



INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research

Volume 3 Nomor 6 Tahun 2023 Page 561-575

E-ISSN 2807-4238 and P-ISSN 2807-4246

Website: <https://j-innovative.org/index.php/Innovative>

Penerapan Hukum Terhadap Penambahan TBHQ Pada Minyak Goreng Sawit dalam Peraturan Pemerintah No. 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan

Amiroel Oemara Syarief^{1✉}, Merina Pratiwi²

(1) Teknik Industri Sekolah Tinggi Teknologi Dumai,

(2) Teknik Informatika Sekolah Tinggi Teknologi Dumai

Email: oemara.syarief@gmail.com^{1✉}

Abstrak

Tujuan dari riset ini ialah memberikan panduan kepada operator untuk penambahan Tert-Butly Hydroxy Quinone (TBHQ) ke minyak sawit yang dapat dimakan. Penggunaan bahan tambahan yang tidak memenuhi ambang batas yang berlaku dapat menyebabkan rasa mual, pusing bahkan kematian pada konsumen atau pengguna minyak sawit. Metode yang digunakan dalam karya ini adalah metode hukum normatif. Hasil kajian tersebut memperjelas bahwa terdapat beberapa sanksi bagi operator yang melanggar keamanan pangan, salah satunya adalah penambahan zat aditif atau zat tambahan tert-butyl-hidroksikuinon dalam jumlah maksimal yang ditambahkan pada minyak goreng sawit yaitu adanya sanksi administratif berupa denda yang dikenakan kepada pengusaha oleh negara, penghentian sementara produksi dan/atau peredaran pangan. Sanksi berupa pencabutan pangan dari rantai pangan oleh produsen, kemudian sanksi berat berupa ganti rugi atau pencabutan izin produksi.

Kata Kunci: *Penerapan Hukum, TBHQ, Minyak Goreng Sawit*

Abstract

The purpose of this study was to offer operators instructions for tert-butylhydroxyquinone (TBHQ) addition to edible palm oil. Consumers or users of palm oil may experience nausea, lightheadedness, and even death if other substances are used that do not adhere to the required standards. The normative legal method was employed in this paper. The study's findings demonstrate that there are a number of penalties for businesses that violate food safety laws, one of which is the addition of additives or tert-butyl-hydroxyquinone additives in the maximum amount allowed to palm cooking oil. These penalties include administrative fines levied by the government against businesses and the temporary halting of food distribution and/or production.

Keywords: *Application of the Law, TBHQ, Palm Cooking Oil*

PENDAHULUAN

Minyak goreng sawit ialah kebutuhan dasar manusia, satu di antara yang ada dari 9 yang dibutuhkan bagi masyarakat Indonesia oleh sebab itu, industri minyak sawit akan selalu berkembang, paling tidak mengikuti perkembangan zaman. Kesehatan sangat penting bagi tubuh kita untuk dapat mengonsumsi makanan tidak terlepas halnya dengan mengonsumsi minyak goreng sawit (Ayustaningwarno et al., 2016). Pada dasarnya minyak goreng sawit dibagi dua kategori yaitu minyak goreng kemasan bermerek (bleached) dan minyak goreng curah (unbleached) (Ayu Ramadhanni Kumala Dewi, 2019). Menurut Badan Pusat Statistik (BPS), konsumsi minyak goreng masyarakat Indonesia meningkat dari tahun ke tahun menjadi 10,94 liter/kapsul/tahun pada tahun 2019, meningkat 32% dari tahun sebelumnya. Minyak goreng yang paling banyak digunakan oleh masyarakat Indonesia adalah minyak sawit (et al., 2021). Kepentingan terhadap minyak goreng sawit selalu bertambah bersamaan bertambahnya jumlah masyarakat bertumbuhnya pabrik serta perusahaan makanan, melonjaknya minat masyarakat terhadap minyak goreng (Syarief, 2018). Dilihat dari Masa simpanan yang diolah oleh industri rumahan biasanya lebih pendek jangka waktunya dibandingkan minyak hasil olahan pabrik. Sehingga perusahaan minyak sawit melakukan penambahan zat aditif berupa Tert-Butly Hidroksi Quinon agar minyak goreng tersebut dapat menyimpan lebih lama dan berumur panjang.

Bahan Tambahan Pangan (BTP) seperti Tert-Butly Hidroksi Quinon umumnya Bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai makanan atau biasa digunakan sebagai komponen makanan khas atau tidak memiliki nutrisi sengaja ditambahkan ke makanan tujuan teknologi produksi, pengolahan, manufaktur, pengolahan, pengepakan, pengepakan dan penyimpanan (Puspawiningtyas et al., 2017).

Berlandaskan Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 Adapun bahan tambahan makanan yang disebutkan dalam pada pasal 1 ayat 1 berbunyi :

Pangan adalah sumber pangan dari hasil pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, flora dan fauna perairan, dan hasil perairan, termasuk hasil olahan atau belum olahan yang dimaksudkan untuk konsumsi, seperti makanan atau minuman, bahan tambahan pangan, bahan baku pangan,, bahan dan bahan baku yang digunakan sebagai makanan . atau minum proses penyiapan makanan Termasuk minuman yang sedang dalam tahap pengolahan atau pembuatan. Penambahan segmen tertentu kehadirannya telah lama dikenal dalam makanan yang ditemukan oleh manusia ratusan abad yang lalu. Misalnya, masyarakat Mesir kuno gunakan garam dan bumbu untuk menyimpan makanan. Tujuan menambahkan bahan tambah pangan umumnya mengintensifkan etos nutrisi makanan, meningkatkan nilai estetika, dan dapat membuat makanan menjadi awet. Tidak heran apabila industri terutama pabrik skala besar memberikan Penambahan zat aditif Tert-Butly Hidroksi Quinon pada makanan berminyak, juga antioksidan harus ditambahkan ke makanan berlemak untuk membatasi oksidasi asam lemak tak jenuh yang menyebabkan pembusukan. Pembusukan ini disebabkan oleh pembentukan aldehida dan keton. Antioksidan adalah senyawa yang dapat membatasi atau mencegah oksidasi lipid. Diantara antioksidan sintetik yang diijinkan untuk makanan, terdapat lima antioksidan seperti Butil Hidroksi Anisol(BHA), Butil Hidroksi Toluen(BHT), propil keliru, TertButil Hidroksi Quinon beserta analog alfa tokoferol (Fitri, 2013). Biasanya di perusahaan, antioksidan sintetik digunakan karena relatif ekonomis dan sangat efektif dalam mencegah oksidasi makanan. Akan tetapi pada faktanya, antioksidan sintetik bersifat karsinogenik, ataupun bisa menimbulkan penyakit. Di Indonesia, pemanfaatan bahan makanan tambahan itu sudah diatur oleh negara bersumber pada hukum Republik Indonesia No 18 tahun 2012 yang berbunyi : Keselamatan pangan merujuk pada elemen biologi dan kimiawi yang mungkin terdapat dalam makanan yang berpotensi memengaruhi, membahayakan, atau mengancam kesehatan manusia dan sesuai dengan norma agama dan adat istiadat. Ini melibatkan kondisi dan tindakan untuk mencegah zat-zat berbahaya, polutan, dan memastikan keamanannya untuk dikonsumsi.

Selanjutnya, diterbitkan Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan yang menyebutkan:

1. Pencemaran Pangan adalah unsur-unsur yang tidak disengaja masuk ke dalam makanan dari lingkungan atau hasil dari proses dalam rantai pangan dan/atau yang tidak diinginkan seperti kontaminasi biologis, pengotoran logam berat, aflatoksin, bahan radioaktif dan bahan-bahan lainnya. (Pasal 1)

2. Semua individu menjalankan aktivitas distribusi makanan harus mematuhi persyaratan kebersihan. (Pasal 4 ayat (1) huruf a)
3. Syarat kesehatan minimal meliputi: menghindari penggunaan zat yang dapat membahayakan keselamatan pangan, memenuhi persyaratan kontaminasi pangan, mengelola proses aliran pangan, menerapkan sistem jejak balik bahan, dan menghindari limbah pangan. (Pasal 4 ayat (2))
4. Persyaratan mengenai keamanan pangan diatur oleh kepala lembaga untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada produk pangan yang diolah. (Pasal 5 ayat 2)

Searah dengan kemajuan zaman serta bertambahnya jumlah manusia serta kebutuhannya yang terus menjadi bertambah, hingga dicarilah bermacam metode untuk memperoleh zat kimia agar bisa dibuat dengan lebih cepat. Di sebagian negara, pemakaian antioksidan sintetik mulai dilarang sebab berdampak negatif. Pemakaian sumber daya alam hayati diyakini sangat baik dibanding zat kimia sebab dihasilkan dari intisari tanaman (Sheila Margareta, Swita Dewi Handayani, dan Nani Indraswati, 2011). Penggunaan bahan tambahan makanan yang tepat dalam batas aman dapat memberikan keunggulan teknologi untuk kualitas makanan. Namun, penggunaan aditif yang salah atau melebihi dosis aman dapat membahayakan kesehatan.

Dalam penulisan ini dapat diuraikan ada 27 golongan yang termasuk kedalam bahan tambahan pangan yaitu:

- a. Zat Anti Busa
- b. Zat Anti Penggumpalan
- c. Zat Anti Oksidan
- d. Zat Pengembang Karbonasi
- e. Garam Pengemulsi
- f. Gas Pengemas
- g. Zat Pengikat Kelembaban
- h. Zat Pelapis
- i. Pemanis, terhitung Pemanis Natural serta Pemanis Buatan
- j. Zat Penghantar
- k. Zat Pengental Gel
- l. Zat Pembentuk Busa
- m. Pengatur Asam
- n. Zat Pengembang
- o. Zat Pengemulsi
- p. Zat Pengental

- q. Zat Pengeras
- r. Penguat Rasa
- s. Zat Peningkat Volume
- t. Zat Penstabil
- u. Zat Penjaga Warna
- v. Zat Pengolah Tepung
- w. Pewarna, termasuk Pewarna Alami dan Pewarna Sintetis
- x. Gas Pendorong
- y. Zat Pengikat Logam

Sedangkan itu, dalam peraturan perundang-undangan tentang kesehatan pada umumnya bahan yang tidak dizinkan kedalam makanan. Bahan - bahan ini boleh jadi tidak memiliki nilai gizi. Dalam proses pengolahan makanan, di mana komponen tambahan makanan dipakai dan mempunyai peran khusus seperti:

- a. Sebagai pengawet makanan, fungsi utamanya adalah menghambat pertumbuhan dan aktivitas mikroorganisme pembusuk makanan (membatasi proses biokimia) atau menghentikan reaksi kimia yang mempengaruhi kualitas makanan.
- b. Menciptakan hidangan yang dapat diproduksi secara besar-besaran.
- c. Tingkatkan kualitas dan daya tarik hidangan dengan menambahkan beberapa bumbu untuk merangsang nafsu makan.
- d. Ditingkatkan kualitas makanan
- e. Hemat biaya

Teknik penambahan bahan pengawet dilakukan sebagai berikut: pencampuran (untuk makanan cair atau semi cair), pewarnaan (untuk makanan cair atau semi cair) sampai padat, penyemprotan (untuk makanan padat dan bahan pengawet yang sangat penting), pengasapan (untuk makanan kering). makanan, bahan yang mengandung sulfur dioksida yang paling umum digunakan dalam makanan)) dan pelapis pembungkus (pelapis tambahan bahan/pengawet dalam kemasan makanan). Persyaratan penggunaan bahan pengawet adalah menghasilkan nilai ekonomis, digunakan ketika tidak ada bahan pengawet lain yang tersedia, yang meningkatkan umur simpan, ekonomis, mutu tidak berubah, mudah dipecah/ditambahkan, cukup aman dosisnya, mudah ditentukan dengan analisis kimia, aktivitasnya tidak mengganggu enzim pencernaan dll. Secara umum zat aditif ini dapat dibagi menjadi dua bagian, yaitu:

1. Adanya tambahan zat kimia kedalam makan dilakukan dengan sengaja, yaitu sengaja ditambahkan untuk mengatur kekentalan, rasa, keasaman/kebasaan dan untuk menstabilkan bentuk;

2. Bahan tambahan yang sudah ada dalam makanan sebagai hasil pengolahan (walaupun dalam jumlah kecil). Selain itu, tujuan pengawetan makanan adalah agar makanan terasa lebih enak, lebih tahan lama, lebih menarik, cita rasa dan rasa lebih sempurna.

Seperti yang telah dijelaskan di atas, pada umumnya ada dua kelompok besar bahan tambah pangan seperti:

1. Zat kimia yang diproduksi oleh pabrik yang sengaja dicampur ke makanan, seperti bahan pengawet, pengawet, pewarna dan pengental, dapat menjaga kesegaran, rasa dan mengoptimalkan pengolahan, jika diketahui komposisi bahan dan tujuan penambahannya.
2. Bahan ekstra pangan merupakan bahan yang tidak memiliki peranan dalam pangan yang bersangkutan serta ditambahkan secara acak, dalam jumlah sedikit ataupun banyak, pada dikala pembuatan, pengolahan, serta pengemasan. Bahan ini pula bisa muncul selaku residu ataupun kontaminan dari bahan yang terencana ditambahkan sepanjang pembuatan ataupun pengolahan bahan baku tersebut serta kesimpulannya berakhir pada hidangan yang disantap.

Oleh karena itu penelitian ini membahas tentang Penerapan Hukum Terhadap Penambahan TBHQ Pada Minyak Goreng Sawit Dalam Peraturan Pemerintah No. 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan. Berdasarkan kajian yang penulis lakukan maka rumusan masalahnya adalah bagaimana dampak penambahan tert-butly hidroksi quinon pada minyak goreng sawit dalam dalam Peraturan Pemerintah No. 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah bagaimana dampak kesehatan yang ditimbulkan akibat penambahan TBHQ pada minyak goreng sawit dalam Dalam Peraturan Pemerintah No. 86 Tentang Keamanan Pangan.

METODE PENELITIAN

Karya ilmiah ini ialah studi hukum normatif, menurut Soerjono Soekanto, riset hukum normatif menitikberatkan pada kajian bahan hukum, berbentuk permasalahan pidana, sanksi hukum serta kepustakaan, yang berkaitan dengan pokok bahasan yang diteliti. Bagi Jhonny Ibrahim, dalam bukunya Teori serta Metodologi Riset Hukum Normatif, menegaskan jika nilai keilmuan dalam mangulas serta membongkar permasalahan permasalahan hukum yang diteliti sangat tergantung pada pendekatan yang digunakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bahan tambah pangan biasanya digunakan sebagai bahan tambahan untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Zat aditif ini sering dibutuhkan dalam meningkatkan rasa. Penambahan bahan tambahan pangan pada pangan didasarkan pada pertimbangan yang bertujuan untuk menjaga kualitas serta komposisi pangan dan mempertahankan nilai gizi yang bisa jadi rusak ataupun lenyap sepanjang proses pengolahan. Bahan ekstra pangan merupakan zat kimia dalam pangan yang ditambahkan dengan terencana ataupun tidak terencana selaku bagian natural dari bahan baku buat pengaruhi serta membetulkan rasa, warna, tekstur, dan kenampakan pangan. berdasarkan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia 329/MENKES/PER/1976, Bahan tambahan pangan adalah bahan yang ditambahkan atau dicampur pada saat pengolahan pangan untuk meningkatkan mutu. Ini termasuk zat pewarna, zat penyedap, pengikat, antioksidan, pengawet, pengemulsi, zat anti-caking, zat pemutih dan pengental.

Salah satu negara yang memproduksi bahan tambahan makanan seperti Tert-Butly Hidroksi Quinon adalah negara India, Ini adalah antioksidan sintetik yang digunakan untuk mencegah atau mencegah pembusukan makanan. Tidak seperti antioksidan alami yang ditemukan dalam sayuran dan buah-buahan sehat, Tert-Butly Hidroksi Quinon diklasifikasikan oleh pemerintah Indonesia sebagai bahan tambahan pangan (BTP) atau aditif. Tert-Butly Hidroksi Quinon adalah pengawet yang digunakan untuk memperpanjang umur simpan makanan dan mencegah ketengikan pada berbagai produk. Efek antioksidan Tert-Butly Hidroksi Quinon dapat mencegah oksidasi pada makanan, termasuk perubahan warna pada produk yang mengandung zat besi. Namun, tidak seperti antioksidan bermanfaat lainnya, antioksidan Tert-Butly Hidroksi Quinon kontroversial karena risiko kesehatan yang ditimbulkannya. Antioksidan sintetik digunakan sebagai antioksidan pada minyak goreng karena harganya yang relatif murah. Namun, penggunaan antioksidan sintetik saat ini sedang dikritik karena berpotensi menimbulkan risiko karsinogenik bagi tubuh. Antioksidan sintesis seperti BHA, BHT, dan Tert-Butly Hidroksi Quinon telah dilarang di beberapa negara maju termasuk Jepang dan Kanada..

Dalam lima gram Tert-Butly Hidroksi Quinon bisa berbahaya bagi tubuh manusia apabila terlalu sering mengonsumsi TBHQ yang berdampak terhadap kesehatan seperti mual disertai muntah, telinga berdenging, delirium, dan sesak napas. kandungan dalam suplemen ini dapat melemahkan sistem kekebalan tubuh dan bahkan menunjukkan komplikasi kesehatan pada manusia (Berliana et al., 2021). Secara umum, menggunakan bahan tambah pangan memiliki efek yang negatif untuk kesehatan jangka panjang seperti kanker. Namun, menggunakan bahan tambah pangan dalam dosis tinggi dapat

menyebabkan efek kesehatan negatif langsung, seperti keracunan bahkan kematian (Wahyudi, 2017). Mengacu pada hasil pemantauan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2016, ditemukan bahwa dari 26.537 sampel makanan, sekitar 14,9% gagal karena penyalahgunaan bahan berbahaya, mikroorganisme atau bahan tambahan makanan (BTP) melebihi batas maksimum yang diperbolehkan. BPOM menyetujui Suplemen makanan dalam dosis tertentu yang sudah ditetapkan. Namun kenyataannya tidak semua produsen mengikuti aturan yang telah ditentukan. Dampak dari pelanggaran yang dilakukan oleh pelaku usaha adanya berbagai gejala kesehatan seperti kanker yang dialami oleh konsumen hingga berdampak kematian.

Produsen harus mempertimbangkan penggunaan bahan tambahan makanan berbahaya sebagai bahan makanan dalam minyak goreng sawit karena memiliki dampak negatif bagi kesehatan konsumen akibat minyak goreng yang dikonsumsi. Kemudian rendahnya tingkat kesadaran masyarakat tentang bahaya zat aditif dan lemahnya pengawasan yang dilakukan oleh penegak hukum yang mengakibatkan terjadinya masalah keracunan makanan, yang dapat terjadi karena pengusaha menawarkan atau menjual makanan yang tidak layak untuk dimakan, misalnya dengan menambahkan bahan berbahaya Tert-Butly Hidroksi Quinon pada minyak goreng tersebut. Ini melanggar hak konsumen. Pasal 4 UU Perlindungan Konsumen No. 8 Tahun 1999 menyebutkan bahwa hak konsumen yang harus dilindungi meliputi hak-hak konsumen, yaitu:

- a. hak atas kemudahan, keselamatan serta keamanan sehubungan dengan mengkonsumsi barang serta/ ataupun jasa
- b. hak buat memilah barang serta/ ataupun jasa dan menerima serta/ ataupun menerima barang jasa sesuai dengan nilai ganti serta ketentuan dan jaminan yang diperbolehkan
- c. hak guna mendapatkan data yang benar, jelas, serta jujur mengenai ketentuan serta jaminan benda serta/ ataupun jasa;
- d. hak didengar komentar serta keluhannya atas benda serta/ ataupun jasa yang digunakan;
- e. hak atas advokasi, pembelaan serta upaya yang mencukupi guna menuntaskan sengketa konsumen;
- f. hak menerima konseling serta pelatihan konsumen;
- g. hak diperlakukan ataupun dilayani secara normal serta adil dan tanpa diskriminasi;
- h. hak atas ganti rugi, ataupun penggantian apabila benda ataupun jasa yang diterima tidak cocok dengan perjanjian ataupun tidak sebagaimana mestinya
- i. hak- hak yang diatur dalam syarat peraturan perundang- undangan yang lain.

Sembilan poin dari hak konsumen yang penting dalam perlindungan konsumen adalah kenyamanan, keamanan dan perlindungan. Apabila penyimpangan itu merugikan, konsumen berhak atas dengar pendapat, nasehat, petunjuk, perlakuan yang adil, ganti rugi dan ganti rugi. Jika dilihat dalam pasal 67 Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 Tentang Pangan yang berbunyi:

1. Sasaran keamanan pangan adalah untuk menjamin keamanan, kebersihan, mutu dan gizi pangan sesuai dengan nilai-nilai agama, kepercayaan, dan budaya masyarakat.
2. Tugas keamanan pangan adalah mencegah terjadinya pencemar biologi, kimia dan lainnya yang dapat mempengaruhi, merusak dan membahayakan kesehatan manusia.

Menurut penjelasan Undang-Undang Keamanan Pangan No. 18 Tahun 2012, diperlukan syarat dan tindakan keamanan pangan agar pangan tidak terpengaruh oleh kemungkinan bahan biologis, kimiawi dan bahan tambahan lainnya yang dapat mengganggu, merugikan dan mengancam kesehatan manusia serta melakukan . tidak bertentangan dengan agama, kepercayaan, atau budaya. masyarakat agar aman untuk dikonsumsi dan ketika konsumen dirugikan, pengguna memiliki hak untuk memperoleh dukungan hukum, perlindungan, dan penyelesaian perselisihan konsumen yang sesuai. Jika konsumen mengalami kerugian akibat perusahaan, mereka dapat menyelesaikan perselisihan sesuai dengan ketentuan Pasal 45 Undang-Undang Perlindungan Konsumen. Peraturan terkait pengaturan bahan tambahan pangan diatur dalam Undang-Undang Pangan No. 18 Tahun 2012 Pasal 73 berbunyi sebagai berikut: Bahan penambah pangan ialah bahan yang dimasukkan ke dalam makanan untuk memengaruhi karakteristik dan/atau tampilan makanan. Pasal 74 berbunyi:

1. Lembaga yang terkait harus mengevaluasi mengenai bahan untuk dipakai kedalam pengolahan makanan dalam pembuatan ataupun distribusi makanan yang belum diketahui efeknya terhadap kesehatan.
2. Pengujian keselamatan zat adiktif yang terdapat dalam pasal 75 ayat berbunyi:
 - 1) Dalam melakukan produksi Produsen dilarang untuk menggunakan:
 - a. Bahan kimia yang melampaui batasan maksimum yang sudah ditetapkan; serta/ ataupun.
 - b. Bahan yang tidak bermanfaat bagi kesehatan.
 - c. Penetapan nilai ambang batas dan materi yang dilarang seperti yang dijelaskan dalam ayat 1 dari pasal ini diatur atau berdasarkan ketentuan pemerintah. Dilihat dari Peraturan Pemerintah No. 86 tahun 2019 pada pasal 8 Pengaturan bahan pangan berbunyi:
 - (1) Maksimum jumlah bahan pengawet yang diartikan dalam Pasal 7 sub a

mencakup jenis bahan pengawet, tipe bahan pengawet, jenis, spesifikasi, serta batasan nilai.

- (2) Guna menetapkan batasan sebagaimana yang dipaparkan dalam ayat 1, butuh memperhitungkan peranan teknologi serta resiko keamanan pangan pada tiap kategori serta kalangan pangan

Pada bagian keenam Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019, diatur mengenai jaminan keamanan dan kualitas pangan dengan ketentuan sebagai berikut pada Pasal 28 yaitu:

- (1) Dalam mengolah dan menyalurkan makanan setiap orang harus mengedepankan kualitas dan keamanan pangan sebagai syarat untuk memproduksi makanan.
- (2) Dijelaskan dalam ayat (1) pangan mencakup sumbangan, makanan yang diberikan untuk mendapatkan subsidi, program pemerintah dan/atau penelitian ilmiah.
- (3) Ketentuan mengenai standar keamanan pangan yang tercantum dalam ayat (1) mencakup:
 - a. Lingkungan yang sehat serta makanan sebagaimana dijelaskan dalam Pasal 3 hingga Pasal 6;
 - b. Materi Penambahan Makanan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 7 hingga Pasal 14.
 - c. Pangan Produk Rekayasa Genetika seperti yang dijelaskan dalam Pasal 15 hingga Pasal 21;
 - d. Perlakuan radiasi makanan sesuai dengan ketentuan yang tercantum dalam Pasal 22 hingga Pasal 23.
 - e. Pengemasan Makanan sebagaimana yang dinyatakan dalam Pasal 24 hingga Pasal 27; dan
 - f. penggunaan bahan lainnya.
- (4) Pangan yang berkualitas dijelaskan dalam pasal (1) memiliki nilai gizi yang bersumber dari bahan tambah pangan alami dari tumbuh-tumbuhan dan hewani.

Pasal 32 Peraturan Pemerintah No. 86 Tahun 2019 berbunyi:

1. Pejabat yang bertanggung jawab di bidang Standar Nasional Indonesia(SNI) berwenang menetapkan persyaratan mutu pangan sebagaimana dipaparkan dalam ayat 1 pasal 28 ayat. Sesuai dengan wewenangnya, pejabat tersebut bisa berasal dari Departemen Pertanian, Departemen Kelautan serta Perikanan, Departemen Kehutanan, Departemen Perindustrian, Departemen Kesehatan, ataupun kepala lembaga.
2. Jika makanan tersebut memiliki potensi ancaman terhadap keselamatan pangan yang

tinggi, selain standar nutrisi yang disebutkan dalam pasal 1, Menteri Keuangan, Menteri Kelautan dan Perikanan atau kepala lembaga yang berwenang dapat mengeluarkan peraturan kualitas pangan yang sesuai dengan tugas dan wewenangnya di luar Standar Nasional Indonesia (SNI). Dalam Pasal 52 Peraturan Pemerintah No. 86 Tahun 2019 berbunyi:

- 1) Menteri yang ditunjuk oleh negara memiliki kewenangan seperti:
 - a. Menghentikan pemasaran kegiatan,
 - b. menghentikan produksi atau pemrosesan, dan
 - c. mewujudkan keamanan pangan.
- 2) Dugaan pelanggaran sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi
 - a. Keamanan dan keselamatan manusia tidak terjamin dalam memproduksi makanan oleh pelaku usaha
 - b. Tidak adanya ukuran terhadap sanitasi
 - c. peralatan yang dimiliki tidak memenuhi standar kualitas dan keamanan;
 - d. Penggunaan bahan tambah pangan melebihi aturan yang ditetapkan.
 - e. zat kimia yang tidak baik dikonsumsi oleh tubuh
 - f. Belum adanya keamanan terhadap hasil barang yang diproduksi, disalurkan dengan penambahan zat aditif tersebut.
 - g. Melakukan iradiasi pangan di fasilitas iradiasi yang belum memiliki izin penggunaan radiasi pengion;
 - h. Iradiasi pangan tidak memenuhi standar;
 - i. Bahan pengemas untuk makanan memiliki zat yang berbahaya bagi kesehatan.
 - j. Menggunakan bahan kontak makanan yang tidak ditentukan yang tidak memenuhi batas migrasi untuk bahan pengemas yang bersentuhan langsung dengan makanan;
 - k. membuka kemasan akhir Pangan untuk dikemas kembali dan diperdagangkan, kecuali terhadap Pangan yang pengadaannya dalam jumlah besar dan lazim dikemas kembali dalam jumlah kecil untuk diperdagangkan;
 - l. penggunaan bahan lainnya yang tidak diizinkan
 - m. pengedaran Pangan tercemar
 - n. tidak memenuhi persyaratan Keamanan Pangan, Mutu Pangan, dan Gizi Pangan, serta bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat untuk Pangan impor;
 - o. tidak memiliki izin edar; dan/atau
 - p. tidak memiliki sertifikat kelayakan pengolahan, sertifikat penerapan program

manajemen mutu terpadu, dan sertifikat kesehatan produk pengolahan ikan untuk Pangan Segar asal ikan.

Dari penjelasan pada Peraturan Pemerintah no. 86 Tahun 2019 Tentang keamanan Pangan terdapat ada beberapa sanksi bagi pengusaha yang melanggar tentang keamanan pangan salah satunya adalah penambahan bahan tambah atau zat adiktif diambang batas maksimal penambahan tert-butly hidroksi quinon pada minyak goreng sawit yaitu adanya sanksi administratif berupa denda yang diberikan pemerintah kepada pengusaha, terdapatnya penghentian sedangkan dari aktivitas pembuatan pangan serta ataupun peredaran pangan. Terdapatnya sanksi berbentuk penarikan pangan dari peredaran pangan oleh produsen, setelah itu terdapatnya sanksi berat berbentuk ganti rugi ataupun pencabutan izin pembuatan. Kriteria pelanggaran sebagaimana diartikan pada ayat (1) Peraturan Pemerintah Nomor. 86 Tahun 2019 meliputi:

- a. pelanggaran kecil;
- b. pelanggaran menengah; dan
- c. pelanggaran besar.

Skala usaha sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi:

- a. tingkat bisnis yang besar;
- b. tingkat bisnis yang sedang;
- c. tingkat bisnis yang kecil; dan
- d. tingkat bisnis yang sangat kecil.

Besaran denda sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditentukan sebagai berikut:

- a. Denda sebesar Rp100. 000. 000, 00(Rpseratus juta) hendak dikenakan buat pelanggaran berat serta industri besar. Kebalikannya, dalam perihal pelanggaran berat terhadap perdagangan menengah, pengenaan denda dikurangi 50%(5 puluh persen) dari denda yang diatur dalam butir a di atas. dalam perihal pelanggaran berat serta industri menengah dikenakan denda sebesar 5 puluh persen dari denda sebagaimana diartikan dalam butir(a);
- b. Dalam perihal pelanggaran berat terhadap pedagang kecil dikenakan denda sebesar 20 persen dari jumlah denda yang dikenakan atas pelanggaran sebagaimana diartikan dalam huruf a). Kebalikannya, buat kejahatan ekonomi sedang serta berat, dendanya hingga dengan 50 persen dari jumlah hukuman buat kejahatan yang disebutkan dalam huruf a. Buat aksi melanggar yang sungguh- sungguh serta pada bisnis mikro, hendak dikenakan denda sebesar 10 persen dari jumlah denda yang disebutkan pada poin a.
- c. Sedangkan itu, pelanggaran yang lebih ringan serta pada skala usaha kecil, akan

- dikenakan denda sebesar 10% dari jumlah denda yang disebutkan pada poin a.
- d. Perusahaan menengah dan besar dikenakan sanksi apabila melakukan pelanggaran dan didenda sebesar 50 persen terdapat pada ayat a.
 - e. Industri menengah kebawah jika melakukan pelanggaran dapat didenda sebanyak (20%) pada huruf a
 - f. Pelanggaran oleh usaha kecil serta menengah dikenakan sanksi berbentuk denda sebesar 10 persen dari jumlah denda sebagaimana diartikan pada huruf a.
 - g. Denda 5 persen diberikan kepada pelaku usaha kecil jika melakukan pelanggaran diartikan pada huruf(a); serta
 - h. Sanksi 20% bagi pelaku usaha yang melakukan pelanggaran kecil dan pelaku usaha besar sebagaimana diartikan dalam huruf a).
 - i. Jenis pelanggaran serta perbuatan yang diancam dengan pidana denda sebesar 10%(10 perseratus) dari denda sebagaimana diartikan dalam huruf a;
 - j. Denda 5 persen diberikan kepada pelaku usaha yang melakukan pelanggaran ringan yang terdapat dalam huruf a.
 - k. Denda 2 persen diberikan untuk skala usaha ringan dan mikro.

Sementara itu, konsumen dilindungi oleh undang-undang mempunyai empat alasan yaitu:

1. Tujuan Pembangunan Nasional menurut UUD 1945, adanya perlindungan bagi konsumen bermakna melindungi negara secara keseluruhan.
2. Konsumen dilindungi bertujuan agar dapat terhindar dari dampak negatif sebuah kemajuan teknologi
3. Adanya peraturan tentang konsumen berarti negara ikut serta dalam menjaga dan melindungi kesehatan masyarakat demi kelangsungan pembangunan nasional.
4. Dana yang dikeluarkan oleh masyarakat dalam membeli barang digunakan dalam pembangunan nasional (Amalia dan Pura, 2021).

Dalam hal pemberian sanksi terhadap pelaku usaha yang tidak menerapkan aturan yang telah ditetapkan oleh negara, maka negara menunjuk menteri - menteri yang bertanggung jawab terhadap penambahan bahan tambah pangan sesuai dengan kewenangan yang dimiliki.

SIMPULAN

Hasil penelitian menjelaskan bahwa produsen tidak boleh memambahkan bahan tambahan makanan (BTP) melebihi batas maksimum yang diperbolehkan. Karena diatur didalam Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019. Batas penggunaan bahan tambah pangan seperti penambahan tert-butly hidroksi quinon (TBHQ) pada minyak goreng sawit adanya sanksi administratif berupa denda yang diberikan pemerintah kepada pengusaha, adanya penghentian sementara dari kegiatan produksi pangan dan atau peredaran pangan. Adanya sanksi berupa penarikan pangan dari peredaran pangan oleh produsen, kemudian adanya sanksi berat berupa ganti rugi atau pencabutan izin produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, A., and Pura, M. H. (2021) 'Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Terhadap Iklan Yang Menyebabkan Kekeliruan', *Widya Yuridika*, 4(2), pp. 503–514, <https://doi.org/10.31328/wy.v4i2.2368>.
- Ayu Ramadhanni Kumala Dewi, V. A. W. A. N. A. D. P. (2019) 'Uji Aktivitas Antioksidan Fraksi Etil Asetat Daun Salam (*Syzygium Polyanthum*) Dan Uji Bilangan Peroksida-Nya Terhadap Minyak Goreng Curah', *Food Technology and Halal Science Journal*, 1(1), p. 55, <https://doi.org/10.22219/fths.v1i1.7547>.
- Ayustaningwarno, F., Retnaningrum, G., Safitri, I., Anggraheni, N., Suhardinata, F., Umami, C., and Rejeki, M. S. W. (2016) 'UJI KUALITAS MINYAK GORENG CURAH DAN MINYAK GORENG KEMASAN DI MANADO', 5(4), pp. 155–161.
- Berliana, A., Abidin, J., Salsabila, N., SyifaMaulidia, N., Adiyaksa, R., and Siahaan, V. F. (2021) 'Penggunaan Bahan Tambahan Makanan Berbahaya Boraks Dan Formalin Dalam Makanan Jajanan : Studi Literatur', *Salink*, 1(2), pp. 64–71.
- Fitri, N. (2013) 'Butylated hydroxyanisole sebagai Bahan Aditif Antioksidan pada Makanan dilihat dari Perspektif Kesehatan', *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 4(1), pp. 41–50.
- Prayogo, B. K. H., Harumi, M., and Nugrahedi, P. Y. (2021) 'Pengaruh Penambahan Senyawa Antioksidan pada Penggorengan Kerupuk Bawang terhadap Kualitas Minyak Goreng dan Produk', *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 20(2), pp. 139-152.
- Puspawiningtyas, E., Pamungkas, R. B., and Hamad, A. (2017) 'Upaya Meningkatkan Pengetahuan Bahan Tambahan Pangan Melalui Pelatihan Deteksi Kandungan Formalin Dan Boraks', *JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 1(1), pp. 46–51, <https://doi.org/10.30595/jppm.v1i1.1220>.
- Sheila Margareta, Swita Dewi Handayani, and Nani Indraswati, H. H. (2011) 'Ekstraksi

Senyawa Phenolic Pandanus Amaryllifolius Roxb. Sebagai Antioksidan Alami', *Widya Teknik*, 10(1), pp. 21–30, <https://doi.org/10.33508/wt.v10i1.157>.

Syarief, A. O. (2018) 'Desain Industri Perdagangan Minyak Sawit di Kota Dumai', *Jurnal Hukum Respublica*, 18(1), pp. 111–128.

Wahyudi, J. (2017) 'Mengenali Bahan Tambahan Pangan Berbahaya: Ulasan', *Jurnal Litbang: Media Informasi Penelitian, Pengembangan Dan IPTEK*, 13(1), pp. 3–12, <https://doi.org/10.33658/jl.v13i1.88>.