

# PANGAN HARUS AMAN



**Food Safety** is the assurance that food will not cause adverse health effects to the consumer when it is prepared and/or eaten according to its intended use.

**General Principles of Food Hygiene, CXC 1-1969 (2020)**

**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.

**UU No. 18, 2012 tentang Pangan**

Bagi siapapun yang berkiprah di bidang pangan, bulan Juni ini sungguh istimewa. Pada bulan Juni ini banyak terdapat hari-hari peringatan yang berkaitan dengan pangan. Tanggal 1 Juni adalah Hari Susu Sedunia dan sekaligus Hari Susu Nusantara. Lalu ada juga Hari Lingkungan Hidup Sedunia (5 Juni), Hari Tempe Nasional (6 Juni), hari Keamanan Pangan Sedunia (7 Juni), Hari Laut Sedunia (8 Juni), Hari Krida Pertanian (21 Juni), dan Hari Keluarga Nasional (29 Juni). Secara langsung maupun tidak langsung kesemua peringatan itu mengingatkan kita tentang pangan, salah satu hak asasi manusia yang paling dasar.

Jika ada satu tema untuk berbagai hari-hari peringatan di bulan Juni tersebut yang dapat menyatukan kesemuanya, maka keamanan pangan (*food safety*) adalah pilihan yang tepat. Kenapa? Keamanan pangan merupakan prasyarat pangan, karena konsumsi pangan akan bermanfaat bagi tubuh hanya jika aman. Jadi, apakah kita sedang bicara susu atau tempe, prasyarat keamanan adalah harus. Di samping itu, keamanan pangan juga dipengaruhi oleh lingkungan; baik darat (pertanian) maupun laut. Lingkungan tempat tumbuh dan produksi pangan mempunyai pengaruh dominan terhadap status keamanannya. Tanaman pangan yang berasal dari daerah tercemar akan mengandung, menyerap, dan mengakumulasi cemaran tersebut. Demikian juga dengan ikan, rumput laut dan mikro alga yang dipanen dari area laut tercemar. Karena itu, menjaga lingkungan hidup, baik darat, perairan tawar atau laut sangat penting artinya dalam menjaga keamanan pangan.

Keamanan pangan adalah jaminan bahwa pangan tidak akan menimbulkan dampak merugikan bagi kesehatan konsumen jika saat disiapkan dan/atau dimakan sesuai dengan peruntukannya. Berdasarkan definisi tersebut, secara sederhana perlu ada jaminan bahwa pangan yang diproduksi, diedarkan dan akhirnya dikonsumsi oleh siapa saja, di mana saja, haruslah aman; yaitu "tidak akan menimbulkan dampak merugikan bagi kesehatan konsumen".

Dalam kerangka rantai produksi pangan, mulai dari sisi produksi hingga sisi konsumsi (*farm to table*), keamanan pangan perlu dijamin oleh adanya upaya kolektif dari

semua aktor terkait rantai pasokan pangan. Pemerintah, melalui lembaga otoritas keamanan pangannya perlu menetapkan pedoman dan standar keamanan pangan yang relevan. Produsen pangan, mulai dari petani dan pelaku usaha pangan, perlu mengadopsi praktik-praktik baik penanganan dan pengolahan pangan dan mematuhi peraturan keamanan pangan. Akhirnya, konsumen perlu memahami dan mengaplikasikan praktik penanganan pangan yang aman di rumah tangga. Itulah kaitan penting dari Hari Krida Pertanian dan Hari Keluarga Nasional dengan keamanan pangan. Hal ini sekaligus menunjukkan bahwa keamanan pangan adalah tanggung jawab bersama.

Tanggung jawab bersama mengandung makna bahwa setiap orang pada dasarnya adalah manajer risiko keamanan pangan, baik keamanan pangan secara jasmani (fisiologi) maupun keamanan rohani (psikologi). Secara jasmani, pangan harus dicegah dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Sedangkan secara rohani, pangan harus tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat.

Keamanan juga tetap sebagai prasyarat bagi pangan baru, ataupun pangan yang diproduksi dengan sistem yang baru. FAO/WHO mengidentifikasi beberapa jenis pangan yang termasuk kategori pangan baru dan pangan yang diproduksi dengan sistem baru itu antara lain adalah rumput laut, mikroalga, serangga pangan, pangan berbasis kultur sel (*cell culture-based food products*), alternatif protein nabati, dan pangan hasil teknologi cetak 3D (*3-D printed foods*). Apapun dan bagaimanapun, pangan harus aman. Perlu upaya serius terus-menerus untuk menjadikan pangan lebih aman, untuk kesehatan lebih baik. Semoga, sajian FoodReview Indonesia kali ini juga merupakan bagian dari upaya serius terus-menerus tersebut. Dan, semoga bermanfaat dalam meningkatkan daya saing produk dan industri pangan Indonesia.

Purwiyatno Hariyadi  
phariyadi.staff.ipb.ac.id

# daftar isi

VOL. XVII • No. 6 • Juni 2022



# FOODREVIEW®

I N D O N E S I A

6 FORUM

8 FOOD INFO

30 **Keamanan Pangan Di Indonesia: Perlu ditingkatkan**

## OVERVIEW

20 **Keamanan Susu & Hasil Olahannya Terkait dengan Penyakit Mulut & Kuku**

Penyakit mulut dan kuku (PMK) adalah penyakit infeksi virus yang bersifat akut dan sangat menular pada hewan berkuku genap/belah (*cloven-hoofed*) seperti ruminansia (sapi, kerbau, kambing, domba, rusa), babi, unta dan beberapa jenis hewan liar seperti bison, antelope, menjangan, jerapah dan gajah.



## ASOSIASI

36 **Ancaman Kelangkaan Bahan Baku di Tengah Geliat Industri Pangan**



Pemimpin Umum: **Suseno Hadi Purnomo** | Pemimpin Redaksi: **Purwiyatno Hariyadi** | Wakil Pemimpin Redaksi: **Nuri Andarwulan**  
Redaktur Pelaksana: **Himma Ellisa** | Pemimpin Perusahaan: **Pratomodjati** | Wakil Pemimpin Perusahaan: **Hindah Muaris**  
Pembaca Ahli: **Desty Gitapradiwi** | Staf Redaksi: **Fitria Bunga Yunita** | Sales, Advertising & Activities: **Tissa Eritha**  
Digital Marketing: **Fetty Fatimah** | Business Development: **Andang Setiadi** | Desain & layout: **Yanu Indaryanto**  
IT dan Website: **Gugun Hendi Gunawan** | Keuangan: **Kartini, Padmawati Zainab**

**FOODREVIEW**  
I N D O N E S I A

Penerbit: PT Media Pangan Indonesia

Alamat PT Media Pangan Indonesia: Jl Binamarga II No. 23, Baranangsiang, Bogor Timur 16143  
Telepon: (0251) 8372333, (0251) 8322732 | +62 811 1190 039 | Fax: (0251) 8375754  
Website: [www.foodreview.co.id](http://www.foodreview.co.id) | E-mail: [redaksi@foodreview.co.id](mailto:redaksi@foodreview.co.id), [marketing@foodreview.co.id](mailto:marketing@foodreview.co.id)  
ISSN: 1907-1280

## INGRIDIEN

38

### **Pengembangan Flavor & Warna Produk Susu Berbasis Reaksi *Maillard***

Flavor atau cita rasa, atau gabungan rasa (*taste*) dan bau (*aroma*), serta warna merupakan atribut mutu sensoris yang penting dalam penerimaan produk pangan oleh konsumen.



## KEAMANAN & MUTU

44

### **Risiko Keamanan & Pengembangan Serangga Pangan**

Serangga yang dapat dimakan (*edible insect*) telah menjadi pangan kekinian karena tersedia sekitar 2.000 spesies yang dikonsumsi di sekitar 140 negara di Asia, Australia, Afrika dan Amerika. Awalnya serangga mulai dikonsumsi sejak abad ke-8 SM di Timur tengah.

50

### **Upaya Peningkatan Mutu Minyak Sawit di Indonesia**



## APA & SIAPA

3-MCPD.....	54
BPKN .....	34
Codex .....	14
CPKO .....	50
CPO .....	50
DNA .....	17
EFSA .....	29
Indikasi Geografis.....	12
<i>Indonesia Spice Up the World</i> .....	12
Kayu manis.....	12
Keamanan pangan.....	30
<i>Milk permeate</i> .....	13
Minyak sawit.....	50
MRPs .....	39
NPP.....	9
OIE.....	22
Pakan.....	12
<i>Plant-based</i> .....	6
PMK.....	20
<i>Post-market evaluation</i> ....	17
<i>Pre-market evaluation</i> ....	17
RBD.....	52
Reaksi <i>Maillard</i> .....	38
Rempah.....	12
Sapi perah.....	8
Serangga.....	44
SNI.....	56
Stevia.....	6
Susu.....	20
Vegan.....	16

Redaksi menerima tulisan atau berita seputar teknologi dan industri pangan. Artikel sebaiknya disertai dengan foto pendukungnya dikirim via email redaksi atau pos. Redaksi berhak menyunting naskah sejauh tidak mengubah isinya. Tulisan yang dimuat akan mendapat imbalan.