

**TANGGUNG JAWAB PELAKU USAHA DALAM MEMENUHI  
JAMINAN MUTU DAN KEAMANAN PRODUK  
PENGOLAHAN PERIKANAN KEMASAN  
DI KOTA MEDAN**  
(Studi di Balai Pengawasan Obat dan Makanan Medan)

**SKRIPSI**

**Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Syarat  
Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Hukum (S.H)  
Program Studi Ilmu Hukum**

**Oleh:**

**SARI ETICA**  
**NPM: 1106200211**



**FAKULTAS HUKUM  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA UTARA  
MEDAN  
2016**

## KATA PENGANTAR

*Asalamu'alaikum Wr. Wb.*

Pertama-tama disampaikan rasa syukur kehadiran Allah SWT yang maha pengasih lagi maha penyayang atas segala rahmat dan karunianya sehingga skripsi ini dapat diselesaikan. Skripsi ini merupakan salah satu persyaratan bagi setiap mahasiswa yang ingin menyelesaikan studinya di Fakultas Hukum Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Sehubungan dengan itu, disusun skripsi yang berjudul: **Tanggung Jawab Pelaku Usaha Dalam Memenuhi Jaminan Mutu Dan Keamanan Produk Pengolahan Perikanan Kemasan Di Kota Medan (Studi di Balai Pengawasan Obat dan Makanan Medan).**

Selesainya skripsi ini, perkenankanlah diucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada: Rektor Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara Bapak Dr. Agussani., M.AP atas kesempatan dan fasilitas yang diberikan kepada kami untuk mengikuti dan menyelesaikan pendidikan program sarjana ini. Dekan Fakultas Hukum Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara Ibu Ida Hanifah, S.H.,M.H atas kesempatan menjadi mahasiswa Fakultas Hukum Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Demikian juga halnya kepada wakil Dekan I Bapak Faisal, S.H., M.Hum dan Wakil Dekan III Bapak Zainuddin, S.H., M.H.

Terima kasih yang tak terhingga dan penghargaan yang setinggi-tingginya diucapkan kepada Ibu Mirsa Astuti S.H., M.H., selaku Pembimbing I dan Bapak Faisal Riza, S.H., M.H, selaku Pembimbing II, yang dengan penuh perhatian telah memberikan dorongan, bimbingan dan saran sehingga skripsi ini selesai.

Penghargaan kepada seluruh staf pengajar Fakultas Hukum Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Tak terlupakan juga disampaikan terima kasih kepada seluruh teman-teman sekelas dan seangkatan tahun 2011. Tak lupa pula disampaikan penghargaan dan terima kasih kepada seluruh narasumber yang telah memberikan data selama penelitian berlangsung.

Secara khusus dengan rasa hormat dan penghargaan yang setinggi-tingginya diberikan terima kasih kepada ayahanda dan Ibunda, yang telah mengasuh dan mendidik dengan curahan kasih sayang dan juga bantuan materil dan moril sehingga selesainya skripsi ini.

Akhirnya, tiada gading yang tak retak, retaknya gading karena alami, tiada orang yang tak bersalah, kecuali ilahi robbi. Mohon maaf atas segala kesalahan selama ini, begitupun disadari bahwa skripsi ini jauh dari sempurna. Untuk itu, diharapkan ada masukan yang membangun untuk kesempurnaanya. Terima kasih semua, tiada lain yang diucapkan selain kata semoga kiranya mendapat balasan dari Allah SWT dan mudah-mudahan selalu dalam lindungan Allah SWT, Amin. Sesungguhnya Allah mengetahui akan niat baik hamba-hambanya.

*Wasalam'ulaikum Wr.Wbr.*

Medan, November 2016

Penulis

**S A R I E T I C A**  
**NPM: 1106200211**

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vi
<b>ABSTRAK</b> .....	vii
<b>BAB I : PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang .....	1
1. Rumusan Masalah .....	5
2. Faedah Penelitian .....	5
B. Tujuan Penelitian .....	6
C. Metode Penelitian .....	6
1. Sifat Penelitian .....	6
2. Sumber Data.....	7
3. Alat Pengumpul Data.....	8
4. Analisa Data .....	9
D. Definisi Operasional.....	9
<b>BAB II : TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	11
A. Tanggung Jawab Hukum Pelaku Usaha .....	11
B. Pelaku Usaha.....	19
1. Pengertian Pelaku Usaha .....	19
2. Hak dan Kewajiban Pelaku Usaha.....	19
C. Jaminan Mutu dan Keamanan Pada Produk Pangan.....	22
D. Balai Pengawasan Obat-obatan dan Makanan (BPOM) .....	25

<b>BAB III : HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>28</b>
A. Ketentuan Standart Mutu Dan Keamanan Produk Hasil Pengolahan Perikanan Kemasan .....	28
B. Ketaatan Hukum Pelaku Usaha Memenuhi Jaminan Mutu dan Keamanan Pengolahan Hasil Produksi Perikanan Kemasan .....	67
C. Dampak Ketaatan Hukum Dalam Pemenuhan Jaminan Mutu dan Keamanan Produk Pengolahan Hasil Perikanan Kemasan	73
<b>BAB V : KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>80</b>
A. Kesimpulan .....	80
B. Saran. ....	81

#### **DAFTAR PUSTAKA**

#### **LAMPIRAN**

## **DAFTAR TABEL**

Tabel Syarat Mutu dan Keamanan Pangan Produk Ikan Kaleng Sarden .....	57
---	----

## DAFTAR GAMBAR

No. Gambar	Keterangan	halaman
Gambar 1	Persiapan Bahan Baku Dari Pergudangan.....	44
Gambar 2	Proses Thawing Ikan.....	44
Gambar 3	Pencucian Ikan.....	45
Gambar 4	Pengisian Ikan Pada Kaleng.....	46
Gambar 5	Cek Pengisian Dengan Timbangan.....	47
Gambar 6	Pemasakan Awal <i>Precooking</i> .....	47
Gambar 7	Proses Penirisan.....	48
Gambar 8	Pengisian Saus dan Tomat .....	49
Gambar 9	Penutupan Kaleng.....	50
Gambar 10	Pencucian Kaleng .....	50
Gambar 11	Pemasukan Kaleng ke dalam <i>Retort</i> .....	52
Gambar 12	Pemasukan Kaleng dalam bak pendingan .....	53
Gambar 13	Kaleng Diikubasi Pada Ruang Pengemasan .....	54
Gambar 14	<i>Labeling</i> .....	55

## **ABSTRAK**

### **TANGGUNG JAWAB PELAKU USAHA DALAM MEMENUHI JAMINAN MUTU DAN KEAMANAN PRODUK PENGOLAHAN PERIKANAN KEMASAN DI KOTA MEDAN (Studi di Balai Pengawasan Obat dan Makanan Medan)**

#### **SARI ETICA**

Di era perdagangan bebas, produk perikanan Indonesia menghadapi berbagai tantangan, meningkatkannya daya saing, baik mutu produk maupun efisiensi dalam produksi. Tantangan terbesar bagi produk pangan perikanan di Indonesia adalah keamanan pangan. Demikian juga produksi hasil perikanan di kota Medan, hasil produksi perikanan dalam kemasan harus memenuhi standar jaminan mutu dan keamanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji ketentuan standart mutu dan keamanan produk perikanan kemasan dan mengkaji ketaatan hukum pelaku usaha dalam pemenuhan jaminan mutu dan keamanan produk perikanan kemasan di kota Medan serta mengkaji dampak ketaatan hukum dalam pemenuhan jaminan mutu dan keamanan produk perikanan kemasan.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang menggambarkan mengenai standarisasi dalam pengelolaan hasil produk ikan dalam kemasan. Penelitian ini menggunakan pendekatan penelitian yuridis empiris. Sumber data penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari hasil wawancara, sedangkan data sekunder diperoleh dari penelusuran bahan hukum sekunder.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh, ketentuan standar mutu dan keamanan produk perikanan kemasan/olahan mewajibkan bagi perusahaan/pabrik pengolahan pangan/bahan makanan menerapkan manajemen mutu terpadu dan pengendalian/pengawasan mutu dan keamanan pangan. Manajemen Mutu Terpadu merupakan gabungan dari dua kegiatan utama, yaitu kelayakan dasar dan *Hazard Analisis and Critical control Point* (HACCP). Penerapan HACCP dapat dilakukan apabila produsen tersebut sudah melaksanakan kelayakan dasar secara baik. Kelayakan dasar adalah *Good Manufacturing Practice* (GMP) atau cara memproduksi yang baik dan *Standard Sanitation Operasional Procedure* (SSOP). Ketaatan hukum pelaku usaha dalam pemenuhan jaminan mutu dan keamanan produk perikanan kemasan di kota Medan sejauh ini hampir keseluruhan perusahaan yang bergerak di bidang pengalengan ikan di kota Medan telah memenuhi standar yang telah ditetapkan. Dengan penerapan konsep *Hazard Analysis Critical Control Point*, maka dapat dipastikan setiap unit pengolahan ikan telah memenuhi dan menerapkan cara pengolahan ikan yang baik (*good manufacturing practices*) dan sanitasi (*standard sanitation operating procedure*) yang merupakan standar dalam proses pengolahan pangan, khususnya ikan kaleng (sarden). Ketaatan hukum dalam pemenuhan jaminan mutu dan keamanan produk perikanan kemasan berdampak bagi positif bagi pemerintah, pelaku usaha dan juga bagi konsumen.

Kata Kunci: Tanggung Jawab, Jaminan Mutu dan Keamanan, Perikanan.

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Hasil perikanan mempunyai peranan yang penting dan strategis dalam pembangunan perekonomian nasional terutama dalam meningkatkan perluasan kesempatan kerja, pemerataan pendapatan dan peningkatan taraf hidup bangsa pada umumnya, nelayan kecil, pembudidaya ikan dan pihak-pihak pelaku usaha di bidang perikanan. Kegiatan usaha perikanan, yang berhubungan dengan makanan (*edible fish*) tak bisa lepas dari keamanan pangan dan sistem pengawasan kualitas (*food safety and quality control system*).<sup>1</sup>

Penerapan keamanan pangan bukan sekadar memenuhi tuntutan ekspor, melainkan juga untuk konsumsi masyarakat dalam negeri. Semakin terbukanya pasar nasional sebagai akibat dari proses globalisasi ekonomi harus tetap menjamin peningkatan kesejahteraan masyarakat serta kepastian mutu, jumlah dan keamanan barang atau jasa yang diperolehnya di pasar. Pasal 4 Undang-Undang Perlindungan Konsumen mengatur tentang hak atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang atau jasa. Sementara itu pelaku usaha dilarang memperdagangkan barang yang rusak, cacat, atau bekas dan tercemar tanpa memberikan informasi secara lengkap dan benar atas barang dimaksud. Barang yang dijual harus sesuai dengan standar yang dipersyaratkan dalam ketentuan perundang-undangan.<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup>Lady Cindy Soewarlan, Keamanan Pangan Hasil Perikanan, diakses melalui website: <http://fishhandling.blogspot.co.id>, tanggal 26 Juli 2016. Pukul 18: 30 WIB.

<sup>2</sup>*Ibid.*

Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan atau yang disingkat (SJMHP) merupakan usaha menuju produk perikanan yang prima, yaitu, kualitas tinggi, aman, tinggi kandungan nilainya, kompetitif, bisa menopang usaha secara berkelanjutan (*sustainable*), dan bisa ditelusuri (*traceable*). Untuk mewujudkan hal tersebut, maka pemerintah menerbitkan beberapa peraturan yang mendukung terlaksananya produk hasil perikanan yang memenuhi jaminan mutu dan keamanan, yaitu:

1. Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 Tentang Pangan
2. Undang-Undang No. 31 Tahun 2004 Tentang Perikanan jo Undang-Undang No. 45 Tahun 2009 Tentang Perubahan Atas Undang-Undang No. 31 Tahun 2009.
3. Peraturan Pemerintah No. 28 Tahun 2004 tentang Keamanan Mutu dan Gizi Pangan
4. Peraturan Pemerintah No. 57 Tahun 2015 Tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Mutu Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan.

Peraturan perundang-undangan di atas ditetapkan dengan tujuan agar produk hasil perikanan yang dipasarkan untuk konsumsi manusia harus mengikuti persyaratan yang ditetapkan sehingga menjamin kesehatan manusia. Dengan kata lain, ditetapkannya peraturan perundang-undangan tersebut untuk mengatur persyaratan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan pada proses produksi, pengolahan dan distribusi yang memenuhi mutu dan keamanan pangan.

Era perdagangan bebas, produk perikanan Indonesia menghadapi berbagai tantangan, sehingga perlu untuk meningkatkan daya saing, baik mutu produk maupun efisiensi dalam produksi. Tantangan terbesar bagi produk pangan perikanan di Indonesia adalah keamanan pangan.<sup>3</sup> Demikian juga produksi hasil perikanan di kota Medan, hasil produksi perikanan dalam kemasan harus memenuhi standar jaminan mutu dan keamanan.

Konsumsi masyarakat terhadap produk hasil olahan ikan cenderung mengalami peningkatan. Hal ini dikarenakan terjadinya perubahan gaya hidup masyarakat termasuk pola konsumsi masyarakat modern yang lebih dominan menyukai produk olahan/produk makanan kemasan. Sementara itu, pengetahuan masyarakat akan hasil produksi perikanan yang memberikan jaminan mutu dan keamanan masih belum memadai, sehingga masyarakat belum dapat memilih dan menggunakan produk secara tepat, benar dan aman. Di lain pihak iklan dan promosi secara gencar mendorong konsumen untuk mengkonsumsi secara berlebihan dan seringkali tidak rasional. Perubahan teknologi produksi dan gaya hidup konsumen tersebut pada realitasnya meningkatkan resiko dengan implikasi yang luas pada kesehatan dan keselamatan konsumen. Apabila terjadi produk sub standar, rusak atau terkontaminasi oleh bahan berbahaya maka risiko yang terjadi akan berskala besar dan luas serta berlangsung secara amat cepat.

Mewujudkan jaminan mutu dan keamanan hasil produksi perikanan kemasan, pemerintah melalui Sistem Pengawasan Obat dan Makanan (SisPOM) yang efektif dan efisien mampu mendeteksi, mencegah dan mengawasi produk-

---

<sup>3</sup>Lely Rahmawati, Pengembangan Strategi Keamanan Produk Perikanan Untuk Ekspor Ke Amerika Serikat *Food Safety Strategy Development of Fishery Products Export to the United States*, Jurnal Standardisasi Volume 16 Nomor 2, Juli 2014, halaman 95.

produk termasuk untuk melindungi keamanan, keselamatan dan kesehatan konsumen. Salah satu lembaga atau institusi yang diberikan dan memiliki kewenangan melakukan pengawasan produk perikanan dalam kemasan adalah Balai Pengawasan Obat dan Makanan atau yang disingkat dengan (BPOM).

Terkait dengan pengawasan produk perikanan dalam kemasan, maka BPOM kota Medan memiliki jaringan nasional dan internasional serta kewenangan penegakan hukum dan memiliki kredibilitas profesional yang tinggi dalam melaksanakan pengawasan dan penegakan hukum. Dengan pengawasan yang dilakukan BPOM kota Medan terhadap produk-produk hasil perikanan dalam kemasan, diharapkan dapat mewujudkan hasil produksi perikanan kemasan yang memiliki mutu dan keamanan kesehatan serta layak untuk dikonsumsi oleh masyarakat, khususnya masyarakat kota Medan.

Kota Medan yang terus mengalami perkembangan, baik dari segi pembangunan infrastruktur dan juga perkembangan pembangunan ekonomi masyarakat terus mengalami kemajuan. Sehingga tidak salah menjadi pangsa pasar bagi perusahaan-perusahaan makanan hasil olahan, salah satunya adalah produk hasil perikanan dalam kemasan. Di kota Medan terdapat 21 (dua puluh satu) perusahaan yang bergerak dibidang produksi perikanan kemasan dan distributor hasil perikanan dalam kemasan, salah satunya adalah PT. Medan Tropical Canning & Frozen Lestari.<sup>4</sup>

Berdasarkan uraian di atas, penelitian ini mencoba untuk mengkaji secara lebih mendalam upaya pelaku usaha dalam menciptakan hasil produksi perikanan

---

<sup>4</sup>Daftar Perusahaan Perikanan di Indonesia, <http://informersejati.blogspot.co.id>, diakses pada tanggal 27 Juli 2016. Pukul 13: 40 WIB.

yang memiliki kualitas mutu dan keamanan, dengan judul: **“Tanggung Jawab Pelaku Usaha Dalam Memenuhi Jaminan Mutu Dan Keamanan Produk Pengolahan Perikanan Kemasan Di Kota Medan (Studi di Balai Pengawasan Obat dan Makanan Medan)”**.

### **1. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, ditentukan rumusan masalah sebagai berikut:

- a. Bagaimana ketentuan standart mutu dan keamanan produk perikanan kemasan.?
- b. Bagaimana tanggung jawab pelaku usaha dalam pemenuhan jaminan mutu dan keamanan produk hasil perikanan kemasan di kota Medan.?
- c. Bagaimana dampak tanggung jawab dalam pemenuhan jaminan mutu dan keamanan hasil produk perikanan kemasan.?

### **2. Faedah Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan faedah, baik secara teoritis maupun praktis. Secara terperinci, penelitian ini diharapkan dapat memberikan faedah sebagai berikut:

- a. Secara teoritis

Secara teoritis, hasil penelitian ini dapat dijadikan literatur di bidang hukum, khususnya hukum bisnis, tentang pengetahuan produk hasil perikanan kemasan yang memenuhi standarisasi mutu dan keamanan sehingga layak untuk dikonsumsi oleh masyarakat (konsumen).

b. Secara praktis

Secara praktis, melalui penelitian ini dapat berfaedah dan berguna bagi masyarakat, tentang bagaimana standarisasi produk hasil olahan perikanan kemasan yang memenuhi standart mutu dan keamanan sehingga layak untuk dikonsumsi oleh masyarakat (konsumen).

## **B. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah penelitian, maka penelitian ini memiliki tujuan:

1. Untuk mengetahui ketentuan standart mutu dan keamanan produk perikanan kemasan.
2. Untuk mengetahui tanggung jawab pelaku usaha dalam pemenuhan jaminan mutu dan keamanan produk hasil perikanan kemasan di kota Medan.
3. Untuk mengetahui dampak tanggung jawab dalam pemenuhan jaminan mutu dan keamanan hasil produk perikanan kemasan.

## **C. Metode Penelitian**

### **1. Sifat Penelitian**

Sifat penelitian dimaksudkan sebagai cara untuk melihat jenis atau macam dan pendekatan apa yang akan digunakan dalam suatu penelitian dengan melihat pada pembagian penelitian berdasarkan sifatnya.<sup>5</sup> Apabila penelitian dilihat dari sifatnya, maka dapat dibedakan menjadi 3 (tiga) macam, yaitu: Penelitian eksploratif (penjajakan atau penjelahan), Penelitian deskriptif, dan Penelitian

---

<sup>5</sup>Fakultas Hukum. 2014. *Buku Pedoman Penulisan Skripsi*. Medan: Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, halaman 6.

eksplanatif. Berdasarkan tujuannya, sifat penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif.

Penelitian hukum dapat dilakukan dengan 2 (dua) pendekatan, yang terdiri dari: penelitian hukum normatif dan penelitian hukum yuridis empiris. Metode pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode yuridis empiris. Metode pendekatan yuridis empiris, adalah penelitian yang menempatkan hukum sebagai gejala sosial.<sup>6</sup> Penelitian ini merupakan penelitian hukum yuridis empiris, yang memperoleh data primer dari hasil penelitian lapangan, yang dilakukan di Balai Pengawasan Obat dan Makanan Kota Medan.

## **2. Sumber Data**

Sumber data dalam penelitian hukum dapat dibagi menjadi 2 (dua) macam, yakni berupa:

- a. Data Primer, merupakan data yang yang diperoleh langsung dari penelitian lapangan (*field research*) berupa hasil wawancara.
- b. Sumber data sekunder merupakan data yang diperoleh dari studi kepustakaan atau studi literatur yang terdiri dari:
  - 1) Bahan hukum primer berupa: Undang-Undang No 18 Tahun 2012 Tentang Pangan, Undang-Undang No. 31 Tahun 2004 Tentang Perikanan, Peraturan Pemerintah No. 28 Tahun 2004 tentang Keamanan Mutu dan Gizi Pangan dan Peraturan Pemerintah No. 57 Tahun 2015 Tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Mutu Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan.

---

<sup>6</sup>Soerjono Soekanto & Sri Mamudji. 2013. *Penelitian Hukum Normatif*. Jakarta: Rajawali Pers, halaman 14.

- 2) Bahan hukum sekunder, yang memberikan penjelasan mengenai bahan hukum primer, seperti rancangan undang-undang, hasil-hasil penelitian, hasil karya dari kalangan hukum dan seterusnya.
- 3) Bahan hukum tertier, yakni bahan yang memberikan petunjuk maupun penjelasan terhadap bahan hukum primer dan sekunder, contoh: kamus, ensiklopedia.<sup>7</sup>

### **3. Alat Pengumpul Data**

Alat pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan cara sebagai berikut:

a. Penelitian lapangan (*field research*)

Teknik pengumpulan data yang digunakan untuk memperoleh data primer dalam penelitian ini yaitu teknik wawancara.

b. Penelitian kepustakaan (*library reseacrh*)

Penelitian kepustakaan dilaksanakan dengan cara membaca literatur atau bahan bacaan berupa buku, majalah, jurnal dan juga kamus-kamus hukum yang berhubungan dengan permasalahan yang sedang diteliti. “Penelitian hukum normatif, bahan pustaka merupakan data dasar yang dalam ilmu penelitian digolongkan sebagai data sekunder”.<sup>8</sup>

### **4. Analisis Data**

Setelah data selesai dikumpulkan dengan lengkap, maka tahap berikutnya yang diperlukan adalah tahap analisis data. Hal ini adalah tahap yang penting dan menentukan karena dalam tahap inilah data dikerjakan dan dimanfaatkan

---

<sup>7</sup>*Ibid.*, halaman 13.

<sup>8</sup>*Ibid.*, halaman 24.

sedemikian rupa sampai berhasil mengumpulkan kebenaran yang dapat dipakai untuk menjawab persoalan-persoalan yang diajukan dalam penelitian. Dalam penelitian digunakan teknik analisis kualitatif.

#### **D. Definisi Operasional**

Definisi operasional atau kerangka konsep adalah kerangka yang menggambarkan hubungan antara definisi-definisi/konsep-konsep khusus yang akan diteliti. Konsep merupakan salah satu unsur konkrit dari teori. Adapun yang menjadi definisi operasional dalam penelitian ini, dapat diuraikan sebagai berikut di bawah ini:

1. Tanggung jawab Hukum adalah keadaan wajib menanggung segala sesuatunya (kalau terjadi apa-apa boleh dituntut).<sup>9</sup>
2. Pelaku Usaha adalah setiap orang atau perorangan atau badan usaha, baik yang berbentuk badan hukum maupun bukan badan hukum yang didirikan dan berkedudukan atau melakukan kegiatan dalam wilayah hukum negara Republik Indonesia, baik sendiri maupun bersama-sama melalui perjanjian menyelenggarakan kegiatan usaha dalam berbagai bidang ekonomi.<sup>10</sup>
3. Jaminan Mutu dan Keamanan Produk adalah upaya pencegahan dan pengendalian yang harus diperhatikan dan dilakukan sejak praproduksi sampai dengan pendistribusian untuk menghasilkan Hasil Perikanan yang bermutu dan aman bagi kesehatan manusia.

---

<sup>9</sup>Anonim "Pengertian Tanggung Jawab", diakses melalui:<http://kbbi.web.id>, pada tanggal 4 Maret 2017. Pukul. 12. 30 WIB.

<sup>10</sup>Anonim. "Pengertian Pelaku Usaha Serta Hak Dan Kewajiban Pelaku Usaha", diakses melalui: <http://www.jurnalhukum.com>, pada tanggal 4 Maret 2017. Pukul. 12. 30 WIB.

4. Kemasan adalah Kemasan merupakan sesuatu alat yang hampir semua orang menggunakannya, mulai dari mengemas makanan, barang dan lain-lain.<sup>11</sup>  
Dalam hal ini yang dimaksud kemasan, adalah kemasan akhir produk pengolahan ikan untuk diperdagangkan. Hasil perikanan kemasan adalah pengolahan dan/atau dijadikan produk akhir yang berupa ikan segar, ikan beku, dan olahan lainnya.
5. Badan Pengawas Obat dan Makanan atau disingkat BPOM adalah lembaga pemerintah yang bertugas melakukan regulasi, standarisasi, dan sertifikasi produk makanan dan obat yang mencakup keseluruhan aspek pembuatan, penjualan, penggunaan, dan keamanan makanan, obat-obatan, kosmetik, dan produk lainnya.<sup>12</sup>

---

<sup>11</sup>Anand D'Faud. Pengertian, Syarat, Tujuan, Kegunaan dan Jenis Kemasan, diakses melalui : <http://anandfauzy.blogspot.co.id> pada tanggal 4 Maret 2017. Pukul. 12. 30 WIB.

<sup>12</sup>Anonim, "Badan Pengawas Obat dan Makanan, diakses melalui: <https://id.wikipedia.org>, pada tanggal 4 Maret 2017. Pukul. 12. 30 WIB.

## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### A. Tanggung Jawab Hukum Pelaku Usaha

Tanggung jawab menurut kamus umum Bahasa Indonesia adalah keadaan wajib menanggung segala sesuatunya. Berkewajiban menanggung, memikul tanggung jawab, menanggung segala sesuatunya, atau memberikan jawab dan menanggung akibatnya. Tanggung jawab hukum adalah kesadaran manusia akan tingkah laku atau perbuatan yang disengaja maupun yang tidak disengaja. Tanggung jawab juga berarti berbuat sebagai perwujudan kesadaran akan kewajibannya. Menurut Munir Fuady, bahwa yang dimaksud dengan tanggung jawab adalah:

Suatu tanggung jawab hukum yang dibebankan kepada pelaku perbuatan melawan hukum tanpa melihat apakah yang bersangkutan melakukan perbuatan itu mempunyai unsur kesalahan atau tidak, dalam hal ini pelaku dapat dimintakan tanggung jawab secara hukum, meskipun dalam melakukan perbuatannya itu dia tidak melakukannya dengan sengaja, dan tidak pula mengandung unsur kelalaian, kurang hati-hatian atau ketidapatutan.<sup>13</sup>

Perkembangan selanjutnya, dalam hubungannya dengan tanggung jawab produk (*produk liability*) di Amerika Serikat secara meluas terjadi dengan menuruti pendapat yang sejajar (*concurring opinion*) dalam kasus 1944 dalam kasus *Escola V Coca Cola Bottling Co* (1994), dalam kasus ini, seorang pelayan wanita pada sebuah kedai, menggugat pihak pengisi botol terhadap kerugiannya karena meledaknya botol yang dibeli oleh pekerja tersebut. Pengadilan

---

<sup>13</sup>Munir Fuady. 2013. *Konsep Hukum Perdata*. Jakarta: Rajawali Pers, halaman 274.

memenangkan gugatan pelayanan wanita tersebut atas dasar bahwa pihak pengisi botol telah melakukan kelalaian.<sup>14</sup>

Suatu konsep yang terkait dengan konsep kewajiban hukum adalah konsep tanggung jawab hukum (*liability*). Seseorang yang bertanggungjawab secara hukum atas perbuatan tertentu bahwa dia dapat dikenakan suatu sanksi dalam kasus perbuatannya bertentangan/berlawanan hukum. Sanksi dikenakan *deliquet*, karena perbuatannya sendiri yang membuat orang tersebut bertanggungjawab. Subyek *responsibility* dan subyek kewajiban hukum adalah sama. Dalam teori tradisional, ada dua jenis tanggung jawab, pertanggungjawaban berdasarkan kesalahan (*based on fault*) dan pertanggungjawaban mutlak (*absolut responsibility*).<sup>15</sup>

Tanggung jawab mutlak yaitu suatu perbuatan menimbulkan akibat yang dianggap merugikan oleh pembuat undang-undang dan ada suatu hubungan antara perbuatan dengan akibatnya. Tiada hubungan antara keadaan jiwa si pelaku dengan akibat dari perbuatannya. Prinsip tentang tanggung jawab merupakan perihal yang sangat penting, dalam kasus-kasus pelanggaran. Diperlukan kehati-hatian dalam menganalisis siapa yang harus bertanggungjawab dan seberapa jauh tanggung jawab yang dapat dibebankan kepada pihak-pihak terkait.

Secara umum, prinsip-prinsip tanggung jawab dalam hukum dapat dibedakan sebagai berikut:

1. Prinsip Tanggung Jawab Berdasarkan Unsur Kesalahan

---

<sup>14</sup>*Ibid.*, halaman 279.

<sup>15</sup>Jimly Asshiddiqie. 2006. *Teori Hans Kelsen tentang Hukum*. Jakarta: Konstitusi Press, halaman 61.

Prinsip tanggung jawab berdasarkan unsur kesalahan (*fault liability* atau *liability based on fault*) adalah prinsip yang cukup aman berlaku dalam hukum pidana dan perdata. Dalam KUHPperdata, khususnya Pasal 1365, 1366, dan 1367, prinsip ini dipegang secara teguh. Prinsip ini menyatakan, seseorang baru dapat dimintakan pertanggungjawabannya secara hukum jika ada unsur kesalahan yang dilakukannya.

Pasal 1365 KUHPperdata mengatur tentang perbuatan melawan hukum, yang dalam penjelasannya memberikan pengertian terhadap perbuatan melanggar hukum yaitu: “suatu perbuatan yang melawan hukum yang dilakukan oleh seseorang yang karena salahnya telah menimbulkan kerugian bagi orang lain”.

Berdasarkan rumusan pasal tersebut, dapat dipahami bahwa suatu perbuatan dinyatakan melawan hukum apabila memenuhi empat unsur sebagai berikut:

- a. Perbuatan itu melawan hukum (*onrechtmatig*).
- b. Perbuatan itu harus menimbulkan kerugian.
- c. Perbuatan itu harus dilakukan dengan kesalahan, dan
- d. Antara perbuatan dan kerugian yang timbul harus ada hubungan kausal.<sup>16</sup>

Berdasarkan Pasal 1365 KUHPperdata, salah satu syarat untuk membebani tergugat dengan tanggung gugat berdasarkan perbuatan melawan hukum adalah adanya kesalahan. Kesalahan ini memiliki 3 unsur, yaitu:

- a. Perbuatan yang dilakukan harus dapat disesalkan.
- b. Perbuatan tersebut dapat diduga akibatnya.

---

<sup>16</sup>Abdul Kadir Muhammad. 2012. *Hukum Perdata Di Indonesia*. Bandung: Citra Aditya, halaman 260.

- 1) Dalam arti objektif, sebagai manusia normal dapat menduga akibatnya.
  - 2) Dalam arti subjektif, sebagai seorang ahli dapat menduga akibatnya.
- c. Dapat dipertanggungjawabkan, debitur dalam keadaan cakap.<sup>17</sup>

Dimaksud dengan kesalahan adalah unsur yang bertentangan dengan hukum. Pengertian hukum tidak hanya bertentangan dengan undang-undang, tetapi juga kepatutan dan kesusilaan dalam masyarakat. Secara *common sense*, asas tanggung jawab ini dapat diterima karena adalah adil bagi orang yang berbuat salah untuk mengganti kerugian bagi pihak korban. Dengan kata lain, tidak adil jika orang yang tidak bersalah harus mengganti kerugian yang diderita orang lain.<sup>18</sup>

## 2. Prinsip Praduga Untuk Selalu Bertanggung Jawab

Prinsip ini menyatakan, tergugat selalu dianggap bertanggung jawab (*presumption of liability principle*), sampai ia dapat membuktikan ia tidak bersalah. Jadi, beban pembuktian ada pada si tergugat.<sup>19</sup> Berkaitan dengan prinsip tanggung jawab ini, dalam doktrin hukum pengangkutan khususnya, dikenal empat variasi:

- a. Pengangkut dapat membebaskan diri dari tanggung jawab kalau ia dapat membuktikan, kerugian ditimbulkan oleh hal-hal di luar kekuasaannya.
- b. Pengangkut dapat membebaskan diri dari tanggung jawab jika ia dapat membuktikan, ia mengambil suatu tindakan yang diperlukan untuk menghindari timbulnya kerugian.
- c. Pengangkut dapat membebaskan diri dari tanggung jawab jika ia dapat membuktikan, kerugian yang timbul bukan karena kesalahannya.

---

<sup>17</sup>Ahmadi Miru & Sutarman Yodo. 2014. *Hukum Perlindungan Konsumen*. Jakarta: Sinar Grafika, halaman 140.

<sup>18</sup>Celina Tri Siwi Krisyanti. 2014. *Hukum Perlindungan Konsumen*. Jakarta: Sinar Grafika, halaman 93.

<sup>19</sup>*Ibid.*, halaman 94.

- d. Pengangkut tidak bertanggung jawab jika kerugian itu ditimbulkan oleh kesalahan/kelalaian penumpang atau karena kualitas/mutu barang yang diangkut tidak baik.<sup>20</sup>

Perlindungan terhadap konsumen dipandang secara materiil maupun formiil makin terasa sangat penting, mengingat makin lajunya ilmu pengetahuan dan teknologi yang merupakan motor penggerak bagi produktifitas dan efisiensi produsen atas barang atau jasa yang dihasilkannya dalam rangka mencapai sasaran usaha. Dalam rangka mengejar dan mencapai kedua hal tersebut, akhirnya baik langsung atau tidak langsung, maka konsumenlah yang pada umumnya merasakan dampaknya.

Pada teori ini maka pihak produsen dibebankan untuk membuktikan bahwa ia tidak bersalah yang dikenal dengan teori pembalikan beban pembuktian, dimana seorang dianggap bersalah, sampai yang bersangkutan dapat membuktikan sebaliknya.<sup>21</sup> Hal ini tentunya sangat bertentangan dengan asas hukum praduga tidak bersalah (*presumption of innocent*), namun jika diterapkan dalam kasus konsumen akan tampak, asas demikian cukup relevan. Jika digunakan teori ini, maka yang berkewajiban untuk membuktikan kesalahan itu ada dipihak pelaku usaha yang digugat. Tergugat ini harus menghadirkan bukti-bukti dirinya tidak bersalah. Tentu saja konsumen tidak berarti dapat sekehendak hati mengajukan gugatan. Posisi konsumen sebagai penggugat selalu terbuka untuk digugat balik oleh pelaku usaha, jika ia gagal menunjukkan kesalahan si tergugat.

---

<sup>20</sup> *Ibid.*, halaman 95.

<sup>21</sup> *Ibid.*

### 3. Prinsip praduga untuk tidak selalu bertanggung jawab

Prinsip ini adalah kebalikan dari prinsi kedua. Prinsip praduga untuk tidak selalu bertanggungjawab (*presumption nonliability principle*) hanya dikenal dalam lingkup transaksi konsumen yang sangat terbatas, dan pembatasan demikian biasanya secara *common sense* dapat dibenarkan.<sup>22</sup>

Pasal 44 ayat (2) Peraturan Pemerintah No. 40 Tahun 1995 Tentang Angkutan Udara, ada penegasan, prinsip praduga untuk tidak selalu bertanggungjawab, ini tidak lagi diterapkan secara mutlak, dan mengarah pada prinsip tanggung jawab dengan pembatasan uang ganti rugi. Artinya, bagasi/kabin tangan tetap dapat dimintakan pertanggungjawaban sepanjang dapat dibuktikan kesalahan pihak pengangkut (pelaku usaha), pihak yang dibebankan untuk membuktikan kesalahan itu ada pada si penumpang (konsumen).

Menurut Ahmadi Miru dan Sutarman Yodo, bahwa beban pembuktian terbalik memberikan perlindungan bersegi dua, karena secara umum pembuktian dibebankan kepada tergugat/produsen, yang berarti memberikan perlindungan kepada konsumen, sebaliknya pada kasus-kasus tertentu pembuktian dibebankan kepada penggugat/konsumen, yang berarti memberikan perlindungan kepada produsen.<sup>23</sup>

### 4. Prinsip Tanggung Jawab Mutlak (*strict liability*)

Prinsip tanggung jawab mutlak (*strict liability*) sering diidentikkan dengan prinsip tanggung jawab absolut (*absolute liability*). *Strict liability* adalah prinsip tanggung jawab yang menetapkan kesalahan tidak sebagai faktor yang

---

<sup>22</sup> *Ibid.*, halaman 96.

<sup>23</sup> Ahmadi Miru & Sutarman Yodo. *Op. Cit.*, halaman 170.

menentukan. Namun, ada pengecualian-pengecualian yang memungkinkan untuk dibebaskan dari tanggung jawab, misalnya keadaan *force majeure*. *Absolute liability* adalah prinsip tanggung jawab tanpa kesalahan dan tidak ada pengecualiannya. Selain itu, terdapat pandangan yang agak mirip, yang mengaitkan perbedaan keduanya pada ada atau tidak adanya hubungan kausalitas antara subjek yang bertanggungjawab dan kesalahannya. Pada *strict liability*, hubungan itu harus ada, sementara pada *absolute liability*, hubungan itu tidak selalu ada. Pada *absolute liability*, dapat saja si tergugat yang dimintai pertanggungjawaban itu bukan si pelaku langsung kesalahan tersebut (misalnya dalam kasus bencana alam).<sup>24</sup>

Penerapan *strict liability* dalam kasus perlindungan konsumen dianggap lebih maju daripada tanggung gugat berdasarkan kesalahan dengan pembalikan beban pembuktian, namun apabila dikaji secara seksama, maka penerapan tanggung gugat berdasarkan kesalahan dengan pembalikan beban pembuktian tidak berbeda dengan *strict liability*.<sup>25</sup>

Menurut R. C. Hoerber dalam Celina Tri Siwi Krisyanti, penerapan tanggung jawab mutlak (*strict liability*) diterapkan karena, konsumen tidak dalam posisi menguntungkan untuk membuktikan adanya kesalahan dalam suatu proses produksi dan distribusi yang kompleks, diasumsikan produsen lebih dapat mengantisipasi jika sewaktu-waktu ada gugatan atas kesalahannya, misalnya dengan asuransi atau menambah komponen biaya tertentu pada harga produknya.

---

<sup>24</sup> Celina Tri Siwi Krisyanti. *Op. Cit.*, halamann 96.

<sup>25</sup> Ahmadi Miru & Sutarman Yodo. *Op. Cit.*, halaman 171.

Asas ini dapat memaksa produsen lebih hati-hati.<sup>26</sup> Prinsip tanggung jawab mutlak dalam hukum perlindungan konsumen secara umum untuk menjerat pelaku usaha, khususnya produsen barang, yang memasarkan produknya yang merugikan konsumen. Asas tanggung jawab itu dikenal sebagai *product liability*.

Menurut asas ini, produsen wajib bertanggungjawab atas kerugian yang diderita konsumen atas penggunaan produk yang dipasarkan. Penerapan tanggung jawab mutlak terletak pada *risk liability*. Dalam *risk liability*, kewajiban mengganti rugi dibebankan kepada pihak yang menimbulkan resiko adanya kerugian itu. Namun, penggugat (konsumen) tetap diberikan beban pembuktian, walaupun tidak sebesar si tergugat. Dalam hal ini, ia hanya perlu membuktikan adanya hubungan kausalitas antara perbuatan pelaku usaha (produsen) dan kerugian yang dideritanya. Selebihnya dapat digunakan prinsip *strict liability*.

#### 5. Prinsip Tanggung Jawab Dengan Pembatasan

Prinsip tanggung jawab dengan pembatasan (*limitation of liability principle*) sangat disenangi oleh pelaku usaha untuk dicantumkan sebagai klausul eksonerasi dalam perjanjian standar yang dibuatnya. Seperti dalam perjanjian cuci cetak film misalnya, ditentukan bila film yang ingin dicuci/dicetak itu hilang atau rusak (termasuk akibat kesalahan petugas), maka konsumen hanya dibatasi ganti kerugiannya sebesar sepuluh kali harga satu rol film baru.<sup>27</sup>

Prinsip tanggung jawab ini sangat merugikan konsumen bila ditetapkan secara sepihak oleh pelaku usaha. Undang-Undang No. 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen, seharusnya pelaku usaha tidak boleh secara sepihak

---

<sup>26</sup> Celina Tri Siwi Krisyanti. *Op. Cit.*, halamann 97.

<sup>27</sup> *Ibid.*, halaman 98.

menentukan klausul yang merugikan konsumen, termasuk membatasi maksimal tanggung jawabnya. Jika ada pembatasan mutlak harus berdasarkan pada peraturan perundang-undangan yang jelas.

## **B. Pelaku Usaha**

### **1. Pengertian Pelaku Usaha**

Pengertian pelaku usaha secara normatif termuat dalam Pasal 1 Angka (3)

Undang-Undang Perlindungan Konsumen, yang selengkapnya berbunyi:

Setiap orang perseorangan atau badan usaha, baik yang berbentuk badan hukum maupun bukan badan hukum yang didirikan dan berkedudukan atau melakukan kegiatan dalam wilayah hukum negara Republik Indonesia, baik sendiri maupun bersama-sama melalui perjanjian menyelenggarakan kegiatan usaha dalam berbagai bidang ekonomi.

Penjelasan Pasal 1 Angka (3) Undang-Undang Perlindungan Konsumen, bahwa pelaku usaha yang termasuk dalam pengertian rumusan pasal ini adalah perusahaan, korporasi, Badan Usaha Milik Negara (BUMN), koperasi, importir, pedagang, distributor, dan lain-lain.

Definisi di atas memberikan pemahaman bahwa yang dimaksud dengan pelaku usaha adalah setiap orang perseorangan atau badan usaha yang didirikan dan berkedudukan atau melakukan kegiatan dalam wilayah hukum negara republik Indonesia, dan menyelenggarakan kegiatan usaha dalam berbagai bidang ekonomi.

### **2. Hak dan Kewajiban Pelaku Usaha**

Pelaku usaha dalam menjalankan kegiatan usaha memiliki beberapa hak dan kewajiban yang harus diperoleh dan dilaksanakannya. Pengaturan mengenai hak dan kewajiban pelaku usaha diatur secara tegas dalam Undang-Undang

Perlindungan Konsumen. Pasal 6 Undang-Undang No. 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen, mengatur beberapa hal yang menjadi hak dari pelaku usaha, diantaranya:

- a. Hak untuk menerima pembayaran yang sesuai dengan kesepakatan mengenai kondisi dan nilai tukar barang dan/jasa yang diperdagangkan.
- b. Hak untuk mendapatkan perlindungan hukum dari tindakan konsumen yang beritikad tidak baik.
- c. Hak melakukan pembelaan diri sepatutnya di dalam penyelesaian hukum sengketa konsumen.
- d. Hak untuk rehabilitasi nama baik apabila terbukti secara hukum bahwa kerugian konsumen tidak diakibatkan oleh barang dan/jasa yang diperdagangkan.
- e. Hak-hak yang diatur dalam ketentuan peraturan perundang-undangan lainnya.

Lazimnya antara hak dan kewajiban adalah suatu hal yang tidak dapat dipisahkan. Artinya setiap ada hak yang diberikan kepada seseorang, maka akan menimbulkan kewajiban bagi orang tersebut. Demikian pula halnya pengaturan mengenai kewajiban dari pelaku usaha dalam menjalankan aktivitas atau kegiatan usaha.

Pasal 7 Undang-Undang No. 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen, mengatur beberapa hal yang menjadi kewajiban dari pelaku usaha, di mana kewajiban tersebut harus dilaksanakan oleh setiap pelaku usaha. Adapun kewajiban bagi pelaku usaha yang diatur dalam Pasal 7 Undang-Undang No. 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen, diantaranya adalah:

- a. Beritikad baik dalam melakukan kegiatan usahanya;
- b. Memberikan informasi yang benar, jelas dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/jasa serta memberi penjelasan penggunaan, perbaikan, dan pemeliharaan.
- c. Memperlakukan atau melayani konsumen secara benar dan jujur serta tidak diskriminatif.

- d. Menjamin mutu barang dan/atau jasa yang diproduksi dan atau diperdagangkan berdasarkan ketentuan standar mutu barang dan/atau jasa yang berlaku.
- e. Memberi kesempatan kepada konsumen untuk menguji, dan/atau dan/ atau garansi atas barang yang dibuat dan/ atau yang diperdagangkan.
- f. Memberi kompensasi, ganti rugi dan/atau penggantian atas kerugian akibat penggunaan, pemakaian, dan pemanfaatan barang dan/jasa yang diperdagangkan.
- g. Memberi kompensasi, ganti rugi dan /atau penggantian apabila barang dan/atau jasa yang diterima atau dimanfaatkan tidak sesuai dengan perjanjian.

Pasal 7 ayat (4) Undang-Undang No. 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen, dijelaskan bahwa setiap pelaku usaha berkewajiban untuk menjamin mutu barang dan/atau jasa yang diproduksi dan atau diperdagangkan berdasarkan ketentuan standar mutu barang dan/atau jasa yang berlaku.

Berdasarkan redaksi Pasal 7 ayat (4) memiliki hubungan dengan standart jaminan mutu produksi hasil produksi perikanan kemasan. Di mana pelaku usaha harus memberikan jaminan mutu barang yang telah ditetapkan oleh peraturan perundang-undangan, yang dalam hal ini diatur dalam Peraturan Pemerintah No. 57 Tahun 2015 Tentang Sistem Jaminan Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan Serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan.

Pengaturan sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan bertujuan untuk menghasilkan produksi perikanan yang bermutu dan aman bagi kesehatan masyarakat, hal ini sesuai dengan ketentuan Pasal 1 angka (2) Peraturan Pemerintah No. 57 Tahun 2015, yang menjelaskan bahwa: “Sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan adalah upaya pencegahan dan pengendalian yang harus diperhatikan dan dilakukan sejak praproduksi sampai dengan

pendistribusian untuk menghasilkan hasil Perikanan yang bermutu dan aman bagi kesehatan manusia”.

### **C. Jaminan Mutu dan Keamanan Pada Produk Pangan**

Era perdagangan bebas di mana arus barang dan jasa dapat masuk kesemua negara dengan bebas, maka yang seharusnya terjadi adalah persaingan yang jujur. Persaingan yang jujur adalah suatu persaingan dimana Konsumen dapat memilih barang atau jasa karena jaminan kualitas dengan harga yang wajar. Konsumen sebagai pemakai barang/jasa konsumen memiliki sejumlah hak dan kewajiban. Pengetahuan tentang hak-hak konsumen sangat penting agar orang bisa bertindak sebagai konsumen yang kritis dan mandiri.

Konsumen kemudian bisa bertindak lebih jauh untuk memperjuangkan hak-haknya. Dengan kata lain ia tidak hanya tinggal diam saja ketika menyadari bahwa hak-haknya telah dilanggar oleh pelaku usaha. Semua orang adalah konsumen karena membutuhkan barang dan jasa untuk mempertahankan hidupnya sendiri, keluarganya, ataupun untuk memelihara/merawat harta bendanya. Setiap konsumen tidak hanya mempunyai hak yang bisa dituntut dari produsen atau pelaku usaha, tetapi juga kewajiban yang harus dipenuhi atas diri produsen atau pelaku usaha. Hak dan kewajiban tersebut yang tertuang dalam Pasal 4 Undang-Undang Perlindungan Konsumen No. 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.

Pangan atau makanan adalah sumber energi satu-satunya bagi manusia. Karena jumlah penduduk yang terus berkembang, maka jumlah produksi makananpun harus terus bertambah melebihi jumlah penduduk ini, apabila

kecukupan pangan harus tercapai. Dari segi kuantitas, baik yang berlebih maupun yang kekurangan akan menyebabkan kelainan gizi.<sup>28</sup> Jaminan mutu dan keamanan makanan adalah untuk memberikan jaminan akan keamanan makanan yang akan dikonsumsi. BPOM Republik Indonesia, menjelaskan:

Hingga saat ini, tingkat keracunan pangan yang terjadi di Indonesia masih cukup tinggi. Dan dari seluruh kasus tersebut, sebagian besar ternyata terjadi di rumah. salah satu penyebabnya adalah karena dewasa ini masyarakat dunia, termasuk Indonesia lebih menyukai makanan instan dan praktis yang mengandung berbagai bahan kimia. "Selain itu, banyak juga produsen makanan yang justru menyampurakan bahan kimia berbahaya seperti formalin, boraks, pewarna tekstil ke dalam makanan yang mereka produksi, Akibatnya, makanan yang mereka jual tidak sehat dan justru menimbulkan keracunan. Dan dalam jangka waktu panjang, lanjutnya, makanan yang mengandung bahan kimia berbahaya itu juga akan menimbulkan berbagai penyakit kronis dan penyakit baru yang sebelumnya belum pernah ada. Seperti penyakit kangker, penyakit *dioxin* dan lain sebagainya."<sup>29</sup>

Hal ini sesuai dengan pendapat yang dikemukakan oleh Umar Fahmi Achmadi, bahwa pencemaran makanan bisa terjadi sepanjang rantai makanan mulai dari proses pertanian dan peternakan hingga ketika makanan siap dikonsumsi, misalnya saja terkena debu bahan pencemar.<sup>30</sup>

Kehidupan modern akibat pengaruh komunikasi menyebabkan manusia gemar mengkonsumsi makan-makanan penuh bahan kimia *sintentis* yang sebagian besar bukan bahan kimia yang diperlukan tubuh bahkan memiliki potensi merugikan kesehatan. Penggunaan bahan kimia pada pertanian maupun peternakan memiliki potensi meninggalkan residu yang dapat mengancam

---

<sup>28</sup> Juli Soemirat Slamet. 2013. *Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta: UGM, halaman 172.

<sup>29</sup>“BPOM: Kasus Keracunan Pangan Indonesia Masih Tinggi”, diakses melalui website: <http://www.kabarbisnis.com>, diakses tanggal 29 September 2016. Pukul. 12. 30 WIB.

<sup>30</sup>Umar Fahmi Achmadi. 2014. *Kesehatan Masyarakat dan Globalisasi*. Jakarta: Rajawali Pers, halaman 149.

kesehatan masyarakat. Demikian pula proses pengolahan pangan juga rawan tercampurnya atau penambahan bahan kimia, terutama produk komersial. Seperti bahan pengawet makanan, pemanis, bahan pewarna, penyedap, pengharum, *emulfiser* dan campuran lainnya.<sup>31</sup>

Berdasarkan keterangan yang di sampaikan BPOM Republik Indonesia di atas, maka dapat diketahui bahwa bahan makanan olahan yang menggunakan bahan kimia pada dasarnya berisiko untuk menimbulkan gangguan kesehatan manusia dan menyebabkan keracunan makanan. Menurut Juli Soemirat, keracunan secara spesifik diartikan sebagai keadaan yang menimbulkan gangguan *gastro-intestinal* yang mendadak, dalam waktu 2-40 jam setelah makan dengan menimbulkan gejala muntah berak, dapat bertahan 1-2 hari atau tujuh hari lebih.<sup>32</sup>

Bahan pangan yang beracun (asli) seperti tanaman yang mengandung HCN, *asam oxalate*, dan *fluor organis*, seperti singkong. Makanan juga dapat terkontaminasi oleh berbagai racun yang dapat berasal dari tanah, udara, manusia dan vektor. Racun dari lingkungan udara, air, tanah dan lain sebagainya masuk ke dalam biota. Apabila racun tadi tidak dapat diuraikan, maka akan terjadi *biomagnifikasi* di dalam tubuh biota.

Racun yang memasuki makanan saat ini semakin banyak, sebagai akibat sampingan penerapan teknologi pertanian, peternakan, dan pengawetan makanan, dan kesehatan. Berbagai intoksida yang digunakan secara berlebihan di dalam proses pertanian yang akhirnya terdapat di dalam tubuh hewan ataupun tumbuhan. *Insektisida* yang tidak dapat diuraikan, seperti DDT, akan terkonsentrasi di dalam

---

<sup>31</sup>*Ibid.*, halaman 150-151.

<sup>32</sup> Juli Soemirat Slamet. *Op. Cit.*, halaman 171.

biodata rantai makanan. Bila sampai kepada manusia, maka konsentrasi dapat sangat tinggi.<sup>33</sup>

Jaminan mutu dan keamanan erat kaitannya dengan perlindungan konsumen. Menurut Celina Tri Siwi Krisyanti, konsumen harus dilindungi dari berbagai makanan yang tidak aman dan merugikan konsumen. Pangan selain harus tersedia dalam jumlah yang cukup, harga yang terjangkau juga harus memenuhi persyaratan lain, yaitu sehat, aman dan halal.<sup>34</sup> Dengan demikian, sesungguhnya pangan selain harus tersedia dalam jumlah yang cukup, harga yang terjangkau juga harus memenuhi persyaratan standarisasi produk yang aman, sehat dan halal sebagaimana telah ditetapkan oleh undang-undang.

#### **D. Balai Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM)**

Pasal 2 Peraturan Kepala Badan POM No. 14 Tahun 2014, Unit Pelaksana Teknis di lingkungan Badan POM mempunyai tugas melaksanakan kebijakan di bidang pengawasan obat dan makanan, yang meliputi pengawasan atas produk terapeutik, narkotika, psikotropika, zat adiktif, obat tradisional, kosmetik, produk komplemen serta pengawasan atas keamanan pangan dan bahan berbahaya. Lebih lanjut Pasal 3 Peraturan Kepala Badan POM No. 14 Tahun 2014, Unit Pelaksana Teknis di lingkungan Badan POM mempunyai fungsi:

1. Penyusunan rencana dan program pengawasan obat dan makanan.
2. Pelaksanaan pemeriksaan secara laboratorium, pengujian dan penilaian mutu produk terapeutik, narkotika, psikotropika zat adiktif, obat tradisional, kosmetik, produk komplemen, pangan dan bahan berbahaya.

---

<sup>33</sup> *Ibid.*, halaman 172.

<sup>34</sup> Celina Tri Siwi Krisyanti. *Op. Cit.*, halaman 169.

3. Pelaksanaan pemeriksaan laboratorium, pengujian dan penilaian mutu produk secara mikrobiologi.
4. Pelaksanaan pemeriksaan setempat, pengambilan contoh dan pemeriksaan sarana produksi dan distribusi
5. Investigasi dan penyidikan pada kasus pelanggaran hukum.
6. Pelaksanaan sertifikasi produk, sarana produksi dan distribusi tertentu yang ditetapkan oleh Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan
7. Pelaksanaan kegiatan layanan informasi konsumen.
8. Evaluasi dan penyusunan laporan pengujian obat dan makanan.
9. Pelaksanaan urusan tata usaha dan kerumah tanggaan.
10. Pelaksanaan tugas lain yang ditetapkan oleh Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan, sesuai dengan bidang tugasnya.

Pasal 69 Keputusan Presiden No. 103 Tahun 2001, Badan POM memiliki

kewenangan:

1. Penyusunan rencana nasional secara makro di bidangnya.
2. Perumusan kebijakan di bidangnya untuk mendukung pembangunan secara makro.
3. Penetapan sistem informasi di bidangnya.
4. Penetapan persyaratan penggunaan bahan tambahan (zat aditif) tertentu untuk makanan dan penetapan pedoman peredaran Obat dan Makanan.
5. Pemberi izin dan pengawasan peredaran Obat serta pengawasan industri farmasi.
6. Penetapan pedoman penggunaan konservasi, pengembangan dan pengawasan tanaman Obat.

Pengawasan obat dan makanan memiliki aspek permasalahan berdimensi luas dan kompleks. Oleh karena itu diperlukan sistem pengawasan yang komprehensif, sejak awal proses suatu produk hingga produk tersebut beredar ditengah masyarakat yang dilaksanakan oleh BPOM dengan sistem tiga lapis, yang meliputi:

#### 1. Sub-Sistem Pengawasan Produsen

Sistem pengawasan internal oleh produsen melalui pelaksanaan cara-cara produksi yang baik atau *good manufacturing practices* agar setiap bentuk penyimpangan dari standar mutu dapat dideteksi sejak awal. Secara hukum

produsen bertanggungjawab atas mutu dan keamanan produk yang dihasilkannya. Apabila terjadi penyimpangan dan pelanggaran terhadap standar yang telah ditetapkan maka produsen dikenakan sanksi, baik administratif maupun *pro-justisia*.

## 2. Sub-Sistem Pengawasan Konsumen

Sistem pengawasan oleh masyarakat konsumen sendiri melalui peningkatan kesadaran dan peningkatan pengetahuan mengenai kualitas produk yang digunakannya dan cara-cara penggunaan produk yang rasional. Pengawasan oleh masyarakat sendiri sangat penting dilakukan karena pada akhirnya masyarakatlah yang mengambil keputusan untuk membeli dan menggunakan suatu produk. Konsumen dengan kesadaran dan tingkat pengetahuan yang tinggi terhadap mutu dan kegunaan suatu produk, disatu sisi dapat membentengi dirinya sendiri terhadap penggunaan produk-produk yang tidak memenuhi syarat dan tidak dibutuhkan sedang pada sisi lain akan mendorong produsen untuk ekstra hati-hati dalam menjaga kualitasnya.

## 3. Sub-Sistem Pengawasan Pemerintah/Badan POM

Sistem pengawasan oleh pemerintah melalui pengaturan dan standardisasi, penilaian keamanan, khasiat dan mutu produk sebelum diijinkan beredar di Indonesia; inspeksi, pengambilan sampel dan pengujian laboratorium produk yang beredar serta peringatan kepada publik yang didukung penegakan hukum.

## **BAB III**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Ketentuan Standart Mutu Dan Keamanan Produk Hasil Pengolahan Perikanan Kemasan**

Perkembangan teknologi dan peradaban manusia yang semakin kompleks berdampak pada semua segi kehidupan manusia, salah satunya adalah perubahan terhadap pola pengolahan makanan. Makanan yang semula hanya mampu bertahan dalam hitungan jam atau hari saja, sejak terjadinya perkembangan dan kemajuan teknologi dapat diolah dalam kemasan, sehingga makanan tersebut mampu bertahan lebih lama. Makanan adalah suatu kebutuhan pokok dalam kehidupan manusia, konsumsi makanan yang sehat bagi semua manusia sangatlah penting. Dalam hubungannya dengan konsumen, pemerintah wajib memberikan jaminan mutu dan keamanan makanan bagi konsumen. Kewajiban pemerintah dalam memberikan jaminan mutu dan keamanan makanan terwujud dari pembentukan aturan hukum (regulasi) terhadap jaminan dan keamanan makanan (pangan).

Memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan suatu produk makanan sehingga layak dikonsumsi masyarakat (konsumen), salah satu upaya yang dilakukan pemerintah adalah dengan menetapkan standart mutu dan keamanan makanan. Upaya tersebut dilakukan dengan membentuk suatu aturan (regulasi) pangan, pengaturan standart mutu dan keamanan pangan merupakan suatu kewajiban yang harus dilakukan pemerintah dalam memberikan perlindungan

terhadap masyarakat. Salah satu produk hukum tentang pangan adalah Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan.

Undang-Undang Tentang Pangan dimaksudkan sebagai landasan hukum bagi pengaturan, pembinaan, dan pengawasan terhadap kegiatan atau proses produksi, peredaran, dan atau perdagangan pangan. Sebagai landasan hukum di bidang pangan, Undang-Undang Pangan dimaksudkan menjadi acuan dari berbagai peraturan perundang-undangan yang berkaitan dengan pangan, baik yang sudah ada maupun yang akan dibentuk. Sehubungan dengan pelaksanaan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan, terdapat beberapa peraturan perundang-undangan yang dapat dijadikan sebagai landasan hukum, yang meliputi:

1. Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 Tentang Pangan
2. Undang-Undang No. 31 Tahun 2004 Tentang Perikanan jo Undang-Undang No. 45 Tahun 2009 Tentang Perubahan Atas Undang-Undang No. 31 Tahun 2004 Tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
4. Peraturan Pemerintah No. 57 Tahun 2015 Tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan.

Pasal 1 angka (1) Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 Tentang Pangan merumuskan arti pangan, sebagai berikut:

Segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan Pangan, bahan

baku Pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.

Lebih lanjut, dalam Pasal 1 angka (5) Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 Tentang Pangan, disebutkan: “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”.

Pasal 1 angka (2) Peraturan Pemerintah No. 57 Tahun 2015 Tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan, menyebutkan: “Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan adalah upaya pencegahan dan pengendalian yang harus diperhatikan dan dilakukan sejak praproduksi sampai dengan pendistribusian untuk menghasilkan Hasil Perikanan yang bermutu dan aman bagi kesehatan manusia”.

Hasil produk pangan menurut Undang-Undang Pangan adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas, mengemas kembali, dan/atau mengubah bentuk pangan. Sedangkan dalam Pasal 1 angka 7 Peraturan Pemerintah No. 57 Tahun 2015 menyebutkan: Hasil Perikanan adalah Ikan yang ditangani, diolah, dan/atau dijadikan produk akhir yang berupa Ikan segar, Ikan beku, dan olahan lainnya.

Undang-Undang Pangan memberikan penjelasan mengenai produk makanan dalam kemasan, sebagaimana disebutkan dalam Pasal 1 angka (35) bahwa: “Kemasan Pangan adalah bahan yang digunakan untuk mewadahi

dan/atau membungkus Pangan, baik yang bersentuhan langsung dengan Pangan maupun tidak”. Pasal 1 angka (6) Peraturan Pemerintah No. 57 Tahun 2015 menyebutkan: “Kemasan Eceran adalah kemasan akhir Produk Pengolahan Ikan yang tidak boleh dibuka untuk dikemas kembali menjadi kemasan yang lebih kecil untuk diperdagangkan”.

Peningkatan produksi pangan sangat bermanfaat dan membantu dalam upaya perbaikan gizi rakyat Indonesia. Perbaikan gizi rakyat akan berdampak pada peningkatan kesehatan dan kecerdasan rakyat, hal ini hanya dapat dicapai apabila tersedianya pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi.

Jaminan mutu dan keamanan makanan merupakan suatu keharusan yang diupayakan oleh pelaku usaha melalui pengawasan yang dilaksanakan oleh pemerintah. Dengan demikian, memberikan jaminan terhadap mutu dan keamanan makanan yang dipasarkan kepada masyarakat (konsumen) merupakan suatu hal yang urgen, sehingga perlu perhatian khusus. Hal ini bertujuan untuk mencegah beredarnya produk makanan yang tidak layak atau tidak aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat ataupun yang dapat membahayakan kesehatan masyarakat.

Pasal 1 angka (6) Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 Tentang Pangan, menjelaskan bahwa yang dimaksud dengan 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.

Salah satu jenis produk makanan kemasan yang saat ini beredar di pasar adalah produk hasil perikanan kemasan, seperti Sarden Kaleng. Untuk mewujudkan standart mutu dan jaminan keamanan produk hasil olahan perikanan kemasan pemerintah menerbitkan Peraturan Pemerintah No. 57 Tahun 2015 Tentang Tentang Sistem Jaminan Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan Serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan.

Pasal 1 angka (1) Peraturan Pemerintah No. 57 Tahun 2015 Tentang Tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan, menjelaskan bahwa: Sistem Jaminan Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan adalah upaya pencegahan dan pengendalian yang harus diperhatikan dan dilakukan sejak praproduksi sampai dengan pendistribusian untuk menghasilkan Hasil Perikanan yang bermutu dan aman bagi kesehatan manusia.

Peraturan Pemerintah No. 57 Tahun 2015 Tentang Tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan merupakan peraturan pelaksana dari Undang-Undang No. 31 Tahun 2004 Tentang Perikanan, hal ini sesuai dengan bunyi Pasal 19 ayat (4) Undang-Undang No. 31 Tahun 2004 Tentang Perikanan, ditentukan bahwa: Ketentuan lebih lanjut mengenai persyaratan dan standar serta pengawasan alat pengangkut, unit penyimpanan hasil produksi budi daya ikan, dan unit pengelolaan kesehatan ikan dan lingkungannya, sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan ayat (2) serta pelaksanaan pengelolaan kesehatan ikan dan lingkungannya sebagaimana dimaksud pada ayat (3), diatur dengan Peraturan Pemerintah.

Pasal 20 ayat (1) Undang-Undang No. 31 Tahun 2004 Tentang Perikanan, menjelaskan: “Proses pengolahan ikan dan produk perikanan wajib memenuhi persyaratan kelayakan pengolahan ikan, sistem jaminan mutu, dan keamanan hasil perikanan”. Kemudian di dalam ayat (2) disebutkan, bahwa sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan meliputi:

1. Pengawasan dan pengendalian mutu,
2. Pengembangan dan penerapan persyaratan atau standar baku
3. Persyaratan standar sanitasi dan teknik penanganan serta pengolahan, standar mutu produk, dan
4. Sertifikasi.

Berdasarkan ketentuan Pasal 20 ayat (1) dan (2) Undang-Undang No. 31 Tahun 2004 Tentang Perikanan, diketahui bahwa pengelolaan hasil perikanan haruslah memenuhi standar mutu dan jaminan keamanan, sehingga hasil produksi perikanan tersebut layak dipasarkan dan dikonsumsi masyarakat. Ketentuan standar mutu dan jaminan keamanan kembali dipertegas dalam Pasal 20 ayat (7), yang menyebutkan: “Produk hasil pengolahan perikanan harus memenuhi persyaratan dan/atau standar mutu dan keamanan hasil perikanan”.

Pemenuhan persyaratan standar mutu produk hasil perikanan menurut Pasal 9 Peraturan Pemerintah No. 57 Tahun 2015 Tentang Sistem Jaminan Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan Serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan, meliputi:

1. Memenuhi kriteria keamanan hasil perikanan;
2. Memiliki kandungan gizi yang baik untuk produk pengolahan ikan;

3. Memenuhi standar negara tujuan ekspor atau standar internasional untuk produk pengolahan ikan yang diekspor.

Penerapan standar mutu hasil produksi perikanan dilakukan dengan 2 (dua) metode, yaitu melalui pengujian mutu dan pengendalian mutu. Metode pengujian mutu adalah pemeriksaan dan pengujian terhadap alat, bahan media, dan reagensia yang digunakan dalam pengolahan hasil produksi perikanan. Sedangkan pengendalian mutu dilaksanakan dengan pengawasan terhadap aktivitas terkait dengan usaha perikanan, meliputi:

1. Pembudidayaan.
2. Penangkapan.
3. Penanganan.
4. Pengolahan.
5. Pengemasan.
6. Penyimpanan dan
7. Pendistribusian hasil perikanan.

Berdasarkan pada penjelasan pasal-pasal di atas, dapat dipahami bahwa pengaturan tentang produk hasil perikanan kemasan bertujuan untuk memberikan jaminan keamanan bagi konsumen dengan cara menentukan dan memenuhi standart mutu dan keamanan yang telah ditetapkan pemerintah dalam aturan perundang-undangan.

Pemenuhan standart mutu dan keamanan pengolahan perikanan kemasan tentunya adalah tanggung jawab pelaku usaha, di samping menjadi tanggung jawab pemerintah dalam melakukan pengawasan. Pemenuhan standart mutu dan

keamanan hasil produksi ikan kemasan sangat erat kaitannya dengan perlindungan konsumen. Oleh sebab, hasil produksi ikan kemasan yang dikelola oleh beberapa perusahaan, selanjutnya akan dipasarkan, dibeli dan kemudian dikonsumsi oleh konsumen.

Berdasarkan Pasal 3 Peraturan Pemerintah No. 57 Tahun 2015, sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan, dilaksanakan dengan beberapa syarat dan tahapan, yang meliputi:

1. Pengembangan dan penerapan persyaratan atau standar Bahan Baku
2. Pengembangan dan penerapan persyaratan atau standar *higienis*, teknik penanganan, dan teknik pengolahan;
3. Pengembangan dan penerapan persyaratan atau standar mutu produk;
4. Pengembangan dan penerapan persyaratan atau standar sarana dan prasarana;
5. Pengembangan dan penerapan persyaratan atau standar metode pengujian;
6. Pengendalian Mutu
7. Pengawasan Mutu, dan
8. Sertifikasi.

Mengacu pada ketentuan Pasal 3 Peraturan Pemerintah No. 57 Tahun 2015 tersebut, maka terdapat 8 (delapan) syarat dan tahapan yang harus dipenuhi pelaku usaha dalam memenuhi standart mutu dan keamanan hasil perikanan. Kedelapan syarat tersebut secara keseluruhan harus dipenuhi oleh pelaku usaha sehingga produksi pangan yang dihasilkan dapat memenuhi standart mutu dan keamanan. Dari kedelapan syarat yang ditetapkan sebagai upaya pemenuhan standar mutu dan keamanan pangan, secara garis besarnya dapat dikelompokkan menjadi 2 (dua) tahapan kegiatan, yaitu manajemen mutu dan pengendalian/pengawasan mutu dan keamanan pangan. Hal ini sesuai dengan keterangan yang diberikan oleh Bapak Bernadus L Tobing, selaku kepala Tata Usaha BPOM Kota Medan, bahwa untuk

mewujudkan standar mutu dan keamanan pangan, dapat dilakukan dengan 2 (dua) cara, yaitu dengan melaksanakan manajemen mutu oleh perusahaan dan pelaksanaan pengendalian dan pengawasan oleh pemerintah.<sup>35</sup>

Pelaksanaan manajemen mutu terpadu dan pengendalian/ pengawasan mutu dan keamanan pangan oleh perusahaan, dapat dijabarkan sebagai berikut.

#### 1. Penerapan Manajemen Mutu Terpadu (MMT)

Menghasilkan bahan pangan dengan mutu yang baik, pemerintah telah menerapkan konsep Manajemen Mutu Terpadu (selanjutnya disingkat dengan MMT). Setiap industri pangan diharuskan menerapkan MMT. Secara umum penerapan MMT bertujuan untuk menghasilkan produk pangan bermutu tinggi.

Secara khusus, penerapan MMT bertujuan untuk:

- a. Mengevaluasi cara memproduksi produk pangan untuk mengetahui bahaya yang mungkin terjadi.
- b. Memperbaiki cara memproduksi bahan pangan dengan memberikan perhatian khusus terhadap tahap-tahap proses atau mata rantai produksi yang dianggap kritis;
- c. memantau dan mengevaluasi cara menangani dan mengolah pangan serta menerapkan sanitasi dalam memproduksi pangan; dan
- d. meningkatkan pemeriksaan secara mandiri terhadap industri pangan oleh operator dan karyawan.<sup>36</sup>

Selain tujuan yang telah diuraikan di atas, penerapan MMT dapat memberikan manfaat khususnya bagi industri/produsen antara lain sebagai berikut:

- a. Memberikan dan meningkatkan jaminan mutu (keamanan) produk yang dapat lebih dipercaya;
- b. Menekan kerusakan produk karena cemaran;
- c. Melindungi kesehatan konsumen dari bahaya dan pemalsuan;

---

<sup>35</sup>Hasil Wawancara dengan Bapak Bernadus L Tobing, selaku kepala Tata Usaha BPOM Kota Medan, Tanggal 11 Oktober 2016.

<sup>36</sup>Edi Afriyanto. 2008. *Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional, halaman 48.

- d. Menekan biaya pengendalian mutu dan kerugian lainnya;
- e. Memperlancar pemasaran sehingga dapat mencegah terjadinya kehilangan pembeli atau pasar;
- f. Mencegah penarikan produk dan pemborosan biaya produksi atau kerugian.
- g. Membenahi dan membersihkan tempat-tempat produksi (pabrik).<sup>37</sup>

Kondisi industri pangan di Indonesia masih sangat beragam, baik dari teknologi yang digunakan maupun skala usahanya. Berdasarkan keragaman tersebut, penerapan MMT di industri pangan dilakukan secara bertahap. Pada dasarnya, MMT merupakan gabungan dari dua kegiatan utama, yaitu kelayakan dasar dan *Hazard Analisis and Critical control Point (HACCP)*.<sup>38</sup>

Penerapan HACCP dapat dilakukan apabila produsen sudah melaksanakan kelayakan dasar secara baik. Kelayakan dasar yang dimaksud adalah *Good Manufacturing Practice (GMP)* atau cara memproduksi yang baik dan *Standard Sanitation Operasional Procedure (SSOP)*. Pemenuhan kelayakan dasar *Good Manufacturing Practice* (yang selanjutnya disingkat dengan GMP) adalah cara berproduksi yang baik dan benar untuk menghasilkan produk yang memenuhi persyaratan mutu dan keamanan. Pelaksanaan GMP secara benar perlu dilandaskan dengan ilmu pengetahuan dan standar yang telah ditetapkan oleh pemerintah. Dalam kegiatan ini ilmu pengetahuan mutlak diperlukan agar proses penanganan dan pengolahan bahan pangan menjadi produk pangan dapat dilakukan dengan benar. Sedangkan standar diperlukan dalam menentukan apakah hasil pekerjaan sudah baik. Indonesia telah memiliki standar yang dapat digunakan, yaitu Standar Nasional Indonesia (SNI).

---

<sup>37</sup> *Ibid.*, halaman 48.

<sup>38</sup> *Ibid.*, halaman 49.

Adapun ruang lingkup GMP meliputi kegiatan disaat pra panen, pemanenan atau penangkapan, penanganan awal, cara pengangkutan ke tempat konsumen, cara penanganan bahan baku dan cara pengolahan menjadi produk pangan, cara pengemasan, cara penyimpanan, cara distribusi, dan cara pemasaran produk pangan, serta cara pengendalian kondisi lingkungan.<sup>39</sup>

Mencapai tujuan dari penerapan GMP perlu diperhatikan mengenai filosofinya. Adapun filosofi GMP adalah sebagai berikut: hanya dari bahan baku yang bermutu baik, diolah secara cermat, dan dilakukan pada lingkungan terkontrol, maka akan dihasilkan produk yang memenuhi standar mutu dan jaminan keamanan pangan. Berdasarkan filosofinya, ada tiga komponen GMP yang harus diperhatikan agar dapat menghasilkan produk yang memenuhi standar mutu dan jaminan keamanan, yaitu: bahan baku yang bermutu baik, lingkungan kerja yang terkontrol, dan cara pengolahan yang cermat.

Memenuhi standar mutu dan jaminan keamanan terhadap bahan baku industri pengolahan ikan, dapat dilakukan dengan cara melakukan optimalisasi produk perikanan tangkap dan budidaya berdasarkan pengelolaan perikanan yang berkelanjutan dan dengan memastikan bahan baku industri pengolahan ikan tidak berasal dari kegiatan perikanan yang melanggar hukum dan tidak terindikasi bahan-bahan kimia yang dapat membahayakan dan merusak produksi. Dalam pengelolaan hasil perikanan, maka bahan baku harus diperoleh dari cara pembudidayaan ikan yang baik dan cara penanganan Ikan yang baik, dengan kriteria sebagai berikut: Bahan baku bermutu segar, tidak berasal dari perairan

---

<sup>39</sup> *Ibid.*, halaman 51.

yang tercemar, dan memenuhi batas maksimum cemaran kimia, biologis, fisik, dan racun hayati, sehingga kadar cemaran yang terdapat dalam Bahan Baku tersebut tidak mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.<sup>40</sup>

Mutu ikan kaleng tergantung pada kesegaran bahan mentah, cara pengalengan, peralatan, dan kecakapan serta pengetahuan pelaksana-pelaksana teknis, sanitasi dan kebersihan (*hygienis*) pabrik dan lingkungannya. Kesegaran bahan mentah sangat penting dalam industri perikanan. Kesegaran adalah tolak ukur untuk membedakan ikan yang jelek dan bagus kualitasnya.<sup>41</sup>

Berdasarkan kesegarannya, ikan dapat digolongkan menjadi empat kelas mutu, yaitu ikan dengan kesegaran baik sekali (*prima*), kesegaran masih baik, kesegarannya mulai mundur (*sedang*), dan ikan yang sudah tidak segar lagi. Kualitas bahan baku meliputi kenampakan secara visual dan jumlah mikroba yang terkandung dalam tubuh ikan. Bahan baku yang *prima* akan sangat menentukan kualitas produk akhir pada proses pengalengan ikan sardine. Untuk produk akhir kualitasnya selain ditentukan secara fisik juga jumlah mikroba.<sup>42</sup>

Terkait dengan standar mutu bahan baku kegiatan usaha pengolahan ikan kemasan, mengacu pada ketentuan Pasal 3 Peraturan Pemerintah No. 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan, hal ini sebagaimana dikemukakan oleh Bapak Bernadus L Tobing, selaku kepala Tata Usaha BPOM Kota Medan, sebagai berikut:

---

<sup>40</sup> Hasil Wawancara dengan Bapak Bernadus L Tobing, selaku kepala Tata Usaha BPOM Kota Medan, Tanggal 11 Oktober 2016.

<sup>41</sup> Dyah Agustin Wulandari, et.al. *Kualitas Mutu Bahan Mentah Dan Produk Akhir Pada Unit Pengalengan Ikan Sardine di PT. Karya Manunggal Prima Sukses Muncar Banyuwangi*, Jurnal Kelautan, Volume 2, No.1 April 2009, halaman 41.

<sup>42</sup> *Ibid.*, halaman 43.

Pemenuhan persyaratan sanitasi diseluruh kegiatan rantai pangan dilakukan dengan cara menerapkan pedoman cara yang baik yang meliputi:

1. Cara Budidaya yang Baik.
2. Cara Produksi Pangan Segar yang Baik.
3. Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik.
4. Cara Distribusi Pangan yang Baik.
5. Cara Ritel Pangan yang Baik, dan
6. Cara Produksi Pangan Siap Saji yang Baik.<sup>43</sup>

Pelaksanaan budi daya ikan yang baik menurut Bernadus L Tobing, selaku kepala Tata Usaha BPOM Kota Medan, harus memenuhi standart yang telah ditetapkan, yang meliputi:

- a. Sertifikasi Cara Budidaya Ikan yang Baik (CBIB) bagi usaha pembudidayaan ikan.
- b. Sertifikasi Cara Pembenihan Ikan yang Baik (CPIB) bagi usaha pembenihan ikan.
- c. Pendaftaran Pakan bagi pakan ikan baik produksi dalam negeri maupun impor.
- d. Pendaftaran Obat Ikan bagi obat ikan baik produksi dalam negeri maupun impor.
- e. Monitoring Residu di tingkat pembudidaya ikan terhadap penggunaan obat ikan, bahan kimia, bahan biologi dan kontaminan.<sup>44</sup>

Lebih lanjut, untuk memenuhi standart cara budidaya ikan yang baik, maka harus dilaksanakan pengawasan oleh Ditjen Perikanan Budi Daya. Pengawasan dilakukan dengan pengujian dan evaluasi terhadap setiap kegiatan pembudidayaan ikan, yang dimulai dari pembenihan, pendaftaran pakan, obat dan penggunaan bahan kimia dalam pembudidayaan, di mana hasil dari pengawasan yang telah dilakukan dibuktikan dengan cara sertifikasi terhadap setiap kegiatan.

---

<sup>43</sup>Hasil Wawancara dengan Bapak Bernadus L Tobing, selaku kepala Tata Usaha BPOM Kota Medan, Tanggal 11 Oktober 2016.

<sup>44</sup>Hasil Wawancara dengan Bapak Bernadus L Tobing, selaku kepala Tata Usaha BPOM Kota Medan, Tanggal 11 Oktober 2016.

Setelah perusahaan memenuhi kelayakan dasar unit pengolahan atau *Good Manufacturing Practice* (GMP), maka perusahaan tersebut dapat menerapkan program HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*). Oleh karena HACCP bukan merupakan program yang berdiri sendiri, tetapi merupakan bagian dari sistem yang lebih besar dalam sistem pengawasan. Fungsi penerapan HACCP dapat berjalan lebih efektif, apabila setiap unit pengolahan telah memenuhi persyaratan kelayakan dasar (*pre-requisite program*) yang terdiri dari 2 (dua) bagian pokok, yaitu *Good Manufacturing Process* (GMP) dan Sistem Standar Operasional (SSOP).<sup>45</sup> Hal ini sesuai dengan pernyataan yang dikemukakan oleh Bernadus L Tobing, menjelaskan:

Pengelolaan produksi perikanan yang didasarkan pada konsep *Hazard Analysis and Critical Control Point*, terlebih dahulu dipenuhi persyaratan kelayakan dasar oleh perusahaan, yang meliputi: *Good Manufacturing Process* (GMP) dan Sistem Standar Operasional (SSOP). Konsep *Hazard* adalah suatu sistem jaminan mutu yang mendasarkan kepada kesadaran atau penghayatan bahwa bahaya dapat timbul pada berbagai tahap produksi, dengan demikian perlu untuk mengontrol bahaya-bahaya tersebut. Konsep *hazard* merupakan tindakan antisipasi terhadap bahaya dan identifikasi titik pengawasan yang mengutamakan kepada tindakan pencegahan dari pada mengandalkan pengujian produk akhir. Di mana setiap perusahaan yang telah memenuhi standar kelayakan dasar diberikan kesempatan untuk meningkatkan efisiensi pengontrolan dengan menciptakan kedisiplinan pendekatan sistematis terhadap prosedur untuk keamanan pangan.<sup>46</sup>

Berdasarkan uraian di atas, dapat dipahami pengembangan konsep HACCP didasari pada identifikasi titik pengendalian kritis (*Critical Control Point*), dalam setiap tahap pengolahan. Konsep ini dibangun atas dasar asumsi bahwa kegagalan dalam setiap kegiatan produksi dapat menyebabkan risiko

---

<sup>45</sup>*Ibid.*, halaman 44-45.

<sup>46</sup>Hasil Wawancara dengan Bapak Bernadus L Tobing, selaku kepala Tata Usaha BPOM Kota Medan, Tanggal 11 Oktober 2016.

bahaya. Dengan demikian, konsep HACCP bukan merupakan sistem jaminan keamanan pangan yang *zero-risk* atau tanpa risiko, konsep ini dirancang untuk meminimumkan risiko bahaya keamanan pangan. Sistem ini dianggap sebagai alat manajemen yang digunakan untuk memproteksi rantai pasokan pangan dan proses produksi jangan sampai terkontaminasi bahaya mikrobiologis, kimia dan fisik.<sup>47</sup>

Mencapai tujuan dari produk pangan olahan yang bermutu dan aman, Menteri Perindustrian dan Perdagangan menetapkan pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB), penerapan CPPOB diperlukan untuk:

- a. Mencegah tercemarnya pangan olahan dari cemaran biologi, kimia/fisik yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia.
- b. Membunuh dan mencegah berkembangnya jasad renik pathogen serta mengurangi jumlah jasad renik lain yang tidak dikehendaki, dan
- c. Mengendalikan produksi melalui pemilihan bahan baku, penggunaan bahan penolong, penggunaan bahan pangan lainnya, penggunaan bahan tambahan, pengolahan, pengemasan, dan penyimpanan/pengangkutan.<sup>48</sup>

Cara pengolahan pangan yang baik memiliki ruang lingkup yang sangat luas, yang meliputi:

- a. Lokasi
- b. Bangunan
- c. Fasilitas Sanitasi
- d. Mesin dan peralatan
- e. Bahan
- f. Pengawasan proses
- g. Produk akhir
- h. Laboratorium
- i. Karyawan
- j. Label dan keterangan produk
- k. Penyimpanan

---

<sup>47</sup>Katondio Bayumitra Wedya. HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) diakses melalui blog: <http://giziberkarya.blogspot.com>, tanggal 11 Oktober 2016. Pukul 13.45 WIB.

<sup>48</sup>Lampiran Peraturan Menteri Menteri Perdagangan No. 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB), halaman 2.

- l. Pemeliharaan dan program sanitasi
- m. Pengangkutan
- n. Dokumentasi
- o. Pelatihan
- p. Penarikan produk, dan
- q. Pelaksanaan pedoman.<sup>49</sup>

Secara umum proses pengalengan ikan dalam skala industri umumnya dilakukan melalui beberapa tahap. Tahapan itu, meliputi pemilihan bahan baku, penyiangan, pencucian, penggaraman, pengisian bahan baku, pemasakan awal (*precooking*), penirisan, pengisian medium pengalengan, penghampaan udara, penutupan kaleng, pemasakan (*retorting*), pendinginan, dan pemberian label. Pada prinsipnya hampir semua produk asal laut dapat dikalengkan, seperti teripang, cumi-cumi, kerang, kepiting, ubur-ubur, udang, berbagai jenis ikan, dan sebagainya.<sup>50</sup> Pemenuhan standar pengolahan pangan produk ikan kemasan merupakan bagian dari penerapan manajemen mutu dan keamanan pangan. Untuk itu dalam setiap tahapan pengolahan hasil produk ikan kemasan perlu mendapat perhatian, apakah telah memenuhi standarisasi yang telah ditetapkan oleh pemerintah. Adapun hal-hal yang perlu diperhatikan pada tahapan pengolahan ikan kemasan, meliputi:

- a. Persiapan bahan baku

Bahan baku yang sudah disimpan dalam gudang terlebih dahulu dikeluarkan dan dilihat kondisinya untuk memastikan masih dalam keadaan baik. Ikan-ikan harus disortasi sebelum digunakan dalam proses

---

<sup>49</sup> Lampiran Peraturan Menteri Menteri Perdagangan No. 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB), halaman 2.

<sup>50</sup>Nurul Wahyuni, "Makanan Kaleng", diakses melalui blog: *miuwbangget.blogspot.co.id*, tanggal 11 Oktober 2016. Pukul. 11. 45 WIB.

produksi. Ikan yang dinyatakan lolos yaitu ikan dengan kondisi utuh dan secara visual terlihat segar.



Gambar 1. Persiapan bahan baku dari pergudangan.<sup>51</sup>

b. Pencairan (*Thawing*)

*Thawing* dilakukan agar lapisan es pada tubuh ikan dapat mencair sehingga ikan dapat diolah menjadi produk yang dikehendaki. Untuk mempercepat proses pencairan ikan, sebelum hari produksi terlebih dahulu ikan dimasukkan kedalam *ante room* yang bersuhu 5°C selama kurang lebih 24 jam. Keuntungan *thawing* udara adalah rendahnya biaya yang digunakan.



Gambar 2. Proses *thawing* ikan.<sup>52</sup>

<sup>51</sup>Khairanita Kurniawati. 2014. *Teknik Pengolahan Ikan Sarden (Sardinella sp) Dalam Produk Kaleng Di PT. Maya Food Industries Pekalongan, Jawa Tengah*. Laporan Praktek Kerja Lapangan, Universitas Airlangga, Fakultas Perikanan Dan Kelautan. halaman 62.

<sup>52</sup>*Ibid.*, halaman 63.

c. Pemotongan dan pengeluaran isi perut

Ikan yang akan diproses untuk dijadikan ikan sarden kaleng terlebih dahulu dipotong pada bagian belakang kepala dan mengeluarkan isi perut ikan, kemudian memotong bagian ekor. Hal tersebut sesuai dengan SNI 3548.3.2010 yang menyebutkan bahwa proses pemotongan dilakukan dengan cara membuang kepala, isi perut, sirip dan ekor ikan dengan mempertahankan suhu produk 0°C-5°C.

d. Pencucian 1 (pertama/*washing 1*)

Ikan yang telah siap untuk dimasukkan ke dalam kaleng, terlebih dahulu dicuci dengan air bersih yang mengalir. Proses pencucian ikan dilakukan dengan tujuan untuk menghilangkan darah, lendir, lemak dan kotoran lainnya. Karyawan yang bekerja dibagian ini diwajibkan mengenakan sarung tangan untuk menjaga kebersihan dan kesterilan bahan yang sedang diolah.



Gambar 3. Pencucian ikan.<sup>53</sup>

---

<sup>53</sup> *Ibid.*, halaman 64.

e. Pengisian (*filling*)

Proses kegiatan berikutnya dilanjutkan dengan pengisian ikan kedalam kaleng. Banyaknya ikan yang dimasukkan harus disesuaikan dengan ukuran dan berat kaleng untuk suatu produk tertentu. Hal tersebut sesuai dengan SNI 3548.3:2010 yang mengatakan bahwa ikan dimasukkan kedalam kaleng dan ditimbang secara cepat, cermat dan saniter. Pengisian daging ikan dalam kaleng dengan posisi yang berselang-seling antara bagian badan dengan ekor.



Gambar 4. Pengisian ikan pada kaleng.<sup>54</sup>

f. Pengecekan pengisian dan kebersihan

Memastikan keakuratan pengisian yang dilakukan karyawan maka dilakukan pemeriksaan terhadap keranjang-keranjang setiap kelompok karyawan, pemeriksaan dilakukan dengan metode *sampling*. Dalam satu keranjang terdapat 12 kaleng dan dilakukan penimbangan setiap tiga kaleng. Kelemahan pengecekan dengan metode *sampling* adalah tidak semua kaleng dipastikan beratnya. Pada saat pemeriksaan pengisian dilakukan juga pemeriksaan kebersihan kaleng, apakah terdapat benda asing seperti pasir, isi perut yang masih ada di dalam kaleng.

---

<sup>54</sup> *Ibid.*, halaman 66.



Gambar 5. Cek pengisian dengan timbangan<sup>55</sup>

g. Pemasakan awal (*pre cooking*)

Ikan yang berada di dalam kaleng selanjutnya dilakukan pemasakan awal atau dapat pula dikatakan proses penghampaan udara (*exhausting*). Proses *exhausting* dilakukan selama 18-20 menit dengan suhu 90°C dan telah sesuai dengan SNI 3548.3:2010. Proses ini dapat digunakan untuk mempertahankan suhu di dalam kaleng sehingga untuk proses sterilisasi dapat berjalan lebih efektif, mendapatkan tekstur yang sesuai, menginaktifkan enzim dan dapat membunuh mikroba lebih awal.



Gambar 6. Pemasakan awal *precooking*.<sup>56</sup>

h. Penirisan (*Drying*)

Penirisan dilakukan untuk mengeluarkan air dalam kaleng sisa dari pemanasan *pre cooking*. Sesuai SNI 3548.3:2010 kaleng diletakkan secara

<sup>55</sup> *Ibid.*, halaman 67.

<sup>56</sup> *Ibid.*, halaman 68.

terbalik dengan cara *conveyor* yang membalik secara otomatis sehingga isi kaleng tidak ikut terbang, dengan demikian air dapat ditiriskan. Air didalam kaleng perlu dibuang agar saus yang akan dimasukkan tidak mengalami perubahan rasa. Setelah itu kaleng akan kembali pada posisi semula untuk masuk ketahap berikutnya. Penirisan kaleng diperlukan agar kaleng yang telah dibersihkan (dicuci) kering dan tidak mengandung air.



Gambar 7. Proses penirisan.<sup>57</sup>

i. Pengisian Medium (*Filling Medium*)

Setelah kaleng ditiriskan dari air, kemudian kaleng diisi dengan saus tomat. Medium pengalengan tersebut dapat memberikan cita rasa pada produk kaleng, dan juga berfungsi untuk mengurangi waktu sterilisasi, dengan cara meningkatkan proses perambatan panas serta dapat mengurangi korosi kaleng dengan cara menghilangkan udara. Saus tomat sebelum dimasukkan kedalam kaleng terlebih dahulu dicampur dengan bahan-bahan lain yang terdiri dari pasta saus ditambah dengan air, garam dan *Modified Corn Starch* (MCS). Bahan-bahan tersebut dimasak pada

---

<sup>57</sup> *Ibid.*, halaman 68.

kuali dengan sistem uap hingga saus bersuhu 70°C. Kemudian dialirkan melalui pipa-pipa menuju ke pengisian kaleng dengan adanya katup pengeluaran saus yang dilengkapi dengan kran pembuka. Menurut SNI 01-2712.2-1992, suhu medium tidak boleh kurang dari 70°C, karena jika suhu medium semakin tinggi akan menyebabkan kondisi vakum semakin tinggi. Pada suhu yang tinggi peluang udara yang terperangkap diantara bagian produk dalam kaleng lebih kecil.



Gambar 8. Pengisian saus tomat.<sup>58</sup>

j. Penutupan kaleng (*seaming*)

Kaleng yang telah berisi ikan dan saus tomat kemudian melewati *can seamer* yang merupakan alat untuk menutup kaleng. Penutupan kaleng merupakan tahap pekerjaan yang sangat penting dalam pengalengan. Kaleng yang tidak rapat mengakibatkan terjadinya kontaminasi dan ada udara masuk yang dapat merusak makanan dalam kaleng. Usaha untuk mencegah kebocoran kaleng, maka kaleng ditutup secara ganda lipatan dan pada sambungannya dilapisi dengan senyawa semen atau *lacquer* bercampur karet. Produk yang tidak berhasil pada penutupan kaleng bila

---

<sup>58</sup> *Ibid.*, halaman 70.

telah melewati sterilisasi atau pendinginan maka produk akan dibuang dan dijadikan tepung ikan, sedangkan bila produk tersebut telah diketahui saat selesai penutupan maka dapat dilakukan *repacking*.



Gambar 9. Penutupan kaleng.<sup>59</sup>

k. Pencucian kedua (*washing 2*)

Kaleng yang telah melewati *can seamer* secara otomatis akan bergerak ke tempat pencucian kaleng. Mesin pencuci kaleng dilengkapi dengan pipa-pipa berlubang yang terdapat air sabun dan sikat. Pencucian kaleng ini bertujuan untuk menghilangkan sisa-sisa saus yang masih melekat pada kaleng. Pencucian dilakukan dengan menggunakan air pencuci bersuhu 70°C kemudian dialirkan melalui pipa-pipa pencuci.



Gambar 10. Pencucian kaleng.<sup>60</sup>

---

<sup>59</sup> *Ibid.*, halaman 71.

<sup>60</sup> *Ibid.*

## 1. Sterilisasi

Kaleng yang telah dikeluarkan dari bak air dari proses pencucian kemudian dimasukkan kedalam mesin *retort horizontal* untuk dilakukan proses sterilisasi. Proses ini merupakan bagian yang penting dalam proses pengalengan karena sterilisasi tidak hanya bertujuan untuk menghancurkan mikroba pembusuk dan patogen, tetapi juga berguna untuk membuat produk menjadi cukup masak, yaitu dilihat dari penampilannya, teksturnya dan cita rasa sesuai yang diinginkan.

Sterilisasi dilakukan pada suhu  $117^{\circ}\text{C}$  dan tekanan  $0,70\text{-}0,80\text{ kg/cm}^2$  dengan waktu yang berbeda bergantung pada besar kecilnya ukuran kaleng. Untuk kaleng yang berukuran besar (kaleng tipe 301) sterilisasi dilakukan selama 90 menit, sedangkan untuk kaleng kecil (kaleng tipe 202) selama 80 menit. Pada proses ini diusahakan mencapai suhu  $117^{\circ}\text{C}$  tersebut, karena bila suhu tidak tercapai, produk tersebut akan dinilai gagal dan perlu diulang kembali. Diantara bakteri-bakteri yang berhubungan dengan pengalengan ikan, *clostridium botulinum* adalah yang paling berbahaya.

Pemanasan selama empat menit pada suhu  $120^{\circ}\text{C}$  atau 10 menit pada suhu  $115^{\circ}\text{C}$  sudah cukup untuk membunuh semua *strain C. botulinum* (A-C). Karena sifatnya yang tahan panas, jika proses pengalengan dilakukan secara tidak benar, bakteri tersebut dapat aktif kembali selama penyimpanan. Hal ini sesuai dengan SNI 01-3548-1994. Penggunaan suhu tinggi pada sterilisasi bertujuan untuk membunuh semua jasad renik yang

berupa spora, bakteri dan mikroba patogen dalam kaleng. Hasil pengujian dapat terlihat bahwa produk yang dihasilkan dari daerah asal ikan yang berbeda telah memenuhi standart yang telah ditetapkan. Menurut SNI 01-3548-1994 persyaratan mutu ikan sardine media saus tomat dalam kaleng untuk bakteri *anaerob* per 25 gram, maksimal adalah 0. Nurul Wahyuni, menjelaskan bahwa:

Proses pengalengan makanan digunakan sterilisasi komersial (bukan sterilisasi mutlak), mungkin saja masih terdapat spora atau mikroba lain (terutama yang bersifat tahan terhadap panas) yang dapat merusak isi apabila kondisinya memungkinkan. Itulah sebabnya makanan dalam kaleng harus disimpan pada kondisi yang sesuai, segera setelah proses pengalengan selesai. Dalam industri pengalengan makanan, yang diterapkan adalah sterilisasi komersial (*commercial sterility*). Artinya, walaupun produk tersebut tidak 100 persen steril, tetap cukup bebas dari bakteri pembusuk dan athogen (penyebab penyakit), sehingga tahan untuk disimpan selama satu tahun atau lebih dalam keadaan yang masih layak untuk dikonsumsi.<sup>61</sup>



Gambar 11. Kaleng dimasukkan kedalam *retort*.<sup>62</sup>

#### m. Pendinginan (*cooling*)

Kaleng yang selesai disterilisasi kemudian dilakukan pendinginan dalam *retort* sampai suhunya turun menjadi 35-40°C, dengan menyemprotkan air selama 20 menit sesuai dengan SNI 3548.3:2010. Penyemprotan bertujuan

<sup>61</sup>Nurul Wahyuni, "Makanan Kaleng", diakses melalui blog: *miuwbangget.blogspot.co.id*, tanggal 11 Oktober 2016. Pukul. 11. 45 WIB.

<sup>62</sup> Khairanita Kurniawati., *Op. Cit.*, halaman 73.

untuk mencegah terjadinya *over cooking* atau *over processing*. Kemudian pendinginan dilanjutkan di bak pendingin pada air biasa (suhu 20°C) selama 15-20 menit dengan keadaan kaleng masih berada didalam *basket*, yang dipindahkan dari *retort* dengan bantuan katrol. Kemudian *basket* diangkat dari bak air dan ditiriskan. Wadah harus cepat didinginkan segera setelah proses sterilisasi selesai, dengan tujuan untuk memperoleh keseragaman (waktu dan suhu) dalam proses dan untuk mempertahankan mutu produk akhir. Selama produk berada pada suhu antara suhu ruang dan suhu proses, pertumbuhan spora bakteri tahan panas akan distimulir dan bakteri yang masih bertahan hidup mengalami *shock* sehingga akan mati.



Gambar 12. Kaleng pada bak pendingin.<sup>63</sup>

#### n. Inkubasi

Kaleng yang telah ditiriskan kemudian dimasukkan kedalam gudang *labelling* untuk diinkubasi selama satu minggu pada suhu ruang (28-30°C) dengan keadaan masih di dalam *basket*. Berbeda dengan SNI 3548. 3:

---

<sup>63</sup> *Ibid.*, halaman 74.

2010 yang menyatakan bahwa inkubasi dilakukan selama dua minggu pada suhu ruang dalam posisi terbalik. Tujuan inkubasi adalah untuk mengontrol kualitas produk yang telah dihasilkan, bila masih terdapat adanya *Clostridium* sp. dalam kaleng maka kemasan kaleng akan terlihat menggelembung. Bila setelah diinkubasi kaleng tetap dalam keadaan baik maka produk dinilai aman dan siap untuk dipasarkan.



Gambar 13. Kaleng diinkubasi pada ruang pengemasan.<sup>64</sup>

o. Pemberian Label dan Pengemasan (*Labelling and Packing*)

Produk yang tidak mengalami perubahan selama masa inkubasi, sebelum dikemas dalam karton terlebih dahulu diberi tanggal kadaluarsa dan kode produksi. *Labelling* ini perlu dilakukan untuk memudahkan pemeriksaan jika ada suatu kerusakan atau kelainan yang terjadi pada produk akhir yang dihasilkan. Dengan demikian dapat diminimalisir kerusakan yang sama bila kerusakan tersebut disebabkan kesalahan pabrik. Adanya tanggal kadaluarsa dapat diketahui batas waktu kapan produk tersebut dapat dikonsumsi dan tidak membahayakan untuk konsumen. *Labelling* menggunakan mesin pencetak kode otomatis dengan cara kaleng-kaleng dikeluarkan dari keranjang besi secara manual dan dilewatkan *belt*

---

<sup>64</sup> *Ibid.*, halaman 75.

*conveyor* menuju ke mesin tersebut. Sebelum masuk ke mesin pencetak, tutup kaleng yang lewat dibersihkan dengan lap bersih dan dilakukan sortasi bila ditemukan kaleng-kaleng yang rusak seperti penyok. Berikut contoh pemberian kode pada produk kaleng:



Gambar 14. *Labelling*.<sup>65</sup>

Keterangan kode produksi :

MFI :  
 AT : *supplier* kaleng (PT. Ancol Terang)  
 L : jenis ikan (Lemuru)  
 02/03 : nomor *retort*/masakan ke-  
 04 OCT 2015 : tanggal kadaluarsa 04 Oktober 2015 dan  
 tanggal produksi 04 Oktober 2012

Setelah kaleng ikan diberi label, kaleng dimasukkan ke dalam karton sehingga mempermudah dalam pengangkutan dan pengiriman. Kaleng dimasukkan kedalam karton dengan jumlah sesuai kapasitas karton dan disusun dengan rapi agar tidak merusak kaleng. Cara pengepakan kaleng sarden ini yaitu memasukkan kaleng dengan tutup dibagian

---

<sup>65</sup> *Ibid.*, halaman 76.

atas. Pada bagian luar karton juga diberikan label sama seperti pada kemasan kaleng didalamnya.

p. Penyimpanan (*Storage*)

Penyimpanan merupakan kegiatan akhir sebelum pendistribusian produk baik ke pemesan maupun ke konsumen. Proses penyimpanan ini dilakukan di dalam gudang yang diusahakan selalu kering dan tidak terkena cahaya matahari langsung. Karton-karton tersebut diletakkan di atas *pallet* untuk menghindari kontak langsung antara karton dengan lantai gudang. Apabila produk ini akan dipasarkan maka menggunakan sistem *First In First Out* (FIFO). Produk yang pertama kali masuk akan dipasarkan terlebih dahulu, secara otomatis produk yang kadaluarsa dahulu akan dipasarkan lebih awal.



Gambar 13. Penyimpanan produk.<sup>66</sup>

Pengalengan ikan merupakan salah satu bentuk olahan pengalengan ikan dengan segala aspeknya merupakan hal yang perlu diketahui, perlakuan sterilisasi padapengalengan ikan akan membuat sifat-sifat alami ikan terjaga sehingga ikan dapatdisimpan sampai bertahun-tahun. Dengan cara pengalengan ikan ini, potensi

---

<sup>66</sup> *Ibid.*, halaman 77.

hasil perikanan akan dapat mendatangkan manfaat secara ekonomi, bahkan dapat mendatangkan devisa negara melalui kegiatan ekspor. Persyaratan atau standar mutu produk paling sedikit meliputi:

- a. Harus memenuhi kriteria keamanan Hasil Perikanan.
- b. Memiliki kandungan gizi yang baik untuk Produk Pengolahan Ikan.
- c. Memenuhi standar perdagangan nasional untuk Produk Pengolahan Ikan yang beredar di dalam negeri.
- d. Memenuhi standar negara tujuan ekspor atau standar internasional untuk Produk Pengolahan Ikan yang akan diekspor.

Apabila standar mutu perdagangan nasional hal tidak tersedia, maka dapat digunakan persyaratan atau standar mutu produk internasional. Dalam hal pengelolaan hasil produksi perikanan pemerintah melalui Kementerian Kesehatan telah menetapkan Standar Nasional Indonesia (SNI) terhadap mutu Sardin Media Saus Tomat Dalam Kaleng berdasarkan SNI No 01-3548-1994, sebagaimana terlampir pada bagian belakang hasil penelitian. Sehingga untuk produk dalam negeri, pengelolaan ikan kemasan (sardin) mengacu pada ketentuan SNI No 01-3548-1994. Sedangkan untuk produk yang akan diekspor mengacu pada standarisasi masing-masing negara tujuan ekspor. Syarat mutu untuk produk ikan kaleng menurut SNI 01. 2712. 1-2006, dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 1**

**Syarat Mutu dan Keamanan Pangan Produk Ikan Kaleng Sarden<sup>67</sup>**

Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
a. Organoleptik	Angka (1-9)	Minimal 7

<sup>67</sup> Sumber: SNI 01. 2712. 1- 2006.

b. Cemaran Mikroba: - ALT anaerob	Koloni/g	0
c. Cemaran Kimia - Kadmium - Histamin - Raksa (Hg)* - Timbal (Pb)*	mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg	Maksimal 0,5 Maksimal 100 Maksimal 1 Maksimal 0,4
- Bobot Tuntas - Kehampaan - <i>Overlap</i> - <i>Headspace</i> - <i>Filth</i>	% Psi % - -	Minimal 70 5-8 Minimal 65 1/10 tinggikaleng 0

## 2. Pengawasan dan Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan Hasil Pengolahan Ikan Kemasan (Sarden)

Menurut George R. Terry, pengawasan adalah proses evaluasi “*goal and objectives*”, umpan balik adalah istilah lain untuk pengawasan.<sup>68</sup> Sedangkan menurut M. Manullang, Pengawasan adalah “suatu proses untuk menetapkan suatu pekerjaan apa yang telah dilaksanakan, menilainya dan mengoreksi bila perlu dengan maksud supaya pelaksanaan pekerjaan sesuai dengan rencana semula”.<sup>69</sup> Lebih lanjut, Sondang P. Siagian mendefinisikan “pengawasan sebagai proses pengamatan agar daripada pelaksanaan seluruh kegiatan organisasi untuk menjamin agar semua pekerjaan yang sedang dilakukan berjalan sesuai dengan rencana yang telah ditentukan sebelumnya”.<sup>70</sup>

Berdasarkan definisi di atas, maka terdapat hubungan yang erat antara perencanaan dan pengawasan. Haroldl Konts dan Cyeill O’Donnel dalam Sondang P. Siagian mengatakan: “*planning and controlling are the two sides of the same*

<sup>68</sup>George R. Terry. 2001. *Dasar-Dasar Manajemen*. Jakarta: Bumi Aksara, halaman 234-235.

<sup>69</sup>M. Manulang. 2001. *Dasat-Dasar Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia, halaman. 173.

<sup>70</sup> Sondang P. Siagian. 1996. *Filsafat Administrasi*. Jakarta: Toko Agung, halaman 135.

*coin*”, artinya bahwa perencanaan dan pengawasan merupakan belahan mata uang yang sama.<sup>71</sup> Sondang P. Siagian menjelaskan bahwa tujuan atau sasaran dari pengawasan dalam sebuah organisasi, adalah:<sup>72</sup>

1. Pelaksanaan tugas-tugas yang telah ditentukan sungguh-sungguh sesuai dengan pola yang telah digariskan dalam rencana.
2. Struktur serta hirarki organisasi sesuai dengan pola yang telah ditentukan dan direncanakan.
3. Seorang sungguh-sungguh ditempatkan sesuai dengan bakat, keahlian dan pendidikan serta pengalamannya dan bahwa usaha pengembangan keterampilan bawahan dilaksanakan secara berencana, kontinue dan sistematis.
4. Penggunaan alat-alat diupayakan agar sehemat mungkin.
5. Sistem prosedur kerja tidak menyimpang dari garis-garis kebijaksanaan yang telah ditentukan dalam rencana.
6. Pembagian tugas, wewenang dan tanggung jawab didasarkan kepada pertimbangan yang objektif.
7. Tidak terdapat penyimpangan dan penyelewengan dalam penggunaan kekuasaan, kedudukan maupun terutama keuangan.

Pendapat yang dikemukakan oleh Sondang P. Siagian, dapat diketahui bahwa tujuan pelaksanaan pengawasan dalam suatu organisasi baik itu organisasi pemerintahan, maupun organisasi dalam perusahaan adalah untuk menjamin agar pelaksanaan tugas dan wewenang kerja, sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan. Pengawasan, pada dasarnya juga dapat menekan terjadinya penyimpangan dalam pelaksanaan tugas dan wewenang, terutama dalam penyalahgunaan keuangan.

Produsen produk pangan memiliki kewajiban untuk memberikan jaminan, khususnya yang berkaitan jaminan mutu dan keamanan pangan. Untuk memberikan jaminan keamanan pangan yang memadai, pengawasan pangan yang hanya mengandalkan uji pada produk akhir tidak dapat mengimbangi kemajuan

---

<sup>71</sup> *Ibid.*

<sup>72</sup> *Ibid.*, halaman 137.

yang sangat pesat dalam teknologi industri pangan dan tidak mampu memberikan jaminan keamanan pangan yang beredar di pasaran. Salah satu bentuk pendekatan sistem manajemen mutu adalah ISO 9000 seri 2000 termasuk di dalamnya HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*).<sup>73</sup> Langkah-langkah dalam metode HACCP antara lain adalah:

- a. Pembentukan tim HACCP.
- b. Pendeskripsian produk dan cara distribusinya.
- c. Pengidentifikasi pengguna yang dituju.
- d. pembuatan diagram alir.
- e. Konfirmasi diagram alir dilapangan.
- f. Analisis bahaya dan cara pencegahannya.
- g. Penetapan *Critical Control Point* ((CCP).
- h. Penetapan batas kritis atau *Critical Limit* untuk setiap CCP.
- i. Pemantauan atau *monitoring* CCP.
- j. Tindakan koreksi terhadap penyimpangan.
- k. Penetapan dokumentasi dan pemeliharaan.
- l. Tahapan terakhir metode HACCP adalah penetapan prosedur verifikasi terhadap produk pangan tersebut.<sup>74</sup>

Pengawasan terhadap mutu dan keamanan produk pangan kemasan hasil produk ikan kemasan dilaksanakan sejak awal, yaitu mulai dari proses pembudidayaan atau penangkapan, penanganan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, dan sampai pada tahap pendistribusian. Pengawasan mutu dilakukan melalui cara-cara sebagai berikut:

- a. Bimbingan dalam penyusunan prosedur dan penerapan persyaratan pembudidayaan atau penangkapan, penanganan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, dan pendistribusian;
- b. Bimbingan dan fasilitasi dalam penyusunan dokumen, validasi, dan penerapan sistem mutu; dan
- c. Pemantauan dan evaluasi terhadap mutu dan keamanan produk untuk dikonsumsi.<sup>75</sup>

---

<sup>73</sup>Sapta Raharja, Perbaikan dan Evaluasi Penerapan Sistem Manajemen Mutu pada Industri Pengolahan Tahu (Studi Kasus di UD. Cinta Sari, DIY), Jurnal Ilmiah Vol. 7 No. 1 Manajemen IKM, Februari 2012, halaman 29.

<sup>74</sup>Jurnal Ilmiah oleh Isnaini Junaiset. et. al. *Kajian Strategi Pengawasan dan Pengendalian Mutu Produk Ebi Furay PT. Bogatama Marinusa*, halaman 6.

Pasal 25 Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 disebutkan bahwa untuk mencapai peningkatan nilai tambah produk hasil perikanan dapat dilakukan dengan cara penanganan bahan baku, pengolahan hasil perikanan dan distribusi hasil perikanan. Hal paling penting untuk diperhatikan yaitu pada kegiatan penanganan bahan baku. Penanganan bahan baku harus dilakukan dengan sistem rantai dingin yang dimulai pada saat penangkapan atau pemanenan, distribusi, pengolahan, dan pemasaran. Dimaksud dengan sistem rantai dingin adalah penerapan teknik pendinginan paling tinggi 4°C sesuai jenis hasil perikanan secara terus menerus dan tidak terputus sejak penangkapan, pemanenan, penanganan, pengolahan, pendistribusian sampai konsumen.

Bernadus L Tobing, selaku kepala Tata Usaha BPOM Kota, menjelaskan bahwa dalam dalam pengendalian dan pengawasan standar mutu dan keamanan dilakukan serangkaian tindakan untuk mempertahankan atau memperbaiki mutu dalam rangka memuaskan konsumen dan melaksanakan produksi dengan cara seekonomis mungkin.<sup>76</sup> Pengawasan mutu pada setiap kegiatan pengelolaan ikan kemasan dilakukan oleh pengawas mutu, yang meliputi beberapa bentuk kegiatan, yaitu:

- a. Pengendalian dan pengawasan mutu pada saat penerimaan bahan baku.
- b. Pengendalian dan pengawasan mutu pada saat proses pengolahan.
- c. Pengendalian dan pengawasan mutu pada produk akhir.<sup>77</sup>

---

<sup>75</sup>*Ibid.*

<sup>76</sup>Hasil Wawancara dengan Bapak Bernadus L Tobing, selaku kepala Tata Usaha BPOM Kota Medan, Tanggal 11 Oktober 2016.

<sup>77</sup>Hasil Wawancara dengan Bapak Bernadus L Tobing, selaku kepala Tata Usaha BPOM Kota Medan, Tanggal 11 Oktober 2016.

Pengawasan mutu merupakan sarana bagi manajemen perusahaan untuk memperbaiki mutu produk, mempertahankan mutu produk dan mengurangi jumlah produk yang rusak. Dalam jangka panjang, perusahaan ingin mempertahankan pasar yang telah ada atau menambah perluasan pemasaran hasil produksi. Hal ini tentunya dilakukan dengan senantiasa meningkatkan mutu dan kualitas produk, atau paling tidak mempertahankan mutu produk yang telah ada.

Meningkatkan mutu produk hasil ikan dalam kemasan, maka upaya yang dilakukan perusahaan adalah dengan menerapkan konsep *good manufacturing practices* (GMP). *Good manufacturing practices* (GMP) adalah suatu pedoman mengenai produksi makanan yang bertujuan agar setiap produsen memenuhi persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu dan aman secara konsisten.

Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 disebutkan bahwa pelaksanaan manajemen mutu terpadu dibuktikan dengan penerbitan sertifikat terhadap kegiatan manajemen mutu terpadu, diantaranya penerbitan:

- a. Sertifikat kelayakan pengolahan,
- b. Sertifikat penerapan manajemen mutu terpadu, dan
- c. Sertifikat kesehatan.

Penerbitan sertifikasi kelayakan pengolahan, sertifikasi penerapan program manajemen mutu terpadu, dan sertifikasi kesehatan produk pengolahan ikan diberikan oleh Menteri atau pejabat yang ditunjuk. Untuk memperoleh sertifikat kelayakan pengolahan, maka setiap unit pengolahan ikan wajib

memenuhi dan menerapkan cara pengolahan ikan yang baik (*good manufacturing practices*) dan sanitasi (*standard sanitation operating procedure*).

Sertifikat penerapan program manajemen mutu terpadu diberikan jika telah memenuhi dan menerapkan sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan. Demikian pula dengan sertifikat kesehatan produk pengolahan ikan, sertifikat ini akan diberikan kepada pelaku usaha jika telah memperoleh sertifikat kelayakan pengolahan dan sertifikat penerapan manajemen mutu terpadu.

Pengawasan terhadap standar mutu dan keamanan hasil produksi ikan olahan dalam kemasan dilakukan dalam beberapa tahapan yang dilaksanakan secara berurutan, meliputi:

- a. Pengawasan terhadap bahan baku
- b. Pengawasan terhadap proses, dan
- c. Inspeksi produk akhir.

Pengawasan terhadap bahan baku dari produk ikan kaleng dilihat dari keseragaman bentuk, cacat produk (kerusakan produk selama penangkapan akan mengakibatkan terkontaminasi oleh bakteri *pathogen*), jenis dan ukuran ikan. Selain ikan sebagai bahan baku, penting diperhatikan pengawasan terhadap kaleng sebagai media yang digunakan untuk mengemas ikan. Dalam pengawasan terhadap kaleng kemasan yang perlu diperhatikan adalah ukuran kaleng, bahan baku kaleng mengenai kandungan timah atau lapisan timah harus disesuaikan dengan keperluan sehingga tidak menimbulkan efek yang membahayakan.

Pengawasan terhadap proses pengemasan ikan segar dilakukan dalam beberapa tahap, yang dimulai dari proses pembuangan udara atau penghampaan

(*exhausting*) sebelum wadah ditutup. Proses penghampaan (*exhausting*) untuk memperoleh keadaan *vakumparsial* yang bertujuan untuk memperoleh keadaan vakum dalam wadah yaitu dengan jalan mengeluarkan udara terutama oksigen (O<sub>2</sub>) yang ada dalam *head space*.

Setelah tahap penghampaan, tahap selanjutnya adalah penutupan wadah (*sealing*). Penutupan wadah yaitu memasang tutup dari wadah sedemikian rupa, sehingga faktor-faktor penyebab kerusakan tidak dapat masuk lagi ke dalam setelah dilakukan sterilisasi. Penutupan kaleng dilakukan dengan alat khusus, proses penutupan kaleng harus sempurna, sebab kebocoran akan merusak produk dan juga mengakibatkan tidak sterilnya ikan yang dikemas.

Tahap selanjutnya adalah inspeksi produk akhir ikan kaleng, hal ini penting dilakukan untuk melihat apakah ada produk yang cacat sebelum di distribusikan ke konsumen. Pelaksanaan inspeksi produksi akhir bertujuan untuk mencegah keluhan konsumen akibat dari produk yang rusak dan meminimalisir kemungkinan perusahaan melakukan *recall* produk. Selain itu, fungsi dari inspeksi produk akhir dilakukan untuk menjaga kualitas dari produk.

Persyaratan standarisasi sarana dalam proses pengalengan, paling sedikit meliputi:

- a. Menggunakan peralatan yang terbuat dari bahan anti karat, tidak menyerap air, mudah dibersihkan, dan tidak menyebabkan kontaminasi, dan
- b. Menggunakan peralatan yang *higienis*.

Adapun persyaratan untuk prasarana pengelolaan ikan kaleng paling sedikit meliputi:

- b. Lokasi bangunan berada di lingkungan yang tidak tercemar,
- c. Bangunan harus dirancang dan ditata dengan konstruksi yang memenuhi persyaratan *higienis*, dan
- d. Bangunan harus dibersihkan dan dipelihara secara *higienis*.

Standar pengelolaan ikan dalam kemasan sebagaimana ditetapkan di atas dapat dikembangkan sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dan kepentingan perlindungan konsumen. Standar sarana dan prasarana harus diterapkan pada setiap tahap pada proses pengolahan ikan. Pengembangan standar sarana dan prasarana dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan di bidang standardisasi. Untuk mengetahui apakah sarana dan prasana yang digunakan telah memenuhi standar yang telah ditetapkan, maka dilakukan metode pengujian, metode pengujian paling sedikit meliputi:

- a. Jenis alat, bahan atau media, dan reagensia yang akan digunakan;
- b. Teknik dan prosedur pelaksanaan pengujian; dan
- c. Analisis data dan penyajian hasil pengujian.

Metode pengujian dapat dikembangkan sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dan kepentingan perlindungan konsumen. Metode pengujian diterapkan pada setiap tahap pengelolaan hasil perikanan kemasan. Pengembangan metode pengujian dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan di bidang standarisasi.

Pengendalian mutu produk ikan kemasan dilaksanakan pada setiap kegiatan yang dimulai dari kegiatan pembudidayaan, penangkapan, penanganan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, dan pendistribusian hasil perikanan.

Pengendalian mutu dilakukan oleh Inspektur Mutu. Pengendalian mutu pada kegiatan pembudidayaan ikan dilakukan dengan cara:

- a. Inspeksi.
- b. Audit.
- c. Surveilan.
- d. Verifikasi, dan
- e. Pengambilan dan pengujian contoh.

Setiap hasil pengendalian mutu, baik itu pada proses Inspeksi, audit, surveilan, verifikasi, dan pengambilan serta pengujian contoh dibuktikan dengan diterbitkannya sertifikat cara pembudidayaan ikan yang baik. Sertifikat cara pembudidayaan ikan yang baik diterbitkan oleh Menteri. Penerbitan sertifikat cara pembudidayaan ikan yang baik dilakukan jika hasil pengendalian mutu telah memenuhi persyaratan. Untuk pengendalian mutu pada kegiatan penangkapan ikan, pengendalian mutu dilakukan dengan cara:

- a. Inspeksi pembongkaran Ikan;
- b. Inspeksi penerapan standar fasilitas penanganan dan penyimpanan Ikan di kapal perikanan; dan
- c. Inspeksi penerapan standar prosedur penanganan dan penyimpanan Ikan di kapal perikanan.

Hasil pengendalian mutu terhadap proses penangkapan ikan juga dibuktikan dengan penerbitan sertifikat cara penanganan ikan yang baik. Sertifikat cara penanganan ikan yang baik diterbitkan oleh Menteri. Penerbitan sertifikat cara penanganan ikan yang baik dilakukan jika memenuhi persyaratan.

Pengendalian mutu pada kegiatan penanganan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, dan pendistribusian paling sedikit dilakukan melalui:

- a. Inspeksi.
- b. Verifikasi.
- c. Surveilans.
- d. Audit, dan
- e. Pengambilan contoh.

Inspeksi dilakukan melalui pemeriksaan terhadap unit produksi, pengolahan, distribusi, dan manajemennya, sistem produksi, dokumen, pengujian produk, asal dan tujuan produk, input atau output dalam rangka melakukan verifikasi. Sedangkan proses verifikasi dilakukan melalui pemeriksaan terhadap penerapan *hazard analysis critical control point* dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan Hasil Perikanan.

Surveilans dilakukan melalui penilaian kesesuaian secara sistematis dan berulang. Sedangkan audit dilakukan melalui proses yang sistematis, independen, dan terdokumentasi untuk mendapatkan rekaman, fakta atau informasi yang relevan, dan kajian yang obyektif untuk menentukan sejauhmana persyaratan telah terpenuhi. Pengambilan contoh dilakukan dengan mengambil contoh untuk dilakukan pengujian sesuai dengan parameter uji yang diperlukan.

## **B. Tanggung Jawab Pelaku Usaha Memenuhi Jaminan Mutu dan Keamanan Pengolahan Hasil Produksi Perikanan Kemasan**

Tanggung jawab pelaku usaha dalam memenuhi standar mutu dan keamanan hasil produksi ikan dalam kemasan memiliki keterkaitan yang erat

dengan ketaatan hukum pelaku usaha terhadap pelaksanaan dari ketentuan undang-undang. Ketaatan hukum masyarakat dalam mematuhi peraturan perundang-undangan, maka di sini dapat dilihat pendapat yang dikemukakan oleh Achmad Ali, yang disebut sebagai teori ketaatan hukum. Achmad Ali, melihat bahwa ketaatan hukum masyarakat dalam mematuhi ketentuan undang-undang erat hubungannya dengannya masalah kepentingan. Hal ini sesuai dengan penjelasan Achmad Ali sebagai berikut:

Apabila direnungkan baik-baik, ternyata jika seseorang disodori dengan keharusan untuk memilih, maka seseorang akan mentaati aturan hukum dan perundang-undangan, hanya jika dalam sudut pandangnya, keuntungan-keuntungan dari suatu ketaatan, ternyata melebihi biaya-biayanya (pengorbanan yang harus dikeluarkannya). Diakui oleh Achmad Ali bahwa pandangannya ini dipengaruhi oleh pandangan mazhab hukum ekonomi, yang memandang berbagai faktor ekonomi sangat memengaruhi ketaatan seseorang, termasuk di dalamnya, keputusan seseorang yang bertalian dengan faktor “biaya” atau “pengorbanan”, serta “keuntungan” jika ia mentaati hukum juga faktor yang turut menentukan taat atau tidaknya seseorang terhadap hukum, sangat ditentukan oleh asumsi-asumsinya, persepsi-persepsinya serta berbagai faktor subjektif lain, demikian juga proses-proses yang dengannya seseorang ia memutuskan apakah ia akan mentaati suatu aturan hukum atau tidak.<sup>78</sup>

Lebih lanjut, terkait dengan eksistensi dari peraturan perundang-undangan dan ketaatan hukum masyarakat terhadap undang-undang, Achmad Ali menjelaskan bahwa:

Keberadaan peraturan perundangan tampil untuk mendorong kepentingan golongan yang satu di atas yang lain. Dalam konkurensi itu, tidak mungkin mencegah terjadinya kemajuan dalam pengutamaan kepentingan orang-orang tertentu di dalam masyarakat, sebaliknya golongan lain menjadi semakin menderita. Keseluruhannya menunjukkan betapa besarnya pengaruh hukum kepada masyarakat. Aturan hukum dapat memberikan kesempatan kepada suatu golongan tertentu untuk lebih maju, sebaliknya

---

<sup>78</sup> *Ibid.*, halaman 350.

mungkin secara bersamaan menutup sama sekali kesempatan bagi golongan lain untuk mencapai kemajuan.<sup>79</sup>

Berdasarkan pendapat yang dikemukakan oleh Achmad Ali tersebut, maka dapat dipahami bahwa ketaatan hukum seseorang atau kelompok masyarakat terhadap aturan hukum dipengaruhi oleh faktor kepentingan seseorang ataupun sekelompok orang. Dengan kata lain, seseorang atau sekelompok orang akan mentaati hukum tersebut jika kepentingannya atau kelompoknya dapat dipenuhi oleh regulasi atau aturan undang-undang tersebut.

Faktor kepentingan yang dimaksud dalam hal ini cukuplah luas, salah satunya dapat dipandang dari faktor ekonomi. Kepentingan ekonomi sangat memengaruhi ketaatan seseorang, dalam hal ini erat kaitannya dengan faktor biaya atau pengorbanan, serta keuntungan, jika mentaati hukum. Ketaatan hukum seseorang juga tidak terlepas dari asumsi atau persepsi serta berbagai faktor subjektif lain. Dengan demikian, proses seseorang memutuskan untuk taat terhadap suatu aturan hukum atau tidak, sangat dipengaruhi oleh faktor kepentingan dan asumsi serta persepsi yang dimiliki terhadap aturan hukum tersebut.

Ketaatan hukum juga dapat pula dilihat dari sisi politis, meskipun dalam hukum dikenal bahwa hukum di atas segalanya. Asas hukum ini menjelaskan bahwa dalam penegakan hukum (*law enforcement*) harus dilaksanakan sesuai dengan prinsip persamaan dihadapan hukum (*equality before of the law*). Namun dalam prakteknya tidak jarang terjadi hukum berada di bawah pengaruh politik.

---

<sup>79</sup> Achmad Ali. 2015. *Menguak Tabir Hukum*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group, halaman 77.

Adanya pengaruh politik tersebut menjadikan penegakan hukum tidak berjalan semestinya dan terjadinya pelanggaran ketentuan undang-undang. Sebagai contoh, pengaruh politik yang sangat kuat dalam kasus Ahok, dalam hal ini telah terjadi ketidaktaatan hukum pemerintah dalam menjalankan undang-undang, yaitu Undang-Undang No. 23 Tahun 2014 tentang Pemerintah Daerah.

Pasal 83 ayat (1) Undang-Undang No. 23 Tahun 2014 tentang Pemerintah Daerah, menyatakan bahwa: seorang kepala daerah yang berstatus terdakwa harus diberhentikan sementara dari jabatannya. Berdasarkan ketentuan Pasal 83 ayat (1) tersebut, maka Ahok harus diberhentikan sementara (dinon-aktifkan) dari jabatannya sebagai kepala daerah DKI Jakarta sampai dengan adanya putusan pengadilan yang menyatakan bahwa Ahok dinyatakan tidak bersalah atau tidak terbukti bersalah.

Contoh lain mengenai ketaatan hukum, sebuah perusahaan pembiayaan akan menggugat pihak debitor di pengadilan karena dia tidak membayar utangnya kepada perusahaan pembiayaan sebagai kreditor, atau hanya menggunakan jasa “*debt collector*” alias “penagih hutang” saja, tergantung dari pertimbangan tentang untung rugi, jika menggugat ke pengadilan atau menggunakan *debt collector*. Dengan demikian, ketaatan hukum tidak terlepas dari sikap atau perilaku masyarakat terhadap suatu aturan hukum. Maka dari itu perlu dipahami bentuk dari rumusan aturan hukum, sehingga suatu aturan hukum ditaati oleh masyarakat. Achmad Ali menjelaskan, rumusan aturan hukum dapat dibedakan menjadi 2 (dua) bentuk, yaitu:<sup>80</sup>

---

<sup>80</sup> *Ibid.*, halaman 77-78.

1. Rumusan aturan hukum yang bersifat perintah atau larangan.  
Terhadap aturan ini ada 3 (tiga) kemungkinan sikap dari masyarakat, yaitu:
  - a. Mentaati aturan hukum itu (*compliance*)
  - b. Menyimpang dari aturan hukum itu (*deviance*), dan
  - c. Mengelak terhadap aturan hukum itu (*evasion*).
2. Rumusan aturan hukum yang bersifat membolehkan atau mengatur.  
Terhadap aturan ini ada 3 (tiga) kemungkinan sikap dari masyarakat, yaitu:
  - a. Menggunakan aturan hukum itu (*use*).
  - b. Tidak menggunakan aturan hukum itu (*nonuse*), dan
  - c. Menyalahgunakan aturan hukum itu (*misuses*).

Kedua bentuk rumusan aturan hukum di atas, memberikan pemahaman bahwa aturan hukum tentang jaminan mutu dan keamanan pangan merupakan aturan hukum yang bersifat perintah. Artinya, aturan tersebut wajib dilaksanakan oleh setiap industri pengolahan pangan, diabaikannya aturan hukum tentang standar mutu dan keamanan pangan akan menimbulkan konsekuensi hukum bagi perusahaan, yaitu diterapkannya sanksi hukum yang dapat berupa sanksi pidana, perdata dan administrasi.

Berdasarkan uraian di atas, dapat dipahami bahwa suatu peraturan perundang-undang ditaati oleh masyarakat setelah mempertimbangkan bobot terhadap keuntungan yang diperoleh atau sebaliknya kerugian yang akan diderita. Dengan demikian, taat atau tidaknya seseorang terhadap aturan hukum tidak terlepas dari pengaruh kepentingan dengan mempertimbangkan keuntungan dan kerugian jika mentaati aturan hukum tersebut.

Harus dipahami bahwa seseorang dengan standar-standar subjektifnya senantiasa mengalkulasi perilakunya sendiri, mana yang akan mengeluarkan biaya (pengorbanan) yang lebih besar dan mana yang akan menghasilkan keuntungan yang lebih besar begitu juga sebaliknya. Realita ini menunjukkan bahwa

persoalan “konflik peran” sangat menentukan dalam pilihan untuk mentaati atau tidak mentaati suatu aturan hukum. Konflik-konflik peran senantiasa menghasilkan manifestasi-manifestasi yang mencolok. Harus pula disadari bahwa persepsi warga masyarakat menjadi sasaran diberlakukannya suatu perundang-undangan, tidak selalu sama dengan persepsi pembuat undang-undang. Untuk itu, pembuat undang-undang sedapat mungkin harus memperhatikan nilai-nilai yang hidup serta kepentingan warga masyarakat, ketika merumuskan perundang-undangannya.

Ketaatan hukum pelaku usaha di bidang pengolahan pangan hasil produk perikanan kemasan, jika dikaitkan dengan pendapat yang dikemukakan oleh Achmad Ali, dapat dikatakan bahwa aturan hukum tentang standar mutu dan keamanan pangan yang ditetapkan pemerintah sejalan dengan persepsi pelaku usaha dalam mengembangkan usahanya. Pelaku usaha memandang bahwa standar mutu dan keamanan merupakan suatu bentuk tanggung jawab yang harus dilakukan dan penting untuk dilaksanakan di dalam menjalankan kegiatan usaha dan mengembangkan usaha. Dengan adanya aturan standar mutu dan keamanan pangan, maka persaingan usaha dapat berjalan dengan sehat. Hal ini sesuai dengan pernyataan yang dikemukakan oleh Bernadus L Tobing, sebagai berikut:

Sejauh ini hampir keseluruhan perusahaan yang bergerak di bidang pengalengan ikan di kota Medan telah memenuhi tanggung jawabnya dalam menjalankan kegiatan produksi dan pengembangan usaha dengan melaksanakan ketentuan dan standarisasi yang telah ditetapkan dalam undang-undang. Pelaksanaan tanggung jawab perusahaan tersebut dapat dilihat dengan telah diterapkannya konsep *Hazard Analysis Critical Control Point* yang merupakan standar nasional dan internasional dalam memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan. Melalui penerapan konsep *Hazard Analysis Critical Control Point* oleh perusahaan ikan dalam kemasan, dapat dipastikan setiap unit pengolahan ikan telah

memenuhi dan menerapkan cara pengolahan ikan yang baik (*good manufacturing practices*) dan sanitasi (*standard sanitation operating procedure*) yang merupakan standar dalam proses pengolahan pangan, khususnya ikan kaleng (sarden).<sup>81</sup>

Pelaksanaan tanggung jawab pelaku usaha dalam menjalankan kegiatan produksi ikan dapat dievaluasi berdasarkan pelaksanaan standar mutu dan keamanan pangan dalam setiap proses produksi oleh perusahaan. Dengan kata lain, pelaku usaha senantiasa harus melaksanakan standar mutu dan keamanan dalam setiap proses produksi, sehingga produksi ikan dalam kemasan yang dihasilkan dapat menjamin mutu dan keamanan dan layak untuk dikonsumsi oleh masyarakat (konsumen). Bernadus L. Tobing, menjelaskan bahwa: secara umum pelaksanaan tanggung jawab pelaku usaha dalam kegiatan produksi ikan dalam kemasan terlaksana cukup baik, hal ini dapat dilihat dengan terdaftarnya seluruh tahapan kegiatan produksi oleh perusahaan. Salah satu syarat pemenuhan jaminan mutu dan keamanan dibuktikan adanya sertifikat jaminan mutu dan keamanan.<sup>82</sup>

Berdasarkan uraian di atas, diketahui pelaku usaha hasil ikan olahan kemasan telah melaksanakan tanggung jawab pemenuhan standar mutu dan keamanan pangan dengan mentaati aturan hukum tentang penerapan standar mutu dan keamanan ikan dalam kemasan sesuai dengan ketentuan yang diatur dalam Peraturan Pemerintah No. 57 Tahun 2015 Tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Mutu Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan.

---

<sup>81</sup>Hasil Wawancara dengan Bapak Bernadus L Tobing, selaku kepala Tata Usaha BPOM Kota Medan, Tanggal 11 Oktober 2016.

<sup>82</sup>Hasil Wawancara dengan Bapak Bernadus L Tobing, selaku kepala Tata Usaha BPOM Kota Medan, Tanggal 11 Oktober 2016.

### **C. Dampak Tanggung Jawab Pemenuhan Jaminan Mutu dan Keamanan Produk Pengolahan Hasil Perikanan Kemasan**

Menurut Bernadus L Tobing bahwa pelaksanaan tanggung jawab pemenuhan jaminan mutu dan keamanan produk hasil pengolahan perikanan oleh pelaku usaha akan berdampak positif terhadap pemerintah, pelaku usaha dan juga konsumen.<sup>83</sup>

Tanggung jawab pemenuhan jaminan mutu dan keamanan produk hasil pengolahan perikanan secara tidak langsung akan berdampak positif terhadap pemerintah. Pelaku usaha yang memenuhi jaminan mutu dan keamanan produk hasil pengolahan perikanan secara bertanggung jawab merupakan perwujudan keberhasilan pemerintah dalam memberikan jaminan kepada setiap warga negara atas konsumsi pangan yang sehat, bermutu dan aman serta memiliki kandungan gizi. Dengan kata lain, pelaksanaan fungsi pemerintah berfungsi memberikan jaminan perlindungan hukum bagi setiap warga negara.

Negara selain berfungsi menjalankan roda pemerintahan, juga bertanggung jawab dalam pengembangan ekonomi dan sosial budaya, terlebih dalam mewujudkan konsep negara kesejahteraan (*welfare state*). Hal ini sesuai dengan Jimly Asshiddiqie, menegaskan:

Kemunculan kapitalisme di lapangan perekonomian menyebabkan terjadinya kesenjangan dalam distribusi sumber-sumber kemakmuran. Hal tersebut, menurutnya berdampak pada disparitas sosial ekonomi yang tajam dan tidak dapat dipecahkan oleh negara yang difungsikan secara minimal. Negara dianggap tidak dapat melepaskan tanggung jawabnya untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat.<sup>84</sup>

---

<sup>83</sup>Hasil Wawancara dengan Bapak Bernadus L Tobing, selaku kepala Tata Usaha BPOM Kota Medan, Tanggal 11 Oktober 2016.

<sup>84</sup>Majda El Mhtaj. 2008. *Dimensi-Dimensi HAM Mengurai Hak Ekonomi, Sosial dan Budaya*. Jakarta: Rajawali Pers, halaman 53.

Gagasan negara kesejahteraan (*welfare state*) memposisikan kewenangan negara yang relatif lebih besar ketimbang format negara dalam tipe negara hukum klasik (formal). Selain itu, dalam *welfare state* yang terpenting adalah negara semakin otonom untuk mengatur dan mengarahkan fungsi dan peran negara bagi kemaslahatan masyarakat. Negara menempati posisi strategis dalam merekayasa kehidupan sesuai dengan tujuan negara. Dalam kiprahnya yang demikian, maka negara menjadi penyumbang terbesar terciptanya tatanan kehidupan yang bermartabat.<sup>85</sup> Hak hidup, hak kesehatan, hak pendidikan, hak mata pencarian dan sebagainya berkaitan erat dengan upaya pencapaian standar hidup yang layak sebagaimana diatur dalam konstitusi. Penghapusan kemiskinan dan kemelaratan sangat ditentukan oleh kebijakan nasional sebuah negara dalam menyediakan fasilitas produktivitas pangan yang baik.

Bersandar pada masalah yang terkait dengan persoalan gizi buruk di tingkat rumah tangga, komunitas dan kebijakan, serta standar internasional hak atas pangan, maka definisi hak atas dan indikatornya yang mungkin, dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Hak atas ketersediaan pangan dan kecukupan gizi, yang meliputi hak atas ketersediaan pangan dan hak atas kecukupan gizi. Hak ini memiliki indikator sebagai berikut:
  - a. Ketersediaan pangan pokok dan pangan lain yang dibutuhkan untuk makanan berimbang.
  - b. Keterjangkauan pangan secara ekonomi.
  - c. Adanya sistem distribusi, pengolahan dan pemasaran pangan.
  - d. Pemenuhan nutrisi yang dibutuhkan untuk makanan berimbang, khususnya bagi anak balitas, perempuan dan perempuan hamil.
  - e. Kontrol atas penggunaan bahan kimia dan pestisida.
  - f. Standar makanan yang berkualitas.

---

<sup>85</sup>*Ibid.*, halaman 57.

- g. Tersedianya informasi tentang makanan bergizi bagi anak balita, perempuan dan perempuan hamil.
2. Hak atas keamanan pangan.<sup>86</sup>

Berdasarkan uraian di atas, dapat dipahami bahwa negara memiliki tanggung jawab untuk menjamin ketersediaan pangan, keamanan pangan dan jaminan mutu serta kandungan gizi pangan dalam rangka meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Tanggung jawab tersebut tentunya diwujudkan dalam berbagai kebijakan yang dibuat atau direncanakan oleh pemerintah di bidang pangan, baik yang telah dilaksanakan maupun masih dalam perencanaan. Salah satu kebijakan pangan yang saat ini telah dilaksanakan pemerintah adalah penetapan standar mutu dan keamanan pangan hasil olahan perikanan yang diatur dalam Peraturan Pemerintah No. 57 Tahun 2015 Tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Mutu Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan.

Pemenuhan standar mutu dan keamanan pangan hasil olahan perikanan kemasan, di samping berdampak bagi pemerintah juga memberikan dampak yang positif bagi pelaku usaha/pengusaha. Meningkatnya persaingan usaha, baik industri kecil maupun besar mengharuskan bagi perusahaan tersebut untuk mampu turut mengembangkan produknya yang inovatif dan juga aman bagi konsumen.

Pemahaman masyarakat yang mulai tumbuh mengenai hukum konsumen telah membuka mata pelaku usaha untuk dapat menghasilkan produk-produk pangan yang berkualitas dan memenuhi standar yang ditetapkan pemerintah dan

---

<sup>86</sup>*Ibid.*, halaman 123.

memenuhi keinginan konsumen. Secara tidak langsung, pemenuhan standar mutu dan keamanan pangan yang dihasilkan oleh suatu perusahaan akan berdampak pada peningkatan pemasaran dan penjualan produk tersebut karena telah mendapatkan kepercayaan dari masyarakat.

Perusahaan yang taat dan mematuhi standarisasi dalam pengolahan pangan hasil perikanan secara otomatis akan menghasilkan produksi pangan yang berkualitas dan bermutu serta aman untuk dikonsumsi. Kenyataan itu tentunya akan mampu menarik *empaty* konsumen untuk menggunakan dan membeli produk tersebut. Sehingga berdampak pada peningkatan hasil produksi dan keberlangsungan dari perusahaan. Hal ini sesuai dengan keterangan yang disampaikan oleh Bernadus L Tobing, sebagai berikut:

Suatu perusahaan yang taat dalam memenuhi standar mutu dan keamanan pangan akan menghasilkan produksi pangan berkualitas, yang memiliki mutu dan aman untuk dikonsumsi oleh konsumen. Suatu produk yang memiliki mutu dan dijamin keamanannya akan diminati oleh konsumen, sehingga akan berdampak pada peningkatan penjualan hasil produksi dan keberlangsungan dari perusahaan itu sendiri.<sup>87</sup>

Pelaksanaan tanggung jawab pelaku usaha dalam memenuhi standar mutu dan keamanan pada setiap kegiatan produksi yang telah ditetapkan pemerintah, maka akan menimbulkan kepercayaan (*trust*) masyarakat terhadap produk yang dihasilkan. Kepercayaan (*trust*) yang diberikan masyarakat terhadap produk yang dihasilkan oleh suatu perusahaan akan berdampak pada peningkatan penjualan hasil produksi dan pada akhirnya memberikan kontribusi positif bagi keberlangsungan perusahaan.

---

<sup>87</sup>Hasil Wawancara dengan Bapak Bernadus L Tobing, selaku kepala Tata Usaha BPOM Kota Medan, Tanggal 11 Oktober 2016.

Pelaksanaan tanggung jawab pemenuhan standar mutu dan keamanan pangan oleh pelaku usaha, selain memberikan dampak positif terhadap pemerintah dan pelaku usaha, juga berkontribusi positif bagi konsumen. Pelaksanaan tanggung jawab dalam memenuhi standar mutu dan keamanan pangan olahan hasil perikanan secara langsung telah memenuhi tujuan dari perlindungan hukum konsumen, sebagaimana termaktub dalam konsiderans Undang-Undang No. 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen, yang menyatakan:

Bahwa pembangunan nasional bertujuan untuk mewujudkan suatu masyarakat adil dan makmur yang merata materiil dan spritual dalam era demokrasi ekonomi berdasarkan Pancasila dan Undang-Undang Dasar 1945. Oleh karena itu, maka pembangunan perekonomian nasional harus dapat mendukung tumbuhnya dunia usaha sehingga mampu menghasilkan beraneka ragam barang dan/jasa yang memiliki kandungan teknologi yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat banyak dan sekaligus mendapatkan kepastian atas barang dan/atau jasa yang diperoleh dari perdagangan tanpa mengakibatkan kerugian konsumen.

Zaeni Asyhadie, menjelaskan bahwa: “untuk meningkatkan harta dan martabat konsumen, perlu meningkatkan kesadaran, pengetahuan, kepedulian dan kemampuan dan kemandirian konsumen untuk melindungi dirinya serta menumbuhkembangkan sikap pelaku usaha yang bertanggung jawab”.<sup>88</sup>

Berdasarkan pertimbangan di atas, diperlukan perangkat perundang-undangan untuk mewujudkan keseimbangan perlindungan kepentingan konsumen dan pelaku usaha sehingga tercipta perekonomian yang sehat. Dengan adanya pengaturan hukum mengenai standar mutu dan keamanan pangan akan terpenuhi asas-asas hukum yang terkandung dalam perlindungan konsumen, yang meliputi:

---

<sup>88</sup>Zaeni Asyhadie. 2014. *Hukum Bisnis Prinsip dan Pelaksanaannya di Indonesia*. Jakarta: PT. Rajagrafindo Persada, halaman 191.

asas manfaat, keadilan, keseimbangan, keamanan, dan keselamatan konsumen serta kepastian hukum.

Tanggung jawab pelaku usaha dalam memenuhi standar mutu dan keamanan pangan olahan hasil perikanan akan menumbuhkan kesadaran pelaku usaha, yaitu sikap jujur dan bertanggung jawab dalam berusaha. Sikap pelaku usaha yang demikian dapat meningkatkan kualitas barang yang dihasilkan, sehingga menumbuhkan kepercayaan (*trust*) masyarakat. Dengan adanya kepercayaan (*trust*) masyarakat, berdampak langsung pada penjualan dan pemasaran barang, barang yang berkualitas akan mampu bersaing dan diminati karena sesuai dengan keinginan konsumen. Kemampuan bersaing suatu produk akan menjamin kelangsungan produksi barang tersebut, yang pada akhirnya akan berkontribusi positif pada perkembangan dan keberlangsungan suatu perusahaan.

## BAB IV

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Ketentuan standar mutu dan keamanan produk perikanan kemasan diatur dalam beberapa peraturan perundang-undangan, yaitu: Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 Tentang Pangan, jo Peraturan Pemerintah No 28 tahun 2004 tentang Keamanan Mutu dan Gizi Pangan jo Peraturan Pemerintah No. 57 Tahun 2015 Tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Mutu Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan. Berdasarkan ketentuan undang-undang ini, setiap pengolahan ikan dalam kemasan haruslah memenuhi standar mutu dan keamanan mulai dari penyediaan bahan baku, sampai pada tahap pengemasan dan pemasaran pada konsumen.
2. Tanggung jawab pelaku usaha ikan kemasan dalam memenuhi standar mutu dan keamanan produk perikanan kemasan di kota Medan secara umum telah terlaksana dengan baik, dengan telah diterapkannya konsep *Hazard Analysis Critical Control Point* yang merupakan standar nasional dan internasional dalam memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan. Dengan penerapan konsep *Hazard Analysis Critical Control Point*, dapat dipastikan setiap unit pengolahan ikan telah memenuhi dan menerapkan cara pengolahan ikan yang baik (*good manufacturing practices*) dan sanitasi (*standard sanitation*

*operating procedure*) yang merupakan standar dalam proses pengolahan pangan, khususnya ikan kaleng (sarden).

3. Pelaksanaan tanggung jawab pelaku usaha dalam memenuhi standar mutu dan keamanan produk perikanan kemasan berdampak bagi positif bagi pemerintah, pelaku usaha dan juga bagi konsumen. Pelaksanaan tanggung jawab pelaku usaha dalam memenuhi jaminan mutu dan keamanan produk hasil pengolahan perikanan menunjukkan keberhasilan pemerintah dalam memberikan jaminan kepada setiap warga negara atas konsumsi pangan yang sehat, bermutu dan aman serta memiliki kandungan gizi. Bagi pelaku usaha, yang memenuhi standarisasi dalam pengolahan pangan hasil perikanan secara otomatis akan menghasilkan produksi pangan yang berkualitas dan bermutu serta aman untuk dikonsumsi. Hasil produksi yang berkualitas dan bermutu serta aman akan menarik *empaty* konsumen untuk menggunakan atau membeli produk tersebut, sehingga berdampak pada peningkatan hasil produksi dan keberlangsungan perusahaan. Pemenuhan standar mutu dan keamanan hasil perikanan oleh pelaku usaha juga berkontribusi positif bagi konsumen, yaitu tercapainya tujuan hukum perlindungan konsumen.

## **B. Saran**

Berdasarkan kesimpulan di atas, maka disarankan sebagai berikut:

1. Pemerintah perlu untuk melakukan pengawasan sejak awal proses pengolahan ikan sampai pada tahap akhir dan saat hasil produksi dipasarkan. Meskipun perusahaan menerapkan konsep *Hazard Analysis Critical Control Point*, tetapi pengawasan secara langsung ke lokasi pengolahan oleh pemerintah adalah hal

yang penting dilakukan untuk mengetahui apakah pengolahan ikan kemasan oleh pengusaha telah memenuhi standar mutu dan keamanan pangan.

2. BPOM sebagai lembaga pengawasan obat dan makanan perlu untuk melakukan investigasi dan juga pengawasan terhadap peredaran bahan makanan olahan, khususnya hasil perikanan mengingat masih banyaknya kasus-kasus keracunan makanan akibat konsumsi dari barang yang sudah kadaluarsa.
3. Pelaku usaha seyogyanya taat dan mematuhi standarisasi yang telah ditetapkan dalam setiap kegiatan pengolahan pangan hasil perikanan, oleh karena dengan mematuhi standarisasi mutu dan keamanan akan menghasilkan produksi pangan yang berkualitas dan bermutu serta aman untuk dikonsumsi masyarakat. Dengan memenuhi standar mutu dan keamanan pangan, maka perusahaan akan menghasilkan produk yang bermutu dan berkualitas serta aman, sehingga akan menarik *empaty* konsumen untuk menggunakan atau membeli produk tersebut yang berdampak pada peningkatan hasil produksi dan keberlangsungan dari perusahaan.

## DAFTAR PUSTAKA

### A. Buku

- Abdul Kadir Muhammad. 2012. *Hukum Perdata Di Indonesia*. Bandung: Citra Aditya.
- Ahmadi Miru & Sutarman Yodo. 2014. *Hukum Perlindungan Konsumen*. Jakarta: Sinar Grafika.
- Achmad Ali. 2015. *Menguak Tabir Hukum*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Celina Tri Siwi Krisyanti. 2014. *Hukum Perlindungan Konsumen*. Jakarta: Sinar Grafika.
- Edi Afriyanto. 2008. *Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Fakultas Hukum. 2014. *Buku Pedoman Penulisan Skripsi*. Medan: Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara..
- George R. Terry. 2001. *Dasar-Dasar Manajemen*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Jimly Asshiddiqie. 2006. *Teori Hans Kelsen tentang Hukum*. Jakarta: Konstitusi Press.
- Juli Soemirat Slamet. 2013. *Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta: UGM.
- Munir Fuady. 2013. *Konsep Hukum Perdata*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Mulyadi. S. 2007. *Ekonomi Kelautan*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- M. Manulang. 2001. *Dasat-Dasar Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Peter Mahmud Marzuki. 2008. *Pengantar Ilmu Hukum*, Jakarta: Kencana.
- Sondang P. Siagian. 1996. *Filsafat Administrasi*. Jakarta: Toko Agung.
- Soerjono Soekanto & Sri Mamudji. 2013. *Penelitian Hukum Normatif*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Umar Fahmi Achmadi. 2014. *Kesehatan Masyarakat dan Globalisasi*. Jakarta: Rajawali Pers.

Zaeni Asyhadie. 2014. *Hukum Bisnis Prinsip dan Pelaksanaannya di Indonesia*. Jakarta: PT. Rajagrafindo Persada.

## **B. Undang-Undang**

Undang-Undang No. 31 Tahun 2004 Tentang Perikanan

Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 Tentang Pangan

Peraturan Pemerintah No. 28 Tahun 2004 tentang Keamanan Mutu dan Gizi Pangan

Peraturan Pemerintah No. 57 Tahun 2015 Tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Mutu Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan

## **C. Jurnal Ilmiah**

Dyah Agustin Wulandari, et.al. *Kualitas Mutu Bahan Mentah Dan Produk Akhir Pada Unit Pengalengan Ikan Sardine di PT. Karya Manunggal Prima Sukses Muncar Banyuwangi*, Jurnal Kelautan, Volume 2, No.1 April 2009.

Jurnal Ilmiah oleh Isnam Junaiset. et. al. *Kajian Strategi Pengawasan dan Pengendalian Mutu Produk Ebi Furay PT. Bogatama Marinusa*.

Khairanita Kurniawati. 2014. *Teknik Pengolahan Ikan Sarden (Sardinella sp) Dalam Produk Kaleng Di PT. Maya Food Industries Pekalongan, Jawa Tengah*. Laporan Praktek Kerja Lapangan, Universitas Airlangga, Fakultas Perikanan Dan Kelautan.

Lely Rahmawati, Pengembangan Strategi Keamanan Produk Perikanan Untuk Ekspor Ke Amerika Serikat *Food Safety Strategy Development of Fishery Products Export to the United States*, Jurnal Standardisasi Volume 16 Nomor 2, Juli 2014.

Sapta Raharja, Perbaikan dan Evaluasi Penerapan Sistem Manajemen Mutu pada Industri Pengolahan Tahu (Studi Kasus di UD. Cinta Sari, DIY), Jurnal Ilmiah Vol. 7 No. 1 Manajemen IKM, Februari 2012.

## **D. Sumber Internet**

Anonim, "Badan Pengawas Obat dan Makanan, diakses melalui: <https://id.wikipedia.org>, pada tanggal 4 Maret 2017. Pukul. 12. 30 WIB.

Anonim “Pengertian Tanggung Jawab”, diakses melalui: <http://kbbi.web.id>, pada tanggal 4 Maret 2017. Pukul. 12. 30 WIB.

Anonim. “Pengertian Pelaku Usaha Serta Hak Dan Kewajiban Pelaku Usaha”, diakses melalui: <http://www.jurnalhukum.com>, pada tanggal 4 Maret 2017. Pukul. 12. 30 WIB

Anand D’Faud. Pengertian, Syarat, Tujuan, Kegunaan dan Jenis Kemasan, diakses melalui : <http://anandfauzy.blogspot.co.id>, pada tanggal 4 Maret 2017. Pukul. 12. 30 WIB.

BPOM: Kasus Keracunan Pangan Indonesia Masih Tinggi”, diakses melalui website: <http://www.kabarbisnis.com>, diakses tanggal 29 September 2016. Pukul. 12. 30 WIB.

Lady Cindy Soewarlan, Keamanan Pangan Hasil Perikanan, diakses melalui website: <http://fishhandling.blogspot.co.id>, tanggal 26 Juli 2016. Pukul 18: 30 WIB.

Daftar Perusahaan Perikanan di Indonesia, <http://informersejati.blogspot.co.id>, diakses pada tanggal 27 Juli 2016. Pukul 13: 40 WIB.

Anonim. “Teori Kepastian Hukum, diakses melalui blog: [skripsisifathukum.blogspot.co.id](http://skripsisifathukum.blogspot.co.id) tanggal 26 Juli 2016. Pukul. 18: 45 WIB

Katondio Bayumitra Wedya. HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) diakses melalui bloq: <http://giziberkarya.blogspot.com>, tanggal 11 Oktober 2016. Pukul 13.45 WIB.

Nurul Wahyuni, “Makanan Kaleng”, diakses melalui bloq: [miuwbangget.blogspot.co.id](http://miuwbangget.blogspot.co.id), tanggal 11 Oktober 2016. Pukul. 11. 45 WIB