Pentingnya Ijin Edar untuk Produk Olahan Perikanan

Saat ini produk olahan perikanan merupakan salah satu makanan yang banyak disukai masyarakat berbagai kalangan. Dengan demikian kesehatan dan kemanannya harus terjaga agar tidak menimbulkan penyakit. Oleh karena itu produk makanan olahan perikanan sangat penting untuk didaftarkan ijin edarnya (sertifikat) di Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) hal ini berdasarkan Keputusan dari Kepala BPOM. Selain bertujuan untuk mematuhi peraturan dalam negeri, sertifikat BPOM juga menunjukan bahwa produk yang dijual terbukti aman untuk dikonsumsi konsumen. Pihak BPOM tidak main-main mengenai ijin edar tersebut, karena hal tersebut bertujuan untuk mengendalikan peredaran makanan, minuman, dan obat-obatan yang dapat membahayakan kesehatan masyarakat. Sertifikat BPOM sangat diperlukan oleh industri pengolahan yang memproduksi produk dalam jumlah banyak untuk keperluan konsumsi masal. Diperlukan sistem pengawasan yang komprehensif untuk menjamin bahwa produk yang dihasilkan benar-benar aman bagi konsumen. Selain sistem jaminan mutu yang diterapkan di industri pengolahan, Pemerintah dalam hal ini melalui BPOM berkewajiban untuk memastikan masyarakatnya mengkonsumsi produk pangan yang aman dan bermutu.

Pangan olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan. Sedangkan pangan segar adalah pangan yang belum mengalami pengolahan yang dapat dikonsumsi langsung dan/atau yang dapat menjadi bahan baku pengolahan pangan. Termasuk yang sudah mengalami perlakuan minimal berupa pencucian, pengupasan, pengeringan, penggilingan, pemotongan, penggaraman, pembekuan, pencampuran, pelilinan, dan/atau blansir serta tanpa penambahan bahan tambahan pangan. Untuk Pangan Segar Asal Ikan (PSAI) hanya diperlukan Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP), Sertifikat Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu, Sertifikat Kesehatan Produk Pengolahan Ikan yang dikeluarkan oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan Indonesia.

Setiap pangan olahan yang diproduksi di dalam negeri atau yang diimpor untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran sebelum diedarkan wajib memiliki Izin Edar. Hal ini diatur dalam UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan, PP No. 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, dan Peraturan Badan POM No. 27 Tahun 2017 tentang Pendaftaran Pangan Olahan. Sedangkan pangan olahan yang tidak wajib memiliki izin edar BPOM dengan ketentuan :

1. Masa simpan kurang dari 7 hari
2. Diimpor dalam jumlah kecil
3. Digunakan lebih lanjut sebagai bahan baku
4. Pangan olahan dalam jumlah besar dan tidak dijual secara langsung kepada konsumen akhir 5. Diolah dan dikemas di hadapan pembeli
6. Pangan siap saji

Ijin edar diwajibkan bagi produk olahan yang masuk kategori berisiko tinggi dari sisi kemanan pangan. Adapun, produk olahan perikanan yang masuk dalam kategori risiko rendah cukup dengan label PIRT. Produk olahan perikanan yang masuk dalam kategori *high risk* adalah produk yang basah yang memerlukan ekstra hati-hati penanganannya seperti bakso, otak-otak, kaki naga, siomay, empek-empek dan produk olahan perikanan lainnya.

Lebih lanjut, agar konsumen bisa mengetahui kandungan yang ada dalam produk olahan perikanan dalam kemasan produk olahan perikanan juga diperlukan label. Dimana label adalah setiap keterangan mengenai Pangan Olahan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada Pangan Olahan, dimasukan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian Kemasan Pangan. Dasar hukum diperlukan label dalam kemasan produk olahan tersebut berdasarkan UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan, PP No. 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, Peraturan Badan POM No. 27 Tahun 2017 tentang Pendaftaran Pangan Olahan, Peraturan Badan POM No. 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan, Peraturan Badan POM No. 22 Tahun 2019 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan.

Komposisi/detil data bahan yang tertera pada label harus disesuaikan dengan spesifikasi bahan baku atau Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang digunakan. Bedakan jenis bahan ke dalam bahan baku atau bahan tambahan pangan. Pada komposisi di label wajib mencantumkan:

1. Bahan Baku
2. Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang ditambahkan langsung atau BTP Ikutan (Carry Over). BTP ikutan yang dicantumkan pada komposisi di label meliputi BTP Golongan antioksidan, pemanis (pemanis alami atau pemanis buatan), pengawet, pewarna (pewarna alami atau pewarna sintetik), dan penguat rasa. Selain Golongan BTP tersebut, maka kandungan BTP Ikutan WAJIB memenuhi persyaratan sesuai peraturan BTP.

BTP Ikutan (Carry Over) adalah BTP yang berasal dari semua bahan baku Pangan, Bahan Penolong dan/atau BTP, baik yang dicampurkan maupun yang dikemas secara terpisah, tetapi masih merupakan satu kesatuan produk yang tidak berfungsi secara teknologi dalam produk pangan akhir. Perhatikan spesifikasi bahan baku yang mengandung BTP ikutan atau carry over yang memiliki nilai ADI dan batas maksimal. Terhadap BTP ikutan akan dilakukan penilaian terhadap pemenuhan persyaratan BTP.

Batas maksimal cemaran mikroba dalam pangan olahan juga menjadi hal yang sangat penting untuk dipantau oleh BPOM. Jenis mikroba (pathogen) dan jumlah sampel yang diuji harus sesuai dengan Peraturan BPOM No. 13 Tahun 2019. Label Pangan Olahan harus sesuai dengan Peraturan BPOM No. 31 Tahun 2018. Perubahan sesuai Peraturan terbaru meliputi : informasi di bagian utama, peringatan alergen, komposisi, BTP carry over. Pada komposisi bahan alergen dicetak tebal (Bold) dan mencantumkan “ Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal ”. Alergen dapat berupa :

1. Serealia mengandung gluten(gandum, rye, barley, oats, spelt atau strain hibrida)
2. Telur
3. Ikan, Krustase, moluska
4. Kacang tanah
5. Susu
6. Kacang pohon
7. Sulfit (kandungan paling sedikit 10 mg/kg)

Pencantuman Informasi Nilai Gizi harus sesuai dengan Peraturan BPOM No. 22 Tahun 2019. Perubahan ING meliputi : kewajiban cantum, format, pembulatan angka.

Karena itu, ijin edar ini penting untuk produk olahan perikanan dan diperlukan agar produk olahan perikanan bisa beredar secara legal sesuai ketentuan yang berlaku di Indonesia. Selain itu ijin edar juga bisa meningkatkan daya saing produk, memperluas pemasaran produk didalam maupun di luar negeri. Tentunya produk olahan perikanan yang sudah memiliki ijin edar sudah memenuhi persyaratan keamanan, mutu, dan gizi yang tentunya bisa menjadi nilai tambah bagi produk olahan perikanan ituu sendiri dan mendapatkan kepercayaan konsumen untuk mengkonsumsinya.

Jakarta, 17 Juni 2020

Anna Maria
Sekretaris Eksekutif AP5I