dan kemampuan untuk melakukan industri.⁶

Terdapat beberapa manfaat yang dapat diperoleh dari industri rumah tangga untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat diantaranya: a. Pembukaan lapangan kerja baru; b. Pembentuk dan Penguat jaringan sosial budaya dan ekonomi lokal; c. Pendorong percepatan siklus finansial; d. Memperpendek kesenjangan sosial masyarakat; e. Mengurangi tingkat kriminalitas; dan f. Alat penganekaragaman sumber daya alam dan manusia.⁷

Dapat dikatakan bahwa industri rumah tangga dalam hal produksi kebutuhan pangan merupakan salah satu lapisan yang sangat penting dalam menopang perekonomian baik dalam skala terkecil sekalipun yang tentu pada saat yang sama harus tercipta kondisi yang memungkinkan pelaku usaha untuk melaksanakan kegiatan usahanya.

Menjalankan industri dalam skala rumah tangga tetap memiliki ketentuan dan syarat yang harus dilaksanakan guna menjamin perlindungan hak dan kewajiban baik untuk pelaku usaha itu sendiri maupun konsumen. Syarat terkait perizinan menjadi satu hal yang harus terpenuhi terlebih dahulu karena ini memiliki dampak terhadap jaminan olahan industri tersebut telah sesuai dengan standar produk pangan yang berlaku dan bolehnya sebuah produk pangan untuk beredar sebagaimana diatur dalam Pasal 111 ayat (1) Undang-undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan mengisyaratkan bahwa makanan dan minuman yang dipergunakan untuk masyarakat harus didasarkan pada standar dan/atau persyaratan kesehatan. Standarisasi

⁵ Muliawan, 2008, *Jasa Unggul Manajemen Industri*, Yogyakarta, Banyu Media, h. 52.

⁶ Syahdan et. All, *Peran Industri Rumah Tangga (Home Industry) pada Usaha Kerupuk Terigu terhadap Pendapat Keluarga di Kecamatan Sakra Kabupaten Lombok Timur*, Manazhim: Jurnal Manajemen dan Ilmu Pendidikan, Vol. 1 No. 1 Februari 2019: 45-63.

⁷ *Ibid.*

merupakan proses penyusunan serta penerapan aturan-aturan dalam pendekatan secara teratur bagi kegiatan tertentu untuk kemanfaatan dan dengan kerjasama dari semua pihak yang berkepentingan, khususnya untuk meningkatkan penghematan menyeluruh secara optimum dengan memperhatikan kondisi fungsional dan persyaratan keamanan.⁸ Hal ini berarti pemenuhan standarisasi oleh pelaku usaha rumah tangga adalah hal yang wajib dilakukan.

Berikutnya dalam pasal yang sama ayat (2) menyatakan bahwa makanan dan minuman hanya dapat diedarkan setelah mendapat izin edar sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang kemudian ditegaskan kembali dalam Pasal 91 ayat (2) Undang-undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan yang mengecualikan izin edar untuk Pangan Olahan yang diproduksi industri rumah tangga. Izin menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia adalah pernyataan mengabulkan (tiada melarang, dsb); persetujuan membolehkan. Menurut Adrian Sutedi, izin adalah suatu persetujuan dari penguasa berdasarkan Undang-Undang atau peraturan pemerintah untuk dalam keadaan tertentu menyimpang dari ketentuan-ketentuan larangan peraturan perundang-undangan.⁹

Fungsi dari pemberian izin ini sebagai fungsi penertib agar setiap bentuk kegiatan masyarakat tidak bertentangan dengan satu dengan yang lainnya sehingga ketertiban dalam setiap segi kehidupan masyarakat dapat terwujud. Sedangkan sebagai fungsi pengatur adalah ujung tombak dari instrumen hukum dalam penyelenggaraan pemerintahan. Kemudian tujuan dari izin ini adalah untuk pengendalian dan pengawasan pemerintah terhadap aktivitas dalam hal-hal tertentu yang ketentuannya berisi pedoman-pedoman yang harus dilaksanakan oleh baik yang berkepentingan ataupun oleh pejabat yang berwenang.¹⁰

Salah satu kewenangan pemerintah dalam menyelenggarakan perizinan diatur dalam Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 SPP-IRT wajib memiliki Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga, Pengawasan

⁸ Aulia Muthiah, 2018, Hukum Perlindungan Konsumen, Pustaka Baru Press, Yogyakarta, h. 73.

⁹ Adrian Sutedi, 2011, Hukum Perizinan dalam Sektor Pelayanan Publik, Sinar Grafika, Jakarta, h. 167-168.

¹⁰ *Ibid.* 192-200.

dan registrasi makanan minuman produksi rumah tangga merupakan urusan pemerintah yang diselenggarakan oleh Pemerintah Daerah cq. Dinas Kesehatan. Dapat disimpulkan bahwa industri rumah tangga wajib memiliki izin produksi dari dinas terkait.¹¹

Peraturan mengenai izin di dalamnya memuat persyaratan yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha industri rumah tangga pada saat melakukan kegiatan produksi, baik pangan dalam bentuk makanan atau minuman olahan yang telah berizin maupun yang belum berizin dari dinas terkait agar menghasilkan produk yang makanan olahan yang aman dikonsumsi oleh masyarakat.

Pemenuhan pangan yang aman dan bermutu adalah hak asasi bagi setiap manusia tidak terkecuali pangan yang dihasilkan oleh usaha industri rumah tangga. Selanjutnya dalam produksi dan peredaran pangan oleh usaha industri rumah tangga sebagai telah diatur dalam Pasal 43 Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan mengamanatkan bahwa pangan olahan yang diproduksi usaha industri rumah tangga wajib memiliki Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga atau SPP-IRT yang diterbitkan oleh Bupati/Walikota dan Kepala Badan POM menetapkan pedoman pemberitan atau penerbitan SPP-IRT.

SPP-IRT adalah jaminan yang diberikan oleh Bupati/Walikota melalui Dinas Kesehatan terhadap hasil produksi Industri Rumah Tangga yang telah memenuhi persyaratan dan standar keamanan tertentu dalam rangka produksi dan peredaran produk pangan. Selain itu SPP-IRT memiliki fungsi sebagai izin edar suatu produk pangan, di mana setelah memiliki SPP-IRT produk tersebut dapat secara legal diedarkan atau dipasarkan, baik dengan cara dititipkan atau dijual langsung ke masyarakat luas. Oleh karena itu, pemilik SPP-IRT dapat mengedarkan produknya dengan jalur distribusi yang lebih luas, khususnya jika ingin menitipkan produknya di toko-toko modern yang sudah terkenal dan memiliki basis konsumen.

Adapun tata cara pemberian SPP-IRT yang harus dilakukan oleh pelaku industri rumah tangga mengajukan permohonan yang diterima oleh

¹¹ Assrih Fauziyah.Retnowati et al., Tanggung Jawab Hukum Pelaku Usaha Industri Rumah Tangga (Home Industry), UNEJ, 2021.

Bupati/Walikota c.q. Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dan dievaluasi kelengkapan dan kesesuaian yang meliputi: 1) Formulir Permohonan SPP-IRT yang di dalamnya memuat: a. Nama jenis pangan; b. Nama dagang; c. Jenis kemasan; d. Berat bersih/isi bersih (mg/g/kg atau ml/l/kl); e. Komposisi; f. Tahapan produksi; g. Nama, alamat, kode pos dan nomor telp IRTP; h. Nama pemilik; i. Nama penanggungjawab; j. Informasi tentang masa simpan (kedaluwarsa); dan k. Informasi tentang kode produksi; sedangkan 2) Dokumen lain antara lain: a. Surat keterangan atau izin usaha dari Instansi yang berwenang dan b. Rancangan label pangan.¹²

Untuk mengajukan SPP-IRT ada beberapa syarat yang harus dipenuhi, diantaranya: 1.) Mengisi formulir pendaftaran sebagai peserta penyuluhan; 2.) Melampirkan fotokopi KTP pemilik dan peserta PKP; 3.) Melampirkan rincian modal usaha; 4.) Melampirkan surat rekomendasi dari Puskesmas setempat; 5.) Melampirkan contoh draft label produk pangan; 6.) Membawa sampel produk pangan saat penyuluhan; 7.) Melampirkan denah lokasi usaha; 8.) Pas foto peserta penyuluhan berwarna ukuran 3x4 sebanyak 1 (satu) lembar dan 2x3 sebanyak 1 (satu) lembar; 9.) Melampirkan data peserta penyuluhan keamanan pangan; 10.) Surat pernyataan kepemilikan jika badan usaha berbentuk PT atau CV (bermaterai 6000); 11.) Surat pernyataan penunjukkan penanggung jawab dari pemilik sarana IRTP (bermaterai 6000); 12.) Stempel/ cap perusahaan; 13.) Fotokopi sertifikat produk pangan yang dikemas kembali; 14.) Untuk pangan luar negeri yang akan dikemas kembali harus teregistrasi dan memiliki izin edar dari BPOM; dan 15.) Pencantuman halal harus melampirkan sertifikasi halal dari LPPOM MUI dan surat keterangan persetujuan dari BPOM.

Selanjutnya untuk tahapan pengajuan SPP-IRT, pemohon datang ke Kantor Dinas Kesehatan setempat selanjutnya formulir permohonan SPP-IRT, kemudian mendaftarkan diri untuk mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan atau PKP dan mengkonfirmasi jadwal pelaksanaan kegiatan penyuluhan sedianya dilaksanakan dalam waktu dekat. Pemohon mengikuti evaluasi PKP dan bisa mendapatkan sertifikat jika nilai evaluasinya minimal

¹² Lampiran I Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.

60 dalam skala 0 hingga 100. Setelah mendapatkan sertifikat PKP, pemohon dapat kembali ke Dinas Kesehatan setempat untuk menyerahkan seluruh dokumen persyaratan (beserta formulir yang sudah diisi). Jika persyaratan sudah dinyatakan lengkap, petugas Dinas Kesehatan akan melakukan inspeksi berupa pemeriksaan sarana produksi.

Berikutnya jika terdapat hal-hal yang perlu dipastikan terkait dengan higienitas serta keamanannya, maka petugas meminta pemohon untuk melakukan pengujian laboratorium lanjutan, khususnya yang berkaitan dengan kualitas air dan/atau bahan baku/Bahan Tambahan Pangan semacam zat pewarna atau sejenisnya yang dipergunakan untuk mengolah pangan yang akan diajukan untuk memperoleh izin. Berikutnya Dinas Kesehatan setempat akan mengeluarkan SPP-IRT dengan 15digit nomor Pendaftaran-Industri Rumah Tangga (P-IRT) jika hasil pemeriksaan dari laboratorium menunjukkan hasil yang telah memenuhi syarat dan untuk pemohon yang hasil pemeriksaan sarana produksinya masih di level III atau IV, maka akan diberikan kesempatan untuk memperbaiki sarana produksi hingga bisa memenuhi standar minimum yang diperbolehkan.

Sebagai tambahan, terdapat 4 tingkat penyimpangan dalam pemeriksaan sarana produksi, yaitu minor, mayor, serius dan kritis. Hasil dari pemeriksaan atau audit sarana produksi dapat dikategorikan ke dalam 4 level, yaitu: 1.) Level I adalah yang tidak memiliki penyimpangan kritis maupun serius dan maksimum hanya memiliki 1 penyimpangan mayor dan 1 penyimpangan minor; 2.) Level II adalah yang juga tidak memiliki penyimpangan kritis maupun serius, namun memiliki maksimal 3 penyimpangan mayor dan 1 penyimpangan minor; 3.) Level III adalah yang memiliki maksimal 4 penyimpangan serius dan/atau memiliki 4 penyimpangan mayor atau lebih; dan 4.) Level IV adalah yang memiliki 5 penyimpangan serius atau lebih dan/atau setidaknya memiliki 1 penyimpangan kritis.

Dalam mengajukan SPP-IRT ini pemohon berhadapan dengan beberapa opsi karena tiap daerah memiliki pengaturan masing-masing. Sebagai contoh, di Kabupaten Magelang untuk pengurusan PIRT dikenakan biaya sebesar Rp. 65.000, sesuai dengan Peraturan Daerah Nomor 5 Tahun 2006 tentang

Retribusi Pelayanan Kesehatan pada Dinas Kesehatan dan Unit Pelaksana Teknis Dinas Kesehatan Kabupaten Magelang. Pada saat mengikuti SP (Serifikat Penyuluhan), produsen dikenakan biaya Rp. 90.000. Belum lagi jika produk makanan yang diajukan menggunakan bahan makanan tambahan, maka dikenakan biaya khusus, contohnya jika menggunakan pewarna makanan tarifnya Rp. 22.500, pengawet Rp. 22.500, kemudian untuk pengecekan bakteri E-Coli sebesar 32.500.

Pada Provinsi Jawa Barat, pemohon tidak ditarik atau dipungut biaya retribusi tapi pemohon menanggung sendiri biaya pengujian air atau bahan baku yang dilakukan di laboratorium. Biaya untuk pengujian laboratorium ini bermacam-macam kegunaannya, tergantung pada penyelenggara laboratorium dan jumlah bahan yang perlu diuji. Untuk masa berlaku SPP-IRT ini sendiri memiliki waktu selama 5 tahun dan dapat dilakukan perpanjangan.

Berbagai semua jenis olahan pangan dapat diajukan untuk memperoleh SPP-IRT. Adapun jenis pangan yang diizinkan untuk memperoleh SPP IRT memiliki beberapa kode, diantaranya:

- (1) **Kode 01** merupakan Hasil Olahan Daging Kering yang mencakup Abon Daging, Dendeng Daging, Paru Goreng Kering, Kerupuk Kulit dan Rendang Daging atau Paru;
- (2) **Kode 02** merupakan Hasil Olahan Ikan Kering yang mencakup Abon, Cumi Kering, Ikan Asin, Ikan Asap/Ikan Salai/Ikan Kayu, Kerupuk/Kemplang/Amplang Ikan, Udang Kering/Ebi, Pasta Ikan, Petis, Terasi, Empek-empek Kering, Ikan Goreng, Dendeng Ikan, Rendang Ikan/Belut, Serundeng Ikan, Bekicot Olahan, Presto Ikan;
- (3) **Kode 03** merupakan hasil Olahan Unggas Kering yang mencakup Abon Unggas, Usus Goreng, Ceker Goreng, Kulit Unggas Goreng, Dendeng, Telur Asin, Presto Unggas dan Rendang Telur;
- (4) **Kode 04** merupakan hasil Sayur Asin dan Sayur Kering yang mencakup Acar, Asinan/Manisan Sayur, Jamur Asin/Kering, Sayur Asin Kering, Sayur Kering, Keripik/Cripng Sayur, Emping Melinjo/Labu, dan Manisan Rumput Laut;

- (5) **Kode 05** yang merupakan Hasil Olahan Kelapa yang mencakup Kelapa Parut Kering, Nata de Coco dan Geplak;
- (6) **Kode 06** yang merupakan Tepung dan Hasil Olahannya mencakup Bihun, Biskuit, Bagelen/Bagelan, Dodol/Jenang/ Galamai, Kerupuk, Kue Brem, Kue Kering, Makaroni, Mie Kering, Tapioka, Tepung Aren, Tepung Arcis, Tepung Beras/Ketan, Tepung Gandum (bukan tepung terigu yang wajib SNI), Tepung Hunkwee, Tepung Kedele, Tepung Kelapa, Tepung Kentang, Tepung Pisang, Tepung Sagu, Tepung Sukun, Roti/Bluder, Rempeyek/Peyek, Sohun, Bakpao, Bakpia / Pia, Bika Ambon, Cakue, Cendol, Cimol, Cone / Wadah Es, Krim yang dapat dimakan (edible), Kulit Lumpia/Pangsit, Mocu, Moleh/Bolen, Mutiara/Pacar Cina, Pilus dan Yangko;
- (7) **Kode 07** yang merupakan Minyak dan Lemak yang mencakup Minyak Jagung, Minyak Kacang, Minyak Kedele, Minyak Kelapa, Minyak Bunga Matahari, Minyak Zaitu, Minyak Sawit, Minyak/lemak ayam dan Minyak/lemak sapi;
- (8) **Kode 08** merupakan Selai, Jeli dan Sejenisnya yang mencakup Jem/Selai, Jeli buah, Jeli agar, Jeli bubuk rasa buah, Jeli rumput lain, Jeli Lidah Buaya, Marmaland, Serikaya/Srikaya/Kayaka dan Cincau;
- (9) **Kode 09** merupakan olahan Gula, Kembang Gula dan Madu yang mencakup Gula Aren, Gula Kelapa, Gula Pasir (bukan gula pasir yang dirafinasi), Gula Semut, Kembang Gula/Permen, Kembang Gula/Permen Susu, Kembang Gula/Permen Karet, Kembang Gula Coklat, Madu, Sirop, Manisan/Aromanis (buah/rimpang), dan Enting-enting/Kipang Kacang/Ampyang /Noga;
- (10) **Kode 10** merupakan jenis pangan Kopi, Teh, Coklat Kering atau Campurannya yang mencakup Kopi Biji Kering/Bubuk, Teh/Teh Hijau, Teh Rosela, Coklat (tidak termasuk coklat bubuk) dan Kopi Campur;
- (11) **Kode 11** merupakan jenis Bumbu yang mencakup Aneka Bumbu Masakan, Bumbu Cabe, Bawang Goreng, Cuka makan seperti cuka buah apel/ anggur, dll, Kecap Asin/Manis, Saos Cabe, Saos Tomat, Saos Ikan, Saos Kacang, Tauco, Sambal, dan Bumbu Kacang/Pece;

- (12) **Kode 12** jenis pangan Rempah-rempah yang mencakup Bawang Merah Kering/ Pasta/ Bubuk, Bawang Putih Kering/ Pasta/ Bubuk, Cabe Kering/ Pasta/ Bubuk, Cengkeh Kering/ Pasta/ Bubuk, Jahe Kering/Pasta/Bubuk, Jintan, Kayu Manis, Kapulaga, Ketumbar, Kunyit Kering/Pasta/Bubuk, Lada Putih/Hitam, Pala/Bunga Pala dan Wijen;
- (13) **Kode 13** jenis pangan minuman ringan, minuman serbuk yang mencakup Minuman Beraroma, Minuman Gula Asam, Minuman Buah, Minuman Sayur, Minuman Kacang Kedele/Sari Kedele, Minuman Kopi/Campur, Minuman Kunyit Asam, Minuman Lidah Buaya, Minuman Rumput Laut, Minuman Sari Madu, Minuman Sari Tebu, Minuman Sari Jagung, Minuman Sari Bekatul, Minuman Kurna, Minuman Teh, Minuman Bandrex, Limun, Minuman Jeli, Minuman Rempah, Minuman Rosela, Cincau/ Minuman Cincau, Minuman Sari Tape, Minuman Serbuk dan Minuman Bubuk Kedele;
- (14) **Kode 14** adalah jenis pangan dengan Hasil Olahan dari Buah mencakup Keripik / Criping Buah (Sukun /Salak/Nangka/Mangga/Pisang, dll), Buah Kering, Lempok Buah (Durian, dll), Asinan Buah, Buah Kering, Manisan Buah, Buah dalam Sirop dan Pisang Sale;
- (15) **Kode 15** jenis Hasil Olahan Biji-bijian dan Umbi yang mencakup Ketan, Jawadah/Jadah/Uli, Keripik kentang, Keripik kentang balado, Keripik Ketela/Singkong, Keripik/Tortila Jagung, Keripik Talas, Intip, Keripik Ubi Jalar, Rangginang/Batiah, Bekatul, Bingka Ubi, Carang mas/Kue Keremes Ubi Jalar/Ceker Ayam, Jipang/Kipang Beras Ketan, Berondong Jagung, Berondong Beras Keta, Marning Jagung, Emping Jagung/Singkong, Keripik/Criping Umbi-umbian, Getuk Goreng, Kacang Atom/ Bawang/ Goreng/ Kulit/ Mete/ Telur/ Tolo/ Koro/ Kapri/ Salut/ Tumbuk, Kwaci, Opak/Gropak singkong/ubi/beras, Singkong Presto, Lanting, Abon Oncom, Tape Ketan, Tape Singkong, Tiwul, Wingko Babat, Wajik/Wajit Ketan dan Wajik/Wajit buah;

(16) **Kode 16** jenis olahan lain-lain yang mencakup Es Stik/ Es Lilin, Es Goyang/ Es Loly, Es Puter, Es Mambo dan Es Hunkue.¹³

Berikutnya pemohon yang telah memiliki Sertifikat Penyuluh dengan hasil evaluasi minimal nilai cukup (60 dari 100) berhak untuk mendapatkan Nomor Serifikat Penyuluhan Keamanan Pangan yang terdiri dari 3 (tiga) kolom dan 9 (sembilan) angka sebagai contoh 123/4567/89. Angka ke 1,2,3 pada Kolom 1 menunjukkan nomor urut tenaga yang sudah memperoleh sertifikat di Kabupaten atau Kota yang bersangkutan, dan setiap awal tahun dimulai dengan angka 001. Angka ke 4,5,6,7, pada Kolom II menunjukkan Provinsi dan Kabupaten atau Kota penyelenggara penyuluhan keamanan pangan. Angka ke 8,9 pada Kolom III menunjukkan tahun penerbitan sertifikat.¹⁴

Setelah pemohon memiliki SP yang merupakan satu rangkaian dalam rangka pemberian SPP-IRT kemudian dilaksanakan pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga yang dilaksanakan oleh tenaga Pengawas Pangan Kabupaten atau Kota dengan dilengkapi surat tugas yang diterbitkan oleh Bupati atau Walikota c.q. Dinas Kesehatan setempat yang kriteria tenaga pengawas tersebut adalah Pegawai Negeri Sipil yang memiliki Sertifikat kompetensi Pengawas Pangan Kabupaten atau Kota. Jika hasil pemeriksaan menunjukkan bahwa pemohon masuk level I-II maka diberikan SPP IRT.¹⁵

Pemberian Nomor P-IRT minimal terdiri dari 15 (lima belas) digit sebagai contoh P-IRT No. 1234567890123-45 dengan rincian digit ke-1 menunjukkan kode jenis kemasan, digit ke-2 dan 3 menunjukkan nomor urut/kode jenis pangan IRTP, digit ke - 4, 5, 6 dan 7 menunjukkan kode Provinsi dan Kabupaten/Kota, digit ke 8 dan 9 menunjukkan nomor urut pangan IRTP yang telah memperoleh SPP-IRT di IRTP yang bersangkutan, digit ke-10,11,12 dan 13 menunjukkan nomor urut IRTP di Kabupaten/Kota yang bersangkutan, jika ada IRTP yang tutup tidak berproduksi lagi, maka nomor urut IRTP tersebut tidak bisa digunakan untuk IRTP lainnya, jika suatu saat

¹³ Sub Lampiran 7 Peraturan Bahan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga

¹⁴ *Ibid*, Penjelasan Peraturan Bahan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga

¹⁵ *Ibid*.

IPRT tersebut ingin berproduksi kembali maka nomor urut tersebut dapat digunakan kembali oleh yang pemohon dan digit ke 14 dan 15 menunjukkan tahun terakhir masa berlaku.¹⁶

Nomor P-IRT ini hanya diberikan untuk 1 jenis produk pangan. Perubahan hanya diterbitkan oleh instansi yang berwenang dalam penerbitan kode Provinsi, Kabupaten atau kota. Nomor P-IRT ini dicantumkan pada bagian utama label sebagai bentuk kemudahan calon konsumen atau konsumen untuk mengetahui makanan atau minuman yang hendak dikonsumsi.

Salah satu hak konsumen yang dijamin adalah hak konsumen atas informasi yang benar, jelas, dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/atau jasa.¹⁷ Beriringan pula dengan kewajiban pelaku usaha yang wajib memberikan informasi yang benar, jelas dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/atau jasa serta memberi penjelasan penggunaan, perbaikan dan pemeliharaan.¹⁸

Sebagai perbandingan hak konsumen, di Australia sebuah produk yang hendak atau dibeli digunakan oleh konsumen harus¹⁹: a. deskripsi harus sesuai dengan yang dibuat penjual tertera pada label kemasan dan dalam promosi atau iklan; b. sesuai dengan model demonstrasi atau sampel yang diminta konsumen; c. sesuai dengan keperluan yang wajib diberitahukan sebelumnya sebelum membeli produk tersebut; d. keterangan produk harus jelas serta asal-usulnya; dan e. dilarang menyembunyikan apabila ada biaya tambahan.

Australia melindungi hak konsumen terkait dengan bahan apa saja yang digunakan dalam sebuah produk tertentu dengan sangat hati-hati. Salah satunya adalah dengan kewajiban produsen atau pelaku usaha untuk mendeskripsikan produknya ke dalam label yang tertera dalam kemasan.

Pencantuman label pada produk pangan dapat dimaknai sebagai sumber informasi bagi konsumen. Dalam Pasal 1 angka 3 Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan, Label pangan adalah

¹⁶ *Ibid.*

¹⁷ Pasal 4 huruf c UU Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen

¹⁸ *Ibid.*, Pasal 7 huruf b

¹⁹ <https://www.accc.gov.au/consumers/consumer-rights-guarantees/consumer-guarantees> diakses 1 April 2022

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.

Dalam label tersebut berisikan tentang produk yang bersangkutan yang memuat tentang nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih atau isi bersih, nama dan alamat yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia, tanggal, bulan, dan tahun kedaluarsa.²⁰ Selanjutnya terkait dengan bahan yang digunakan juga diatur sebagaimana 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.²¹

Untuk produk pangan yang mengandung Bahan Tambahan Pangan, wajib mencantumkan golongan Bahan Tambahan Pangan yang digunakan memiliki nama bahan tambahan pangan atau kode internasional pada label kecuali bahan tambahan pangan berupa pewarna.²² Bahan Tambahan Pangan tidak boleh dikonsumsi sebagai bahan baku pangan.

Bahan Tambahan Pangan diatur juga dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 33 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan. Bahan Tambahan Pangan yang boleh dipergunakan dalam pangan terdiri atas beberapa golongan sebagai berikut: 1) Antibuih (*Antifoaming agent*); 2) Antikempal (*Anticaking agent*); 3) Antioksidan (*Antioxidant*); 4) Bahan pengkarbonasi (*Carbonating agent*); 5) Garam pengemulsi (*Emulsifying gas*); 6) Gas untuk kemasan (*Packing gas*); 7) Humektas (*Humectant*); 8) Pelapis (*Glazing agent*); 9) Pemanis (*Sweetener*); 10) Pembawa (*Carrier*); 11) Pembentuk gel (*Gelling agent*); 12) Pembuih (*Foaming agent*); 13) Pengatur keasaman (*Acidity regulator*); 14) Pengawet (*Preservative*); 15) Pengembang (*Raising agent*); 16) Pengemulsi (*Emulsifier*); 17) Pengental (*Thickner*); 18) Pengeras (*Firming agent*); 19) Penguat rasa (*Flavour enhancer*); 20) Peningkat volume (*Bulking agent*); 21) Penstabil (*Stabilizer*); 22) Peretensi rasa (*Colour retention agent*);

²⁰ Pasal 3 ayat 2 PP 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan

²¹ *Ibid*, Pasal 12 ayat 1

²² *Ibid*, Pasal 22 ayat 2

23) Perisa (*Flavouring*); 24) Perlakuan tepung (*Flour treatment agent*); 25) Pewarna (*Colour*); 26) Propelan (*Propellant*); dan 27) Sekuestran (*Sequestrant*).²³

Pada produk tidak wajib mencantumkan Bahan Tambahan Pangan pada Label dan Iklan Pangan kecuali mengandung Bahan Tambahan Pangan berupa: a. Pemanis buatan; b. Pengawet; c. Pewarna Sintetis; d. Antioksidan; dan/ atau e. Penguat Rasa.²⁴ Sehingga selain jenis tersebut, sebuah produk tidak diharuskan untuk mencantumkan Bahan Tambahan Pangan.

Penggunaan Bahan Tambahan Pangan memiliki batas maksimal penggunaan. Pengaturan Detail terkait dengan batasan maksimal penggunaan Bahan Tambahan Pangan ada pada lampiran II Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan. Sebagai contoh golongan Pembentuk Gel nomor kategori pangan 01.1.1 dengan nama kategori pangan Susu dan Buttermilk (*Plain*) memiliki batas maksimal 4000mg/kg kecuali untuk susu segar.

Ketentuan pencantuman label diantaranya adalah harus ditulis dan dicetak dalam bahasa Indonesia, jika tidak dapat ditemui padanan kata dalam bahasa Indonesia dapat dicantumkan istilah asing. Penggunaan gambar, warna dan atau desain dapat digunakan sebagai latar belakang sepanjang tidak mengaburkan tulisan, keterangan pada label yang berbentuk tulisan wajib dicantumkan secara teratur, jelas, mudah dibaca dan proporsional dengan luas permukaan label.

Tulisan harus dicantumkan dengan ukuran huruf paling kecil sama dengan atau lebih besari huruf kecil “o” pada jenis huruf Arial dengan ukuran 1 mm (saru milimeter) (Arial 6 point). Permukaan label kurang dari atau sama dengan 10 cm persegi, tulisa berupa huruf dan atau angka wajib dicantumkan dengan ukuran paling kecil 0,75 mm (nol koma tujuh puluh lima milimeter) (Arial 5 point). Keterangan nama produk dan peringatan pada label harus dicantumkan dengan ukuran huruf paling kecil sama dengan atau lebih besar dari huruf kecil “o” pada jenis huruf Arial dengan ukuran 2

²³ Pasal 3 ayat (1) Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 33 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan

²⁴ Pasal 2 Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 23 Tahun 2016 tentang Pencantuman Informasi tanpa Bahan Tambahan Pangan pada Label dan Iklan Pangan

mm (dua milimeter) (Arial 12 point). Keterangan berupa peringatan meliputi: a. peringatan terkait penggunaan pemanis buatan; b. keterangan tentang pangan olahan yang proses pembuatannya bersinggungan dan/atau menggunakan fasilitas bersama dengan bahan bersumber babi; c. keterangan tentang alergen; d. peringatan pada label minuman beralkohol; dan e. peringatan pada label produk susu.²⁵

Namun hal demikian tidak semua bahan pangan tambahan dapat dimasukkan ke dalam label kemasan produksi rumah tangga mengingat bahwa dalam pengaturan terkait label khusus industri rumah tangga memiliki syarat yang tidak terlalu sulit. Dalam hal pangan olahan yang merupakan pangan olahan industri rumah tangga, pada label harus dicantumkan tulisan P-IRT diikuti nomor Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT).²⁶

C. Penutup

C.1. Kesimpulan

Dapat disimpulkan bahwa pelaku usaha industri rumah tangga tidak mencantumkan semua bisa memuat informasi terkait dengan bahan pangan utama dan juga bahan pangan tambahan di berbagai macam produk olahan pangan baik makanan maupun minuman pada label yang digunakan khususnya untuk bahan tambahan pangan karena kendala SPP-PIRT dan pengaturan label dalam ketentuan perundang-undangan.

Konsumen hanya mengetahui bahan yang sudah dikenal secara umum, namun tidak dengan campuran bahan tambahan pangan apa saja yang dipakai serta tidak mengetahui secara presisi jumlah besaran campuran bahan tersebut pada makanan atau minuman yang dikonsumsi karena terjadi kendala pengaturan label untuk industri rumah tangga yang hanya mencantumkan P-IRT sudah sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Konsumen yang tidak mengetahui bagaimana pengolahan serta alat yang digunakan belum memenuhi standar higienitas dapat ditanggulangi dengan pemohon SPP-IRT yang harus memenuhi syarat untuk mendapatkan SPP-IRT

²⁵ Pedoman Label Olahan Pangan 2020, Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.

²⁶ *Ibid.*

yang di dalamnya mengisyaratkan terpenuhi higienitas termasuk air dan bahan pokok pangan yang digunakan serta tempat pengolahan tidak menyalahi kategori yang telah ditentukan.

C.2. Saran

Ketentuan terkait dengan hak konsumen untuk mengetahui bahan pangan termasuk bahan pangan tambahan sangat mempermudah konsumen untuk mengetahui apa saja yang hendak dikonsumsi apabila pelaku industri rumah tangga berusaha semaksimal mungkin untuk menginformasikan terkait dengan produknya, tidak hanya menyertakan nomor P-IRT saja namun juga terus melakukan inovasi dengan usaha yang dilakukan termasuk memberikan informasi tentang komposisi produk secara menyeluruh.

Daftar Pustaka

- Adrian Sutedi, 2011, Hukum Perizinan di Sektor Pelayanan Publik, Sinar Grafika, Jakarta.
- Assrih Fauziyah.Retnowati et al., Tanggung Jawab Hukum Pelaku Usaha Industri Rumah Tangga (Home Industry), UNEJ, 2021.
- Aulia Muthiah, 2018, Hukum Perlindungan Konsumen, Pustaka Baru Press, Yogyakarta.
- Muliawan, 2008, Jasa Unggul Manajemen Industri, Yogyakarta, Banyu Media.
- Pedoman Label Olahan Pangan 2020, Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Syahdan et. All, Peran Industri Rumah Tangga (Home Industry) pada Usaha Kerupuk Terigu terhadap Pendapat Keluarga di Kecamatan Sakra Kabupaten Lombok Timur, Manazhim: Jurnal Manajemen dan Ilmu Pendidikan, Vol. 1 No. 1 Februari 2019: 45-63.
- Teguh Wahyudi, et. All. Karang taruna dan ibu PKK sawahan mojkerto dalam memilih makanan dari hewan dan tumbuhan yang sehat, halal, dan bebas dari cemaran bahan kimia berbahaya untuk meningkatkan kualitas kesehatan masyarakat indonesia, Jurnal Layanan Masyarakat Universitas Airlangga, Vol 1 No 2 Tahun 2017, 98-104.