

d

AMANKAH MAKANAN KITA?



AMANKAH MAKANAN KITA?





**Badan Ketahanan Pangan
Kementerian Pertanian**



TIM PENYUSUN

Pengarah:

Ir. Tri Agustin Satriani, MM

Review

Apriyanto Dwi Nugroho, STP., MSc.

Eni Nurkhayani, STP., MSE.

Dhany Hermansyah, STP., MP

Penyunting:

Tuty Anna Samosir, SP., MM

Sarastuti, STP, M.Si

Nofa Andriastuti Dewi Hartono, STP, M.Si.

Desain Grafis dan Pencetak:

MH. Riski

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan kepada Allah SWT, Tuhan Yang Maha Esa atas Rahmat dan Karunia-Nya sehingga *booklet* informasi berjudul “Amankah Makanan Kita?” dapat terselesaikan.

Pangan yang aman dapat diartikan sebagai pangan yang bebas dari kontaminasi bahaya kimia, biologi, dan fisik. Mengonsumsi pangan yang aman penting bagi kesehatan dan kelangsungan hidup manusia. Karena itu, keamanan pangan menjadi salah satu persyaratan **yang sangat penting untuk dapat dipenuhi** baik dalam perdagangan **domestik maupun internasional**.

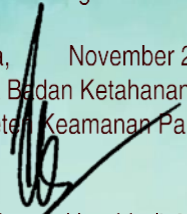
Mewujudkan pangan yang aman merupakan tanggungjawab bersama antara pemerintah dan masyarakat, termasuk pelaku usaha di sepanjang rantai pangan.

Booklet ini **berisi** informasi mengenai aspek penting keamanan pangan, sumber kontaminasi bahaya pada pangan dan dampaknya, cara penanganan pangan yang aman, serta peran Badan Ketahanan Pangan selaku Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Pusat (OKKPP) dalam upaya penjaminan keamanan pangan segar.

Akhirnya saya berharap, semoga *booklet* ini dapat bermanfaat bagi semua stakeholder terkait.

Jakarta, November 2018

Kepala Badan Ketahanan Pangan/ Ketua Otoritas
Kompeten Keamanan Pangan Pusat



Dr. Ir. Agung Hendriadi, M.Eng

POTENSIPANGAN INDONESIA

Negara terbesar No. 2 di dunia yang memiliki
Keanekaragaman Hayati (Biodiversity)



77 JENIS

Sumber
Karbohidrat



228 JENIS

Sayuran



389 JENIS

Buah-buahan



26 JENIS

Kacang-kacangan



PEREDARAN PANGAN

Pangan segar yang beredar dan dikonsumsi oleh masyarakat dapat berasal dari produksi dalam negeri dan dapat berasal dari pemasukan atau impor.



SEBERAPA **AMANKAH** MAKANAN KITA?



Keamanan dan mutu pangan menjadi salah satu persyaratan dalam perdagangan serta menjadi aspek penting untuk mewujudkan sumber daya manusia yang sehat dan berkualitas.



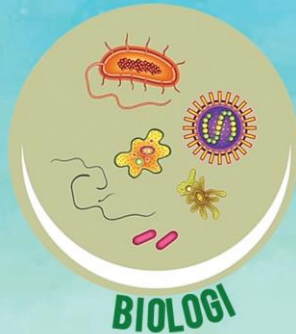
Mewujudkan keamanan pangan segar merupakan tanggung jawab bersama antara pemerintah dan masyarakat, serta pelaku usaha di sepanjang rantai pangan. Mulai dari budidaya, panen, pascapanen, distribusi, retail, hingga pangan siap dikonsumsi.

Mulai dari
budidaya, panen,
pascapanen,
distribusi, retail,
hingga pangan
siap dikonsumsi.





PANGAN TIDAK AMAN KARENA KONTAMINASI BAHAYA



Pangan menjadi tidak aman karena terkontaminasi oleh bahaya fisik, bahaya kimia, dan bahaya biologi. Kontaminasi bahaya dapat bersumber dari tanah, air, udara, hewan, limbah, manusia, peralatan, dan penggunaan bahan tambahan lain. Bahaya kontaminan dapat langsung mencemari pangan pada tahapan budidaya di lahan hingga pemanenan (disebut pencemaran primer), atau terjadi akibat perlakuan manusia atau sumber pembawa kontaminan selama proses pengolahan, pengemasan, pemasaran, hingga diterima oleh konsumen (pencemaran sekunder).



BAHAYA FISIK

Kontaminasi bahaya yang bersifat fisik, misalnya kerikil, pecahan kaca, rambut, dan logam, dapat merusak mutu dan nilai estetika makanan. Dari segi kesehatan, bahaya fisik ini dapat menjadi pembawa atau *carier* bakteri-bakteri patogen yang dapat menimbulkan penyakit, atau melukai alat pencernaan bila ikut dikonsumsi bersama makanan.

Bahan pangan dapat terkontaminasi cemaran kimia karena beberapa hal:

- ❶ sengaja ditambahkan/ digunakan pada pangan, seperti Bahan Tambahn Pangan;
- ❷ penggunaan bahan kimia pada saat produksi sampai penyimpanan, misalnya: pestisida;
- ❸ faktor lingkungan, contohnya: logam berat Timbal (Pb); dan
- ❹ pertumbuhan mikroorganisme yang memproduksi racun, contohnya: Aflatoksin, Ochratoksin yang dihasilkan oleh jamur Aspergillus.





Kontaminasi bahaya biologi berasal dari organisme yang hidup, mencemari pangan, dan menyebabkan keracunan serta infeksi pada manusia. Organisme hidup yang mencemari pangan dapat berukuran besar seperti serangga, hingga sangat kecil yang disebut mikroorganisme. Mikroorganisme yang dapat mencemari pangan dan menyebabkan penyakit, antara lain: bakteri (*Eschericia coli*, *Salmonella* sp., *Listeria monocytogenes*, dll), jamur (*Aspergillus flavus*, *Penicillium*, *Fusarium*, dll), cacing/parasit (*Entamoeba histolytica*, *Taenia saginata*, *Ascaris Lumbricoides*, dll), dan virus.

Mengonsumsi pangan yang tidak aman dapat menyebabkan gangguan kesehatan. Pencemaran biologi akan menyebabkan keracunan yang ditandai dengan diare, muntah, mual, dan pusing.

Sedangkan mengonsumsi pangan yang terpapar cemaran kimia dalam jangka panjang akan menyebabkan penyakit *degenerative*.



DAMPAK PANGAN YANG TIDAK AMAN BAGI KESEHATAN



DAMPAK KETIDAKAMANAN PANGAN DARI ASPEK EKONOMI



Pangan yang tidak aman dapat menyebabkan kerugian karena terjadinya penolakan dalam perdagangan.

BAGAIMANA
MENGHASILKAN PANGAN
YANG AMAN??

BEST PRACTICES PADA RANTAI PANGAN

Untuk menghasilkan pangan yang aman pelaku usaha harus melakukan *Best practices* pada rantai pangan, yaitu *good agricultural practises* atau cara budi daya yang baik, *Good Handling Practices* atau cara penanganan pasca panen hasil pertanian yang baik, *Good Distribution Practices*, dan *Good Retailing Practices*.





BEST PRACTICES PADA RANTAI PANGAN



GOOD AGRICULTURAL PRACTICES

Good Agricultural Practices atau cara budidaya pangan segar yang baik, meliputi: tatacara dan persyaratan penggunaan penggunaan media tanam dan air, tatacara dan persyaratan pestisida dan pupuk yang baik, dan lain lain.



BEST PRACTICES PADA RANTAI PANGAN



2 GOOD HANDLING PRACTICES

Good Handling Practises atau cara penanganan pascapanen hasil pertanian yang baik, meliputi tatacara dan persyaratan pengemasan, penyimpanan, persyaratan peralatan penanganan panen dan pascapanen, dan lain-lain.



BEST PRACTICES PADA RANTAI PANGAN



3

GOOD DISTRIBUTION PRACTICES

Good Distribution Practices atau tatacara distribusi pangan segar yang baik, meliputi:

- Tatacara pengiriman produk pangan segar agar keamanan dan mutu pangan tetap terjaga,
- Pengaturan suhu saat pengiriman,
- Pengendalian kondisi pengiriman yang ideal,
- dan lain-lain.



BEST PRACTICES PADA RANTAI PANGAN



4

GOOD RETAIL PRACTICES

Good Retail Practices atau cara retail pangan segar yang baik, meliputi tatacara dan persyaratan pemajangan, pengendalian stok penerimaan dan penjualan, dan kondisi penyimpanan.

PEMERINTAH MENGAWASI KEAMANAN PANGAN SEGAR



KEMENTERIAN PERTANIAN
REPUBLIK INDONESIA

Badan Ketahanan Pangan
Otoritas Kompeten Keamanan Pangan

Untuk menjamin keamanan pangan segar asal tumbuhan maka pemerintah melalui Badan Ketahanan Pangan dan Dinas Ketahanan Pangan selaku Otoritas Kompeten Keamanan Pangan (OKKP/OKKPD) melakukan dua jenis pengawasan keamanan pangan segar, yaitu: pengawasan *pre market* dan *post market*.



PENGAWASAN PRE MARKET



Pengawasan *pre market* adalah pengawasan yang dilakukan sebelum pangan segar diedarkan. Langkah pengawasan *pre market* dapat berupa sertifikasi dan pendaftaran pangan segar asal tumbuhan.



PENGAWASAN POST MARKET



Pengawasan *post market* adalah pengawasan yang dilakukan setelah produk pangan segar diedarkan. Pengawasan ini dapat berupa *monitoring* dan inspeksi pada pelaku usaha.



Monitoring keamanan pangan segar dilakukan untuk melihat gambaran kondisi keamanan pangan di suatu wilayah. Parameter pengujian keamanan pangan dapat berupa residu pestisida, aflatoksin, mikroba dan sebagainya.



Inspeksi keamanan pangan dilakukan apabila terjadi kasus keamanan pangan. Kegiatan ini bertujuan untuk menggali informasi lebih lanjut dan penelusuran terkait dengan kasus keamanan pangan yang terjadi.

The background features a light blue and green watercolor-style texture. There are several stylized white clouds with black outlines, and several black birds in flight, scattered around the text.

PANGAN AMAN
UNTUK INVESTASI
MASA DEPAN
YANG LEBIH BAIK

Terjaminnya keamanan pangan di sepanjang rantai pangan, melindungi kesehatan masyarakat, demi masa depan bangsa Indonesia yang sehat dan sejahtera.





SUMBER :
PUSAT PENGANEKA RAGAMAN KONSUMSI
DAN KEAMANAN PANGAN

BADAN KETAHANAN PANGAN
KEMENTERIAN PERTANIAN
REPUBLIK INDONESIA

AMANKAH MAKANAN KITA?

Keamanan pangan merupakan aspek penting dalam mewujudkan sumber daya manusia yang berkualitas, aktif dan produktif. Karenanya, dalam mewujudkan pangan yang aman, semua stakeholder perlu bekerjasama dan bergandengan tangan sesuai dengan tanggung jawabnya. Diharapkan informasi dalam booklet ini dapat membuka pengetahuan masyarakat, khususnya pelaku usaha pangan terkait dengan keamanan pangan.

