

Ketaatan Produsen Kerupuk Terhadap Standar Keamanan Pangan di Sidoarjo

Oleh:

Dewi Kusuma Nada

Dosen Pembimbing :

Dr. Lidya Shery Muis, S.H., M.H., M.Kn

Progam Studi Hukum

Universitas Muhammadiyah Sidoarjo



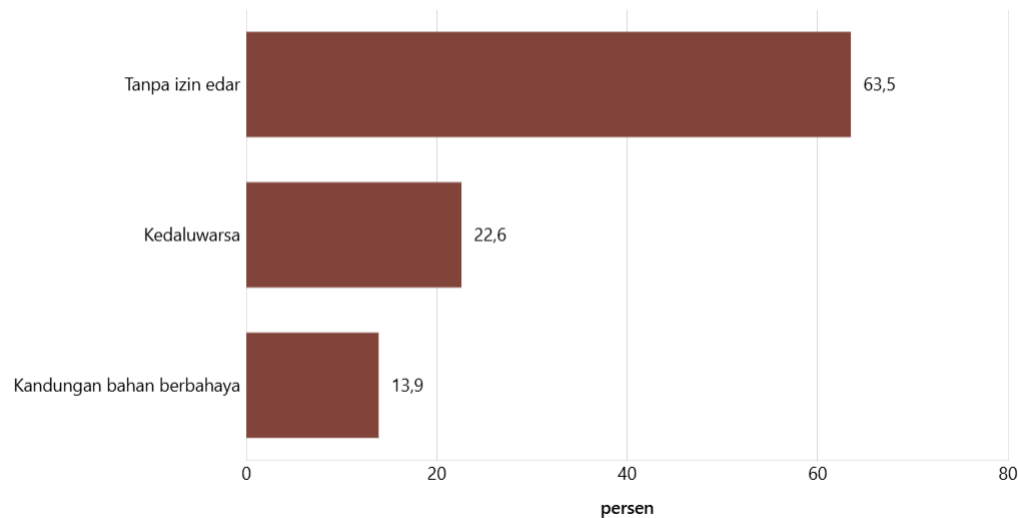
Pendahuluan

Kerupuk adalah makanan ringan khas Indonesia yang populer dengan tekstur renyah dan rasa khasnya. Tetapi industri kerupuk, terutama di Kabupaten Sidoarjo, menghadapi tantangan dalam memenuhi standar keamanan pangan, seperti penggunaan bahan berbahaya, ketidakpatuhan terhadap Good Manufacturing Practices (GMP), dan lemahnya pengawasan distribusi. Ketidakpatuhan ini dapat membahayakan kesehatan konsumen dan menurunkan daya saing industri di pasar domestik maupun internasional. Penelitian ini bertujuan mengkaji kepatuhan produsen, efektivitas regulasi, dan dampaknya terhadap kesehatan serta kualitas produk kerupuk.

Proporsi Jenis Kejahatan terkait Produk Pangan Olahan yang Ditemukan BPOM (2023)

databoks

Bar Horizontal Table



Polisi Gerebek Pabrik Kerupuk Gunakan Boraks di Sidoarjo

Suparno - detikNews

Senin, 01 Mar 2021 12:57 WIB



Polisi menggerebek pabrik kerupuk yang menggunakan boraks (Foto: Suparno)

Sidoarjo - Polisi menggerebek sebuah **pabrik kerupuk** di Krembung, Sidoarjo. Penggerebekan dilakukan karena pabrik tersebut memproduksi kerupuk menggunakan **boraks**.

GAP (Kebaharuan)

Kasus penggerebekan pabrik kerupuk di Krembung, Sidoarjo, yang menggunakan boraks sebagai bahan tambahan makanan menunjukkan masih adanya pelanggaran serius terhadap standar keamanan pangan. Penelitian sebelumnya cenderung fokus pada industri makanan secara umum, tetapi belum banyak yang menyoroti kepatuhan produsen kerupuk terhadap aturan keamanan pangan.

Penelitian tentang keamanan pangan dalam industri makanan sudah banyak dilakukan, tetapi khusus untuk tingkat kepatuhan produsen kerupuk di Sidoarjo terhadap standar keamanan pangan masih jarang dibahas. Penelitian ini mengisi kekosongan tersebut dengan fokus pada tantangan yang dihadapi UMKM, seperti penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan penggunaan bahan tambahan yang aman. Selain itu, penelitian ini juga akan mengevaluasi bagaimana pemerintah, BPOM, dan produsen kerupuk dapat bekerja sama untuk meningkatkan kepatuhan produsen kerupuk. Pendekatan ini diharapkan bisa memberikan solusi nyata untuk memperbaiki keamanan pangan di Sidoarjo.

Isu Hukum

1. Bagaimana tingkat kepatuhan produsen kerupuk di Kabupaten Sidoarjo terhadap standar keamanan pangan yang ditetapkan pemerintah?
2. Apa saja kendala dalam penerapan Good Manufacturing Practice (GMP)?
3. Langkah-langkah apa yang dapat dilakukan oleh BPOM untuk meningkatkan efektivitas penegakan hukum terkait keamanan pangan di industri kerupuk?

Tujuan Penelitian

1. Mengetahui dan menganalisis tingkat kepatuhan produsen kerupuk di Kabupaten Sidoarjo terhadap standar keamanan pangan yang ditetapkan oleh pemerintah
2. Mengidentifikasi dan mengkaji kendala yang dihadapi oleh produsen kerupuk dalam menerapkan prinsip-prinsip Good Manufacturing Practice (GMP)
3. Merumuskan langkah-langkah strategis yang dapat dilakukan oleh BPOM dalam meningkatkan efektivitas pengawasan dan penegakan hukum**, guna menjamin perlindungan konsumen serta mendorong industri kerupuk yang aman dan sehat.

Metode

Penelitian ini mengadopsi pendekatan empiris kuantitatif untuk menganalisis penerapan standar keamanan pangan sesuai dengan UU Nomor 17 Tahun 2023 tentang Kesehatan, khususnya Pasal 146 Ayat (1) dan Pasal 148, yang menekankan pentingnya keamanan, mutu, dan gizi makanan dan minuman. Lokasi penelitian difokuskan pada produsen kerupuk di sektor Usaha Kecil dan Menengah (UMKM) di wilayah Sidoarjo yang menjadi pusat industri kerupuk. Stratified random sampling digunakan sebagai metode pengambilan sampel untuk memastikan seluruh kategori UKM, mulai dari skala kecil hingga menengah sehingga hasil penelitian mencerminkan kondisi aktual di lapangan. Data dikumpulkan menggunakan kuesioner terstruktur yang dirancang untuk mengukur variabel-variabel penting, seperti tingkat pemahaman produsen terhadap Pasal 146 dan Pasal 148 UU Kesehatan, kepatuhan terhadap standar keamanan, mutu, dan gizi termasuk pelabelan kandungan gizi (gula, garam, dan lemak), kapasitas teknis produsen dalam memenuhi persyaratan regulasi, serta persepsi produsen terhadap risiko pelanggaran keamanan pangan. Analisis data dilakukan menggunakan statistik deskriptif untuk menggambarkan pola ketaatan produsen, serta analisis inferensial untuk mengidentifikasi hubungan antara faktor-faktor seperti pemahaman regulasi dan tingkat kepatuhan.

Hasil Penelitian

A. Tingkat Kepatuhan Produsen Kerupuk di Kabupaten Sidoarjo Terhadap Keamanan Pangan yang Ditetapkan oleh Pemerintah

Tingkat kepatuhan produsen kerupuk di Kabupaten Sidoarjo terhadap regulasi keamanan pangan yang ditetapkan pemerintah dipengaruhi oleh skala usaha, pengetahuan, dan keterbatasan teknis. Regulasi seperti UU No. 17 Tahun 2023 tentang Kesehatan, UU Pangan No. 18 Tahun 2012, serta aturan teknis BPOM dan SNI, mewajibkan produsen mematuhi standar keamanan pangan melalui penggunaan bahan yang aman, proses higienis, dan sertifikasi seperti SPP-IRT, halal, atau izin edar BPOM. Produsen berskala mikro dan kecil di Sidoarjo umumnya menggunakan metode tradisional dan masih menghadapi kendala dalam pemenuhan standar karena keterbatasan teknologi dan akses informasi, sementara produsen skala menengah mulai beralih ke teknologi modern untuk memenuhi standar nasional bahkan ekspor. Berdasarkan pengamatan dan data yang tersedia, hasil akhirnya menunjukkan bahwa masih banyak produsen mikro dan kecil yang belum sepenuhnya patuh terhadap standar keamanan pangan, terutama dalam hal sanitasi, sertifikasi, dan penggunaan bahan tambahan pangan, sehingga dibutuhkan peningkatan edukasi, pembinaan, dan pengawasan terpadu dari pemerintah daerah dan lembaga terkait.

Hasil Penelitian

B. Faktor-Faktor yang Menjadi Kendala dalam Menerapkan Good Manufacturing Practice (GMP)

GMP merupakan pedoman penting dalam industri pangan untuk memastikan produk diproses secara higienis dan aman. Di industri kerupuk, penerapannya terkendala faktor internal seperti minimnya pengetahuan produsen, keterbatasan modal, infrastruktur, dan teknologi produksi yang belum memenuhi standar kebersihan. Produsen kecil-menengah kesulitan berinvestasi dalam pelatihan, sertifikasi, serta peralatan modern yang mendukung penerapan GMP. Di sisi eksternal, lemahnya pengawasan, kurangnya pembinaan pemerintah, serta rendahnya permintaan pasar terhadap produk bersertifikasi juga memperburuk kondisi. Selain itu, keterbatasan akses bahan baku berkualitas menjadi hambatan tambahan. Akibatnya, sebagian besar produsen belum mampu menerapkan GMP secara optimal, sehingga produk berisiko terkontaminasi dan kurang menjamin keamanan konsumen.

Hasil Penelitian

C. Langkah-Langkah yang Dapat Dilakukan oleh BPOM untuk Meningkatkan Efektivitas Penegakan Hukum Terkait Keamanan Pangan di Industri Kerupuk Kabupaten Sidoarjo

Pengawasan keamanan pangan pada industri kerupuk perlu dilakukan secara sistematis melalui inspeksi rutin yang bersifat preventif, bukan hanya reaktif. Diperlukan penguatan koordinasi lintas instansi (BPOM, Dinkes, Disperindag) melalui sistem pengawasan terpadu dan berbasis risiko untuk efisiensi pengawasan. Kapasitas SDM harus ditingkatkan melalui pelatihan rutin dan penambahan petugas lapangan, disertai fasilitas penunjang dan sistem kerja yang jelas. Edukasi kepada pelaku usaha sangat penting untuk membangun kesadaran akan bahaya bahan berbahaya dan pentingnya produksi higienis, dengan pendekatan yang komunikatif dan sesuai kondisi di lapangan. Sertifikasi dan labelisasi produk perlu digalakkan agar produk kerupuk memenuhi standar keamanan pangan dan dipercaya konsumen. Penegakan hukum harus dilakukan secara tegas dan transparan untuk memberikan efek jera dan edukasi, serta didukung publikasi terbuka. Seluruh upaya ini harus dilandasi kolaborasi aktif dengan stakeholder lokal agar pengawasan tidak terpusat dan lebih menjangkau industri kecil.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil temuan di lapangan, dapat disimpulkan bahwa tingkat kepatuhan produsen kerupuk di Sidoarjo masih rendah dan belum menyeluruh. Hanya sebagian kecil pelaku usaha yang telah memenuhi ketentuan secara utuh, baik dari aspek penggunaan bahan tambahan pangan yang aman, proses produksi yang higienis, maupun kepemilikan sertifikasi keamanan pangan. Meskipun kesadaran akan pentingnya keamanan pangan mulai tumbuh, keterbatasan pemahaman hukum, minimnya pembinaan, dan lemahnya pengawasan menjadi faktor penghambat utama dalam penerapan standar yang seharusnya dijalankan. Oleh karena itu, diperlukan peran aktif dan berkelanjutan dari pemerintah dan lembaga pengawas untuk memperkuat edukasi, pengawasan, serta dukungan teknis kepada UMKM agar ketaatan terhadap standar keamanan pangan dapat ditingkatkan secara merata demi perlindungan konsumen dan peningkatan kualitas industri pangan lokal.

Daftar Pustaka

- [1] A. Kususiyanah and M. Hum, “JURUSAN HUKUM EKONOMI SYARIAH FAKULTAS SYARIAH INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PONOROGO”.
- [2] A. Alfatina, S. Adi Prayitno, and R. Jumadi, “PENGARUH PENAMBAHAN KONSENTRASI SODIUM TRIPOLYPHOSPHATE (STPP) PADA PEMBUATAN KERUPUK IKAN PAYUS,” JUSTI J. Sist. Dan Tek. Ind., vol. 3, no. 4, p. 529, Jul. 2023, doi: 10.30587/justicb.v3i4.6110.
- [3] A. S. Lukman, “Keamanan Pangan untuk Semua,” vol. 2, 2015.
- [4] A. F. S. Alfikri, A. S. Rostanti, D. T. Arini, F. Istigfaren, and M. I. Mulyadi, “Pendampingan Pembuatan Nomor Induk Berusaha untuk Legalitas Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah,” 2024.
- [5] R. Suprpto and Z. W. Azizi, “PENGARUH KEMASAN, LABEL HALAL, LABEL IZIN P-IRT TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN KONSUMEN UMKM KERUPUK IKAN,” J. Ris. Ekon. Manaj. REKOMEN, vol. 3, no. 2, pp. 125–133, Apr. 2020, doi: 10.31002/rn.v3i2.1984.
- [6] S. Mulyawati, E. Efendy, F. E. Fernandez, S. Nabilah, and H. Halil, “Pendampingan Pembuatan Izin SPP-IRT Produk Keripik KWT Nine Seru Di Desa Lantan,” Loyal. J. Pengabd. Kpd. Masy., vol. 6, no. 2, pp. 198–208, Nov. 2023, doi: 10.30739/loyalitas.v6i2.2500.
- [7] D. Herdhiansyah, G. Gustina, A. Besse Patadjai, and A. Asriani, “KAJIAN PENERAPAN GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) PADA PENGOLAHAN KERIPIK PISANG,” Agrotek J. Teknol. Ind. Pertan., vol. 15, no. 3, pp. 845–853, Aug. 2021, doi: 10.21107/agrotek.v15i3.10037.
- [8] B. Hermanu, “IMPLEMENTASI IZIN EDAR PRODUK PIRT MELALUI MODEL PENGEMBANGAN SISTEM KEAMANAN PANGAN TERPADU,” 2016.
- [9] M. N. Aly et al., “EDUKASI HIGIENE SANITASI INDUSTRI PADA PEKERJA INDUSTRI RUMAH TANGGA KERUPUK DI DESA KANDANGAN KREMBUNG SIDOARJO,” J. Layanan Masy. J. Public Serv., vol. 4, no. 2, p. 400, Nov. 2020, doi: 10.20473/jlm.v4i2.2020.400-406.
- [10] L. S. Muis, “HAK ATAS AKSESIBILITAS OBAT PATEN BAGI MASYARAKAT,” Widya Pranata Huk. J. Kaji. Dan Penelit. Huk., vol. 1, no. 1, pp. 36–64, Feb. 2019, doi: 10.37631/widyapranata.v1i1.259.
- [11] N. P. E. Trisdayant, “ANALISIS BORAKS DENGAN EKSTRAK BUNGA TELANG PADA KERUPUK PULI,” J. Gastron. Indones., vol. 10, no. 1, pp. 1–9, Jun. 2022, doi: 10.52352/jgi.v10i1.701.
- [12] A. Hulaify and A. Wahab, “Analisis Perilaku Pedagang Kerupuk Ikan Gabus Dalam Perspektif Etika Bisnis Islam (Studi Kasus Pada Pedagang Kerupuk Ikan Gabus Di Pasar Senin Negara),” vol. 3, no. 3, 2024.
- [13] D. F. Purba, L. Nuraida, and S. Koswara, “EFEKTIVITAS PROGRAM PENINGKATAN MUTU DAN KEAMANAN PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA PANGAN (IRTP) DI KABUPATEN CIANJUR,” J. Stand., vol. 16, no. 2, p. 103, Jul. 2014, doi: 10.31153/js.v16i2.172.
- [14] P. Hariyadi, “MEWUJUDKAN KEAMANAN PANGAN PRODUK-PRODUK UNGGULAN DAERAH,” 2010.

Daftar Pustaka

- [15] S. Deni, L. Hardjito, and E. Salamah, “PEMANFAATAN DAGING IKAN TUNA SEBAGAI KERUPUK KAMPLANG DAN KARAKTERISASI PRODUK YANG DIHASILKAN,” vol. 6.
- [16] K. Afriani, A. H. Permana, I. Widian, P. A. Agustin, I. A. Nurhalisa, and H. Az Zahro, “PEMBUATAN ANEKA PRODUK OLAHAN PANGAN BERBAHAN DASAR IKAN LELE,” J. Pengabd. Masy. AKA, vol. 2, no. 1, Jul. 2022, doi: 10.55075/jpm-aka.v2i1.99.
- [17] D. Novitasari and M. Asbari, “Upaya Meningkatkan Kepedulian Sistem Manajemen Keamanan Pangan dengan Pelatihan FSSC 22000 Pada UKM di Tangerang,” vol. 2, no. 2, 2022.
- [18] R. Megavitry, I. Harsono, I. Widodo, and A. S. Sarungallo, “Pengukuran Efektivitas Sistem Informasi Pangan dan Keterjangkauan Pangan Sehat terhadap Keamanan Pangan di Indonesia,” J. Multidisiplin West Sci., vol. 3, no. 03, pp. 334–343, Mar. 2024, doi: 10.58812/jmws.v3i03.1058.
- [19] M. W. Alif and R. R. Phahlevy, “Environmental Gaps in Commercial Advertising Policies in Sidoarjo Regency,” Indones. J. Public Policy Rev., vol. 25, no. 1, Oct. 2024, doi: 10.21070/ijppr.v25i1.1416.
- [20] M. Mardiana and I. Z, “Peningkatan Keamanan Pangan dalam Proses Produksi Keripik Singkong Pedas,” Bul. Udayana Mengabdi, vol. 18, no. 3, Aug. 2019, doi: 10.24843/bum.2019.v18.i03.p10.
- [21] T. R. P. Lestari, “Penyelenggaraan Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen,” vol. 11, no. 1, 2020.

