

Penjaminan Produk Peternakan dalam Rantai Hilir Mendukung SDGs: Mutu dan Keamanan Pangan

Assurance of Livestock Products in the Downstream Chain Supports the SDGs: Food Quality and Safety



Shofia Nurul Hakim, S.Pt, M.P

Pengawas Mutu Hasil Pertanian Ahli Muda

Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Peternakan

Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan

Permasalahan yang terjadi pada SDGs (Sustainable Development Goals) terkait “pangan” merupakan salah satu isu yang menjadi perhatian komunitas global. Goal SDGs dalam mewujudkan terjaminnya pangan yang bermutu dan aman dikonsumsi terdapat pada goals-3 yaitu kehidupan sehat dan sejahtera (good Health and Well-Being) untuk mengkampanyekan gaya hidup sehat dan berupaya untuk mencapai kesejahteraan bagi masyarakat dunia. Selain itu Goals SDGs -12 konsumsi produk yang bertanggung jawab yaitu memastikan pola konsumsi dan produk yang dilakukan dengan cara-cara yang berkelanjutan.

Pangan merupakan salah satu bagian terpenting dalam pemenuhan hak asasi manusia. Pangan juga berpengaruh terhadap pertumbuhan dan kehidupan bangsa serta memegang peranan penting dalam perekonomian. Oleh karena itu, pangan yang merupakan produk olahan primer maupun olahan sekunder harus bermutu dan aman dikonsumsi. Era globalisasi saat ini komoditas hasil peternakan menjadi produk yang sangat diperhatikan atas mutu dan keamanan, karena produk tersebut tergolong dalam produk middle risk dan high risk, sehingga merupakan produk strategi dalam pemenuhan kebutuhan protein hewani yang kemudian bagi banyak negara terutama negara maju sangat menerapkan mutu dan keamanan pangan untuk

The issue related to “food” in the Sustainable Development Goals (SDGs) is one of the issues that has caught the attention of the global community. The SDG goal of ensuring quality and safe food consumption is found in goal 3, which is good health and well-being, to promote healthy lifestyles and strive for prosperity for the world’s population. In addition, SDG goal 12 is responsible consumption and production, which ensures that consumption patterns and products are carried out in a sustainable manner.

Food is one of the most important aspects of fulfilling human rights. Food also has an impact on the growth and life of nations and plays an important role in the economy. Therefore, both primary and processed food products must be of high quality and safe to consume. In the current era of globalization, livestock products have become highly regarded for their quality and safety, as they are classified as middle-risk and high-risk products. Therefore, they are a strategic product in meeting the need for animal protein, and many countries, especially developed countries, place great emphasis on food quality and safety to ensure good animal protein intake for their citizens.

Quality assurance of food is a fundamental aspect in ensuring food safety, as stated in Law No. 18 of 2012 on Food, which states in article 67 that

kepentingan pemenuhan kebutuhan pangan hewani yang baik bagi warganya.

Penjaminan mutu pangan merupakan hal dasar dalam mewujudkan keamanan pangan, hal tersebut termaktub dalam Undang Undang No 18 tahun 2012 tentang Pangan, bahwa di pasal 67 “Keamanan pangan diselenggarakan untuk menjaga pangan tetap aman, higienis, bermutu, bergizi, dan tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat” hal tersebut disampaikan pada UU Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan kesehatan hewan mengamanatkan bahwa pemerintah sesuai dengan kewenangannya berkewajiban melaksanakan penjaminan melalui pengawasan, pemeriksaan, dan pengujian dalam rangka penjaminan produk peternakan yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh, Halal). Dalam pelaksanaan penjaminan mutu dan keamanan pangan dalam suatu wilayah adalah peran segala stakeholder, sesuai dengan pasal 68 dalam UU no 18 Tahun 2012 “Pemerintah dan pemerintah Daerah menjamin terwujudnya penyelenggaraan keamanan pangan di setiap rantai pangan secara terpadu”.

Pangan asal hewan seperti daging, telur, susu serta hasil olahan bersifat perishable dan memiliki potensi mengandung bahaya biologi, kimia dan fisik yang dikenal sebagai *Potentially Hazardous Foods* (PHF). System penerapan dalam jaminan mutu dan keamanan diperhatikan dalam konsep yang aman mulai dari peternakan hingga ke *end-user* atau *safe from farm to the table*. Beberapa model penjaminan mutu dan keamanan pangan pada produk hasil peternakan dalam menunjang hilirisasi agar berdaya saing dan bernilai tambah terdapat beberapa point dalam bentuk registrasi dan sertifikasi:

Permentan Nomor 11 tahun 2020, NKV atau Nomor Kontrol veteriner adalah sertifikasi sebagai penjaminan tertulis yang telah memenuhi persyaratan



“Food safety is carried out to maintain safe, hygienic, quality, nutritious, and not conflicting with the religion, beliefs, and culture of society.” This is also conveyed in Law No. 18 of 2009 on Animal Husbandry and Health, which mandates that the government, in accordance with its authority, is obliged to carry out assurance through supervision, inspection, and testing in order to ensure livestock products are ASUH (Safe, Healthy, Whole, and Halal). In implementing quality assurance and food safety in a region, it is the role of all stakeholders, as stated in article 68 of Law No. 18 of 2012, “The Government and Regional Government ensure the implementation of food safety in every food chain in an integrated manner.”

Animal-derived foods such as meat, eggs, milk, and their processed products are perishable and have the potential to contain biological, chemical, and physical hazards, which are known as Potentially Hazardous Foods (PHF). The implementation system for quality and safety assurance is considered in a safe concept from farm to table. Several models for quality and safety assurance of animal-derived food products are available to support downstream processing to enhance competitiveness and add value, including registration and certification:

Ministry of Agriculture Regulation Number 11 of 2020, NKV or Veterinarian Control Number is a written certification that has fulfilled hygiene-sanitation requirements as a basic guarantee for the safety of animal products’ food safety in livestock product business units. The validity period of the NKV certification is 5 years and is marked by the authorized veterinary authority officer in that region. The types of business units that must have NKV certification are Slaughterhouses (RPH) consisting of poultry slaughterhouses, ruminant





hygiene-sanitasi sebagai kelayakan dasar jaminan keamanan pangan produk hewan pada unit usaha produk peternakan, masa berlaku dari sertifikasi NKV adalah 5 tahun. NKV ditandai oleh Pejabat Otoritas veteriner yang berwenang pada wilayah tersebut. Adapun jenis unit usaha yang harus memiliki sertifikat NKV yaitu Rumah Potong Hewan (RPH) yang terdiri dari rumah potong unggas, rumah potong ruminansia, rumah potong babi, unit usaha budidaya berupa sapi perah dan unggas petelur serta unit usaha pengolahan produk pangan asal ternak (susu, daging, telur, madu dan sarang burung walet).

Peraturan Presiden Nomor 80 Tahun 2017 tentang Badan Pengawas Obat dan Makanan menjelaskan bahwa BPOM memiliki wewenang untuk menerbitkan izin edar produk dan sertifikat sesuai standar dan persyaratan keamanan, khasiat/manfaat dan mutu sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan. Pada Perka BPOM nomor 27 tahun 2017 tentang pendaftaran pangan olahan, menjelaskan bahwa produk makanan dan obat-obatan yang diproduksi dan diperdagangkan di dalam negeri dan atau dari impor dalam kemasan maka wajib memiliki izin edar dari BPOM yang berupa izin edar MD (Makanan dalam) dan ML (Makanan Luar).

Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) yang saat ini no registernya berjumlah 15 digit diperuntukkan bagi pangan olahan yang memiliki daya tahan atau keawetan diatas 7 hari, dengan masa berlaku selama 5 tahun. SPP-IRT ini bisa menjadi jaminan bahwa produk yang dijual tersebut aman untuk dikonsumsi. SPP-IRT dapat didaftarkan di Dinas kesehatan wilayah tersebut.

Skema jaminan organik ini adalah "pilihan", saat ini banyak permintaan konsumen yang sangat memperhatikan kesehatan dalam hidupnya, sehingga banyak konsumen kalangan menengah keatas yang menginginkan produk yang back to nature to be health, sehingga pada tahun 2010 Kementerian Pertanian mencanangkan go-Organic Indonesia.

slaughterhouses, pig slaughterhouses, dairy cattle breeding units, poultry breeding units, and livestock products processing units (milk, meat, eggs, honey, and edible bird's nests).

Presidential Regulation Number 80 of 2017 regarding the Food and Drug Supervisory Agency (BPOM) states that BPOM has the authority to issue circulation permits and certificates according to safety, efficacy/benefit, and quality standards in accordance with laws and regulations. In BPOM Regulation Number 27 of 2017 concerning the registration of processed food, it is stated that food and drug products produced and traded domestically or imported in packaging must have circulation permits from BPOM in the form of MD (domestic food) and ML (foreign food) circulation permits.

The Home Industry Food Production Certification (SPP-IRT), which currently has a 15-digit registration number, is intended for processed food with a shelf life of more than 7 days and is valid for 5 years. SPP-IRT can provide assurance that the products being sold are safe for consumption. SPP-IRT can be registered with the local health department.

The organic certification scheme is an "option", as there is currently high demand from consumers who are very concerned about their health, so many middle-to-upper-class consumers want products that are back to nature to be healthy. Therefore, in 2010, the Ministry of Agriculture launched go-Organic Indonesia. The guarantee for organic products emphasizes the system or process of farming and animal husbandry. The certification is valid for 3 years and is obtained from an Organic Certification Agency (LSO). Currently, organic certification refers to SNI 6729:2016 on organic farming certification systems. Organic products from animal husbandry are still limited, but for organic inputs such as organic fertilizer, they are

Penjaminan produk organik mengedepankan sistem atau proses dari budidaya pertanian maupun peternakan. Masa berlaku sertifikasi selama 3 tahun yang didapat dari Lembaga sertifikasi Organik (LSO). Saat ini sertifikasi organik mengacu pada SNI 6729:2016 tentang sistem sertifikasi pertanian organik. Produk peternakan saat ini masih terbatas untuk produk organiknya, namun untuk produk input organik yaitu pupuk organik sudah cukup banyak di beberapa wilayah provinsi.

Sertifikasi Halal sebagai penjaminan produk yang diproduksi telah menerapkan sistem halal pada prosesnya sebagai wujud meyakinkan pada masyarakat atau end-user bahwa produk tersebut sesuai dengan hukum syariah islam. Sistem jaminan halal ini dibentuk untuk mengidentifikasi, mengontrol, dan memantau setiap elemen yang tidak sesuai dengan prinsip halal di seluruh rantai pasok pangan. Sistem jaminan halal tidak hanya fokus pada bagaimana mendapatkan sertifikasi halalnya, namun juga sebagai wujud meningkatkan tingkat kepercayaan konsumen terhadap produksi makanan halal. Dalam suatu pertemuan Presiden Republik Indonesia Bpk Joko Widodo berpesan "Indonesia berpotensi sebagai pusat industri halal dunia sekaligus kiblat industri fashion dunia. Saya target tujuan tersebut dapat tercapai pada tahun 2024". Saat ini penahapan kewajiban bersertifikat halal di wilayah Indonesia untuk tahap pertama pada 17 oktober 2019 sampai 17 oktober 2024 fokus pada produk makanan dan minuman; bahan baku pangan, bahan tambahan pangan, dan bahan penolong untuk produk makanan dan minuman; hasil sembelihan dan jasa penyembelih. Selain itu saat ini badan penyelenggara jaminan produk halal (BPJPH) dengan keluarnya Perpu Cipta Kerja, maka UMKM untuk mendapatkan sertifikasi Halal dengan pernyataan self declare yang proses pengawasannya oleh tim LPH dilakukan saat halal self declare telah keluar.(snh)



already quite abundant in several provinces.

Halal certification serves as an assurance that the product being produced has implemented the halal system in its process as a way to convince the Muslim community or end-users that the product is in compliance with Islamic sharia law. The halal assurance system was established to identify, control, and monitor any element that does not comply with halal principles throughout the entire food supply chain. The halal assurance system not only focuses on obtaining halal certification, but also as a way to increase consumer confidence in the production of halal food. In a meeting, the President of the Republic of Indonesia, Mr. Joko Widodo, stated that "Indonesia has the potential to become the center of the world's halal industry as well as the fashion industry's qibla. I target that this goal can be achieved by 2024". Currently, the obligation to obtain halal certification in Indonesia for the first phase from October 17th, 2019 to October 17th, 2024 focuses on food and beverage products; food ingredients, food additives, and auxiliary materials for food and beverage products; and slaughtering products and services. In addition, the Halal Product Assurance Agency (BPJPH) is currently implementing a self-declaration system for MSMEs to obtain halal certification, which is supervised by the LPH team after the halal self-declaration has been issued following the issuance of the Job Creation Law.(snh/tr-rwg)