

IDENTIFIKASI LABEL DAN KUALITAS BAKTERIOLOGIS PADA PRODUK SAMBEL PECEL DI KOTA MADIUN

Label Identification And Bacteriological Quality Assessment Of Sambel Pecel (Peanuts Dressing Sauce) Product In Madiun City

Richa Dwi Fadhilah, Ririh Yudhastuti
Departemen Kesehatan Lingkungan,
Fakultas Kesehatan Masyarakat, Kampus C
UNAIR Jl. Mulyorejo Surabaya - 60115
Corresponding Author:
richa.fadhilah@yahoo.com

Article Info

Submitted : 03 Juli 2017
In reviewed : 24 Desember 2018
Accepted : 14 Januari 2019
Available Online : 31 Januari 2019

Kata kunci: label, kualitas bakteriologis, sambel pecel

Keyword: *Label, Bacteriological quality, Sambel pecel*

Published by Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga

Abstrak

Persyaratan suatu produk makanan sebelum beredar di masyarakat adalah pencantuman label secara lengkap dan kualitas bakteri *Eschericia coli* harus 0 (nol). Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi pencantuman label dan pemeriksaan bakteriologis (*Eschericia coli*) pada produk sambel pecel di Kota Madiun. Penelitian ini bersifat observasional dengan analisis data deskriptif menggunakan rancang bangun *cross sectional* serta dilakukan observasi dan wawancara terkait kelengkapan, pencantuman label, dan dilakukan pemeriksaan bakteriologis (*Eschericia coli*) di Laboratorium Kesehatan Lingkungan Poltekes Kemenkes Surabaya pada 15 produk sambel pecel. Seluruh sampel sambel pecel di Kota Madiun tidak menyantumkan label secara lengkap dan belum memenuhi standar Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan, yaitu 11 komponen label seperti nama produk, komposisi, cara penyimpanan, informasi nilai gizi, barcode harga, kode produksi, berat bersih, tanggal kadaluarsa, nama dan alamat produsen, keterangan halal, dan informasi konsumen apabila terjadi kecacatan. Lima dari 15 sambel pecel positif mengandung bakteri *Eschericia coli* padahal pada produk makanan berdasarkan UU No. 18 tahun 2012 tentang Pangan, bakteri *Eschericia coli* harus 0 (nol). Dinas perdagangan dan Perindustrian Kota Madiun harus lebih ketat menyeleksi produk sambel pecel sebelum diedarkan ke masyarakat.

Abstrac

Food product requirements before distribution to consumers are including of the proper food labeling, and zero count of Eschericia coli bacteria. This study aims to identify the labeling process and bacteriological examination (Eschericia coli) on javanese peanut dressing sauce (sambel pecel) product in Madiun city. The research is an observational research whereas data is analyzed descriptively by cross sectional study design. This study used observations and interview in obtaining data regarding the completeness of labeling. bacteriological examination (Eschericia coli) was performed by Environmental Health Laboratory of Health Polytechnic of Ministry of Health Surabaya for the total sample of 15 sambel pecel products. All of sambel pecel products in Madiun are without a complete label and were inconsistent with the standards of the Governmental Regulations of food label and advertisement regulation. Each product is required to implement eleven label component such as product name, composition, net weight, expiration date, name and address of producer, label of halal, and consument information for disability occurs. Five out of 15 products were positively contain Eschericia coli bacteria while the products based on regulation about food, that it must be 0 (zero). Thus it can be suggested for Trade and Industry Service of Madiun to implement stringent selection and monitoring process before distribute the product to general population.

PENDAHULUAN

Masyarakat yang mengonsumsi suatu pangan perlu diberikan sarana untuk mendapatkan informasi yang benar dan tidak menyesatkan (Karmini dan Dodik, 2004). Pencantuman label harus sesuai dengan persyaratan dan bertanggung jawab terhadap kebenaran yang tercantum pada label dikarenakan konsumen pada umumnya tidak mengetahui proses pembuatan makanan tersebut, maka perlu adanya persyaratan sebelum produk makanan beredar di masyarakat. Pedoman atau acuan dalam pencantuman label pada kemasan makanan berdasarkan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan (RI, 1999).

Berdasarkan Peraturan Menteri Perdagangan No.67/M-DAG/PER/11/2013 tentang kewajiban pencantuman label dalam bahasa Indonesia pada barang menyatakan bahwa label ialah suatu keterangan yang berisi tentang barang yang dinyatakan dalam bentuk gambar, atau tulisan dan/atau keduanya dengan bentuk lain. Tujuan pencantuman label ialah dapat memberikan informasi mengenai barang dan keterangan pelaku usaha serta informasi lainnya sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang sedang berlaku saat ini. Pangan merupakan sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air baik yang mengalami proses pengolahan maupun yang tidak diolah yang dapat dikonsumsi sebagai makanan atau minuman untuk masyarakat, termasuk penggunaan bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses persiapan, pengolahan dan/atau makanan atau minuman (Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 tahun 1999).

Peraturan perundangan telah memutuskan bahwa seluruh jenis makanan yang dikemas harus memiliki label secara lengkap, benar, dan dapat dipertanggung jawabkan. Keterangan label tersebut mengenai isi, jumlah dan jenis bahan yang dipergunakan, tanggal kadaluarsa, komposisi zat gizi dalam makanan yang dinyatakan dalam jumlah dan persen angka kecukupan gizi yang disarankan dalam setiap takaran saji makanan, serta keterangan penting lainnya (misalnya kehalalan produk) sehingga, konsumen dapat mengetahui dan memberikan tambahan informasi kandungan gizi dan kelayakan makanan yang akan dikonsumsinya (Almatsier, 2011).

Kemasan pangan merupakan bahan yang dipergunakan untuk wadah dan/atau membungkus suatu makanan, baik yang bersentuhan secara langsung dengan pangan maupun tidak bersentuhan langsung. Pemilihan bahan kemasan pangan harus memenuhi standar

dan tidak boleh membahayakan konsumen dikarenakan fungsi kemasan pangan dipergunakan untuk mencegah terjadinya kerusakan dan pembusukan serta, melindungi produk dari kotoran atau bahan berbahaya dari luar, dan membebaskan pangan dari jasad renik patogen. Untuk itu bahan kemasan pangan tidak boleh menggunakan bahan yang membahayakan kesehatan (Undang-Undang RI Nomor 18 Tahun 2012). Penegemasan memiliki peran dan fungsi yang penting dalam mendukung proses pemasaran produk terutama yang mudah mengalami kerusakan (Rahmawati, 2013)

Persyaratan makanan sebelum beredar di masyarakat selain pencantuman label dalam kemasan yaitu kualitas bakteriologis pada produk makanan, juga harus terbebas dari cemaran fisik, biologis, dan kimia dikarenakan penyakit yang menyebabkan konsumsi suatu pangan sebagian besar mengandung patogen seperti bakteri, virus, parasit, atau pangan yang tercemar biotoksi (WHO, 2011). Dalam hal tersebut kandungan bakteri khususnya *Escherichia coli* pada makanan harus 0 (nol) (UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan). Bakteri *Escherichia coli* merupakan bakteri yang termasuk gram negatif dan tidak berspora dapat memfermentasikan laktosa, membentuk gas, serta berbentuk batang. (Gaman and Sherington, 1994).

Produk kemasan tidak hanya pada makanan siap saji tetapi juga pada bumbu racik seperti sambel pecel, banyak *home industri* di Kota Madiun yang memproduksi sambel pecel dan dijual bebas di masyarakat. Konsumen produk sambel pecel asli Kota Madiun di dalam Kota Madiun, masyarakat luar Kota Madiun bahkan sampai di luar negeri. Produk sambel pecel di Kota Madiun dijadikan sebagai oleh-oleh setelah masyarakat berkunjung di Kota Madiun. Sehingga, konsumen sambel pecel asli Kota Madiun sangat luas pemasaran hingga luar kota, luar pulau bahkan ada beberapa merk produk sambel pecel pemasaran sampai ke luar negeri.

Produk sambel pecel di Kota Madiun yang telah memiliki izin edar dan diperjual belikan di masyarakat beberapa produk belum mencantumkan label secara lengkap dan benar selain, permasalahan pencantuman label yang tidak secara lengkap dan benar beberapa produk sambel pecel di Kota Madiun telah mengandung bakteri *Escherichia coli*. Namun, persyaratan suatu produk makanan kemasan memiliki izin edar dan layak di konsumsi oleh masyarakat harus menyantumkan label secara lengkap dan benar serta produk makanan kemasan tersebut tidak mengandung bakteri *Escherichia coli*. Sehingga, hal tersebut

memberikan ketertarikan peneliti dalam mengidentifikasi label dan kualitas bakteriologis pada produk sambel pecel di Kota Madiun.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan rancang bangun *cross sectional*. Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei-Juni 2017. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh produk sambel pecel di Kota Madiun yang memiliki izin edar dari Dinas Perdagangan dan Perindustrian serta Dinas Kesehatan Kota Madiun tahun 2017. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah total populasi dengan jumlah 15 sampel.

Kondisi label produk sambel pecel diobservasi menggunakan lembar *check list* dengan 11 komponen label. Selain itu, peneliti melakukan wawancara pada produsen terkait pencantuman label. Pemeriksaan kualitas bakteriologis *Escherichia coli* dengan menentukan jumlah bakteri di sampel yang telah diencerkan. Pemeriksaan dilakukan di Laboratorium Kesehatan Lingkungan Poltekes Kemenkes Surabaya. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif. Penelitian ini telah melalui kaji etik dan mendapatkan persetujuan pelaksanaan dari komisi etik berdasarkan Surat Keterangan Lolos Kaji Etik No: 114-KEPK Komisi Etik Penelitian Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga Tahun 2017.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Komponen label berdasarkan Peraturan Pemerintah No 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan yaitu sebagai berikut:

Nama Produk

Berdasarkan hasil observasi, semua produk sambel pecel telah menyantumkan label nama produk dengan tujuan sebagai identitas diri atau ciri khas pada produk makanan. Nama produk makanan dapat dicantumkan nama dagang (bila ada), nama produk menggunakan bahasa Indonesia jika produk dalam negeri (Siagian, 2002). Keterangan nama produk yang tercantum pada kemasan produk makanan khususnya sambel pecel harus dengan benar, tidak menyesatkan secara penulisan, gambar dan/atau bentuk apapun lainnya. Nama produk harus menunjukkan sifat dan atau keadaan sebenarnya dengan menggunakan nama yang lazim atau umum untuk mudah dipahami oleh konsumen (PP No 69 tahun 1999).

Komposisi

Berdasarkan hasil observasi, produk sambel di Kota Madiun tidak menyantumkan label komposisi ada satu produk dari 15 sampel

dikarenakan tempat untuk pencantuman label komposisi tidak cukup, berdasarkan produsen produk sambel pecel. Pencantuman label komposisi wajib dilakukan oleh produsen, sehingga konsumen dapat memperoleh informasi yang benar, jujur, dan bertanggung jawab karena kebanyakan konsumen tidak mengerti cara proses produksi. Pencantuman label berupa daftar bahan yang berurutan dimulai dari bagian bahan yang paling banyak digunakan dalam proses produksi kecuali mineral, vitamin, dan zat penambah gizi lainnya (PP No 69 tahun 1999).

Cara Penyimpanan

Berdasarkan dari hasil observasi, hanya satu produk sambel pecel yang menyantumkan label cara penyimpanan. Alasan produsen tidak menyantumkan karena produk sambel tidak perlu diperlakukan secara khusus karena produk sambel pecel termasuk pangan yang tahan lama. Petunjuk cara penyimpanan berguna bagi konsumen untuk menjaga makanan agar dapat tahan lama dan tidak mudah rusak. Berdasarkan PP No 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan, label cara penyimpanan sangat penting bagi konsumen karena kekeliruan pada cara penyimpanan dapat mempercepat penurunan mutu pangan atau membuat makanan cepat rusak (PP No 69 tahun 1999). Untuk produk sambel pecel berdasarkan dari hasil wawancara pada produsen produk sambel pecel dapat disimpan pada suhu normal tidak perlu disimpan di dalam lemari es.

Informasi Nilai Gizi

Berdasarkan dari hasil observasi, produk sambel pecel di Kota Madiun yang menyantumkan label informasi nilai gizi ada 3 produk sambel pecel. Berdasarkan peraturan tentang Label dan Iklan Pangan No 69 tahun 1999 pencantuman keterangan informasi nilai gizi harus dicantumkan secara berurutan jumlah seluruh energi dengan perincian berdasarkan jumlah energi yang berasal dari lemak, kolesterol, jumlah keseluruhan karbohidrat, serat gula, protein, vitamin, dan mineral. Informasi nilai gizi bertujuan untuk menjaga konsumen akan terpenuhinya kecukupan akan gizi, menjamin masyarakat terhindar dari gangguan gizi dan membina masyarakat dalam upaya untuk perbaikan status gizi (PP RI No. 28 tahun 2004).

Barcode Harga

Barcode harga merupakan pencantuman kode harga pada kemasan produk sambel pecel, barcode tersebut adalah sejenis kode yang mewakili atau informasi tertentu. Kode tersebut dinyatakan dalam bentuk batangan

balok dan berwarna hitam putih yang mengandung satu kesatuan kumpulan kombinasi batangan yang berlainan ukuran dengan susunan sedemikian rupa yang berjajar secara rapi. Kode ini dicetak berupa stiker dan biasanya diletakkan di pojok kemasan suatu makanan atau di kotak kemasan barang. Berdasarkan hasil observasi, semua produk sambel pecel tidak menyantumkan barcode harga dikarenakan produk sambel pecel tidak diperjualbelikan melalui swalayan. Produsen hanya memperjualbelikan pada toko milik sendiri atau toko-toko lain yang hanya memerlukan daftar harga biasa tidak perlu menggunakan barcode harga.

Kode Produksi

Berdasarkan dari hasil observasi, pencantuman label kode produksi sambel pecel telah dilakukan produsen pada 4 produk sambel pecel dari 15 produk sambel pecel. Produsen produk sambel pecel banyak yang belum menacantumkan kode produksi karena produsen belum siap menanggung kemungkinan kerugian yang setiap saat terjadi. Selain alasan tersebut, produsen meyakini bahwa produk sambel pecel tanpa pencantuman label kode produksi tidak menjadi masalah yang penting sehingga produsen sambel pecel banyak yang mengabaikan pencantuman label kode produksi pada kemasan produk sambel pecel. Dengan pencantuman kode produksi pada kemasan produk sambel pecel konsumen tidak perlu khawatir dengan keamanan pada produk makanan sambel pecel karena kode produksi dapat memberikan informasi atau penjelasan tentang riwayat prose produksi pangan yang bersangkutan. Selain itu, adanya kode produksi pada kemasan produk sambel pecel produsen dengan mudah dapat mengontrol produk yang beredar, terlebih lagi apabila produk sambel pecer tersebut mengalami kecacatan atau kerusakan maka produk makanan tersebut dapat ditarik dari peredaran di masyarakat (PP No. 69 tahun 1999).

Berat Bersih

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan peneliti, bahwa pencantuman label berat bersih pada kemasan produk sambel pecel telah dilakukan oleh produsen sebanyak 13 produk sambel pecel sedangkan 2 produk sambel pecel tidak menyantumkan label berat bersih. Pencantuman label berat bersih pada kemasan produk sambel pecel bertujuan untuk memberikan informasi kepada konsumen sambel pecel mengenai ukuran berat makanan produk sambel pecel.

Berdasarkan PP No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan mengatakan

bahwa berat bersih atau dapat disebut isi bersih harus menyantumkan dalam satuan metrik, menjadi 3 kategori sebagai berikut yaitu, dengan pencantuman ukuran, isi pangan untuk makanan cair, dengan pencantuman ukurab berat untuk makanan padat dan dengan pencantuman isi atau berat untuk makakn semi padat atau kental.

Tanggal Kadaluausa

Berdasarkan hasil observasi pada produk sambel pecel di Kota Madiun label tanggal kadaluarsa yang telah menyantumkan oleh produsen sebanyak 13 produk sambel pecel dan sisanya 2 produk sambel pecel tidak menyantumkan label tanggal kadaluarsa dikarenakan lupa. Tanggal kadaluarsa merupakan batas akhir atau batas baik digunakan suatu makanan dapat dikonsumsi oleh konsumen. Berdasarkan PP No 69 tahun 1999 mengenai Label dan Iklan Pangan, tanggal kadaluarsa merupakan umur atau masa simpan produk pangan, biasanya dituliskan sebagai berikut *best before date*: produk makanan masih dalam kondisi aman, baik dan masih dapat dikonsumsi pada saat setelah tanggal yang tercantum dalam kemasan produk makanan telah terlewati dan *use by date*: produk makanan tidak dapat dikonsumsi oleh konsumen, dikarenakan bahaya bagi kesehatan manusia setelah mengingumsinya (produk tersebut sangat mudah rusak karena mikroba) setelah tanggal yang tercantum pada kemasan produk makanan telah terlewati (PP No 69 tahun 1999).

Penjelasan mengenai tanggal, nulan dan tahun kadaluarsa hukumnya wajib dicantumkan pada kemasan produk dengan pencantuman *best before/use by*. Produk makanan yang memiliki masa simpan 3 bulan cara penulisan dalam pencantuman dinyatakan dalam tanggal, bulan dan tahun sedangkan produk makan yang memiliki masa simpan lebih dari 3 bulan cara penulisan pencantuman dinyatakan dalam bulan dan tahun (PP No 69 tahun 1999).

Nama dan Alamat Produsen

Berdasarkan dari hasil observasi produsen yang telah menyantumkan label nama dan alamat produsen sebanyak 6 produk sambel pecel sedangkan 9 produk sambel pecel tidak menyantumkan label nama dan alamat produsen pada kemasan produk sambel pecel. Pencantuman nama dan alamat produsen, yang telah dilakukan produsen dalam pencantuman alamat produsen saja tidak secara lengkap, bahkan mereka hanya menyantumkan nama negara yaitu Indiensia sebagai alamatnya.

Pencantuman nama dan alamat produsen minimal dilakukan dengan menyantumkan

nama negara yaitu Indonesia apabila produk makanan tersebut masuk ke dalam wilayah Indonesia (PP No 69 tahun 1999). Namun, yang dilakukan oleh produsen produk sambel pecel di Kota Madiun pencantuman alamat produsen dengan hanya menuliskan nama negara saja yaitu Indonesia sebaiknya produsen sambel pecel menyantumkan alamat produsen secara lengkap dengan tujuan konsumen produk sambel pecel dapat memberikan kritik maupun saran kepada produsen mengenai kelebihan atau kekurangan produk sambel pecel setelah konsumen mengonsumsinya.

Keterangan Halal

Pencantuman label keterangan halal pada kemasan produk makanan ialah suatu kewajiban apabila pihak atau produsen yang memproduksi atau memasukkan makanan di dalam wilayah Indonesia. Berdasarkan dari hasil observasi pencantuman label keterangan halal terdapat hanya 4 produk sambel pecel saja sedangkan 11 produk sambel pecel tidak menyantumkan label keterangan halal. Produsen kurang memerhatikan dalam pencantuman label keterangan halal disebabkan karena produsen beranggapan produk sambel pecel yang diproduksinya telah menggunakan bahan yang halal tetapi, kehalalan suatu produk makanan tidak hanya dilihat dari jenis bahan yang digunakan pada saat proses produksi tetapi juga dilihat bagaimana produsen memproduksi sambel pecel dengan benar sesuai dengan ketentuan Islam.

Menurut PP No 69 tahun 1999 kebenaran suatu keterangan halal pada label di kemasan pangan tidak hanya dibuktikan dari segi bahan utama produk, bahan penambahan pangan atau bahan pendukung yang digunakan dalam proses produksi pangan tetapi juga harus dibuktikan dalam proses produksinya (PP No 69 tahun 1999).

Alasan produsen yang tidak menyantumkan label keterangan halal dikarenakan mereka beranggapan masa berlaku yang diberikan Majelis Ulama Indonesia (MUI) terlalu singkat hanya 2 tahun saja, maka dari itu banyak produsen yang tidak menyantumkannya. Selain masa berlaku label keterangan halal yang singkat produsen produk sambel pecel beranggapan bahwa produk sambel pecel aman-aman saja dan tidak bertentangan dengan aturan agama Islam. Pencantuman label keterangan label wajib dilakukan oleh produsen produk sambel pecel dikarenakan sudah tertera jelas dalam peraturan kewajiban produsen dalam pencantuman label keterangan halal. Menurut peraturan saat ini pencantuman kehalalan suatu produk makanan khususnya sambel

pecel harus melalui prosedur pengujian dilakukan oleh tim akreditasi oleh LP POM MUI, badan POM dan Departemen Agama (Adisasmito, 2008).

Informasi Konsumen Apabila Terjadi Kecacatan

Pencantuman label informasi apabila terjadi kecacatan mendekati sama dengan nomor telepon produsen yang dapat dihubungi konsumen apabila konsumen mengalami kejadian yang tidak diinginkan yang disebabkan setelah mengonsumsi produk makanan yaitu sambel pecel.

Produsen sambel pecel di Kota Madiun menganggap dengan menyantumkan alamat produsen pada kemasan produk sambel pecel sudah cukup tidak perlu lagi menyantumkan nomor telepon produsen. Namun pencantuman nomor telepon produsen berdasarkan PP No 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan wajib dilakukan oleh produsen yang memproduksi produk makanan. Berdasarkan PP No 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan, masyarakat dalam hal ini adalah konsumen produk sambel pecel akan mengetahui kandungan yang sesuai dengan label dan diharapkan konsumen lebih jeli untuk memilih produk sambel pecel yang akan dikonsumsi. Dengan demikian, banyak produsen sambel di Kota Madiun tidak memerhatikan dalam pencantuman label informasi konsumen apabila terjadi kecacatan.

Kualitas Label Pada Produk Sambel Pecel Di Kota Madiun

Berdasarkan Tabel 1 rekapitulasi sambel pecel yang diproduksi oleh produsen sebanyak 15 produk sambel pecel dengan komponen label yang diobservasi sebanyak 11 komponen label. Dari hasil observasi didapatkan hasil bahwa ada beberapa produk sambel pecel belum memenuhi syarat beredar di masyarakat yaitu, produsen produk sambel pecel yang tidak menyantumkan label secara lengkap berdasarkan peraturan yang berlaku sehingga konsumen produk sambel pecel kurang mendapatkan informasi mengenai bahan utama, bahan pendukung produk sambel pecel dan kandungan gizi lainnya yang terdapat di dalam sambel pecel. Dengan pencantuman label pada kemasan makanan berdasarkan PP No 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan masyarakat dalam hal ini adalah konsumen produk sambel pecel akan mengetahui kandungan yang terdapat pada produk sambel pecel telah sesuai dengan label yang tercantum dalam kemasan dan diharapkan konsumen lebih jeli untuk memilih produk sambel pecel yang akan dikonsumsi.

Faktor yang dapat memengaruhi produsen dalam pencantuman label pada kemasan produk sambel pecel yaitu tingkat pengetahuan, sikap dan tindakan (Asmaiyar, 2004). Dengan demikian, instansi terkait yaitu Dinas Perdagangan dan Perindustrian, sebelum diedarkan makanan kemasan yaitu sambel pecel di Kota Madiun harus terlebih dahulu diseleksi secara selektif dengan harapan masyarakat yang mengonsumsi sambel pecel terjamin akan kualitas mutu kandungan gizi dan tidak membahayakan kesehatan konsumen setelah mengonsumsi produk sambel pecel.

Tabel 1.
Rekapitulasi Hasil Observasi Variabel Label Pada Produk Sambel Pecel Di Kota Madiun

Kode produk	Komponen penilaian label		Persentase
	Ada	Tidak ada	
Sambel pecel 1	5	6	45%
Sambel pecel 2	7	4	63%
Sambel pecel 3	7	4	63%
Sambel pecel 4	5	6	45%
Sambel pecel 5	9	2	81%
Sambel pecel 6	5	6	45%
Sambel pecel 7	3	8	27%
Sambel pecel 8	5	6	45%
Sambel pecel 9	5	6	45%
Sambel pecel 10	6	5	54%
Sambel pecel 11	5	6	45%
Sambel pecel 12	3	8	27%
Sambel pecel 13	6	5	54%
Sambel pecel 14	6	5	54%
Sambel pecel 15	2	9	18%

Kualitas bakteriologis produk sambel pecel di Kota Madiun

Berdasarkan Tabel 2 pemeriksaan kualitas bakteriologis menunjukkan bahwa ada 5 produk sambel pecel di Kota Madiun positif mengandung bakteri *Escherichia coli*. Berdasarkan UU No. 18 tahun 2012 tentang Pangan bahwa bakteri *Escherichia coli* harus 0 (nol) (RI, 2012) jika di dalam makanan. Maka dari itu, pentingnya pemeriksaan bakteriologis utamanya bakteri *Escherichia coli* sebelum produk sambel pecel diedarkan atau dipasarkan kepada masyarakat agar tidak menimbulkan dampak yang membahayakan kesehatan konsumen setelah mengonsumsi produk sambel pecel. Dampak kesehatan yang dapat menyebabkan bahaya kesehatan setelah menyantap makanan yang tercemar yaitu nyeri

dan diare yang terkadang disertai demam dan muntah dengan gejala timbul selama 18-48 jam (Arisman, 2009).

Berdasarkan UU No. 18 tahun 2012 tentang Pangan, keamanan pangan adalah kondisi dan upaya untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran fisik, biologis, kimia dan benda yang dapat mengganggu dan merugikan kesehatan manusia untuk dikonsumsi. Sehingga makanan yang aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat terbebas dari cemaran fisik, biologis dan kimia dikarenakan penyakit yang disebabkan karena konsumsi pangan sebagian besar mengandung patogen seperti bakteri, virus, parasit atau pangan yang tercemar biotoksi (WHO, 2011). Sehingga pentingnya pemeriksaan kualitas makanan dari segi bakteriologis.

Tabel 2.
Hasil Pemeriksaan Bakteri *Escherichia Coli* Di Laboratorium Poltekes Kemenkes Pada Produk Sambel Pecel Di Kota Madiun

Kodesampel	Hasil pemeriksaan
Sambel pecel 1	Negatif
Sambel pecel 2	Positif
Sambel pecel 3	Negatif
Sambel pecel 4	Negatif
Sambel pecel 5	Negatif
Sambel pecel 6	Positif
Sambel pecel 7	Negatif
Sambel pecel 8	Negatif
Sambel pecel 9	Positif
Sambel pecel 10	Positif
Sambel pecel 11	Negatif
Sambel pecel 12	Negatif
Sambel pecel 13	Negatif
Sambel pecel 14	Positif
Sambel pecel 15	Negatif

KESIMPULAN DAN SARAN

Seluruh sampel sambel pecel di Kota Madiun tidak menyantumkan label secara lengkap dan belum memenuhi standar Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan, yaitu 11 komponen label seperti nama produk, komposisi, cara penyimpanan, informasi nilai gizi, barcode harga, kode produksi, berat bersih, tanggal kadaluarsa, nama dan alamat produsen, keterangan halal, dan informasi konsumen apabila terjadi kecacatan. Lima dari 15 sambel pecel positif mengandung bakteri *Escherichia coli* padahal pada produk makanan berdasarkan UU No. 18 tahun 2012 tentang

Pangan bahwa bakteri *Escherecia coli* harus 0 (nol).

Dinas perdagangan dan Perindustrian serta Dinas Kesehatan Kota Madiun dapat menerapkan seleksi lebih ketat terhadap produk sambel pecel sebelum diedarkan ke masyarakat. Selain itu, Dinas Kesehatan Kota Madiun direkomendasikan untuk memberikan penyuluhan terkait pentingnya pencantuman label, menjaga kebersihan tempat, dan pemilihan bahan baku produksi terkait terjaminnya kualitas bakteriologis pada produk sambel pecel.

DAFTAR PUSTAKA

- Adisasmito, W. 2008. *Analisis Kebijakan Nasional MUI Dan BPOM Dalam Labeling Obat Dan Makanan*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia [online] Tersedia di https://staff.blog.ui.ac.id/wiki-a/files/2009/02/kebijakan-nasional-mui-dan-bpom-dalam-labeling-obat-dan-makanan_edited.pdf <diakses pada tanggal 1 Juni 2017>.
- Arisman. 2009. *Buku Ajar Ilmu Gizi: Gizi dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: ECG.
- Almatsier, S. 2011. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Depkes RI., 2011. *Cara Pengolahan Makanan yang Baik Prinsip Higiene Sanitasi Makanan*. Jakarta: RI.
- Gaman, P. M. dan K. B. Sherington. 1994. *Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi*. Terjemahan M. Gardjito, S. Naruki, A. murdiati dan Sardjono. Yogyakarta: UGM-Press.
- Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. 2013. *Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 67/M-DAG/PER/11/2013 tentang Kewajiban Pencantuman Label Dalam Bahasa Indonesia Pada Barang*. Jakarta: Kementerian Perdagangan RI.
- Rahmawati, F., 2013. *Pengemasan dan Pelabelan*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta. [online]. Tersedia di <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pengabdian/fitri-rahmawati-mp/pengemasan-dan-pelabelan.pdf> <diakses pada tanggal 1 Februari 2017>.
- Republik Indonesia. 1999. *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label Dan Iklan Pangan*. Jakarta: Peraturan Pemerintah RI.
- Republik Indonesia. 2004. *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu Dan Gizi Pangan*. Jakarta: Peraturan Pemerintah RI.
- Republik Indonesia. 2012. *Undang-Undang RI Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan*. Jakarta: Republik Indonesia. Jakarta: Undang-Undang RI.
- Siagian, A. 2002. *Mikroba Patogen Pada Makanan dan Sumber Pencernaannya*. <http://librari.usu.ac.id/download/fkm/fkm-albiner3.pdp> <diakses pada 28 Januari 2017>
- WHO. 2011. *Enterohaemorrhagic Escherichia coli (EHEC)*. Tersedia di: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs125/en/> <diakses 23 Maret 2017>
- WHO. 2011. *Public Health Review Of The Enterohaemorrhagic Escherichia Coli Outbreak In Germany*. Tersedia di: http://www.euro.who.int/_data/assets/pdf_file/0009/144981/EHEC_outbreak_10_June_2011.pdf <diakses 23 Maret 2017>.