
Meningkatkan Kesadaran Hukum Hak dan Kewajiban Konsumen serta Pelaku Usaha Pangan di Desa Tunduno Ranomeeto Barat Kecamatan Konawe Selatan

INFO PENULIS

Suriani Bt Tolo
Universitas Sulawesi Tenggara
60.suriani@gmail.com

La Ode Bariun
Universitas Sulawesi Tenggara
direkturbariun@gmail.com

La Ode Munawir
Universitas Sulawesi Tenggara
munawirppat@gmail.com

Erni Danggi
Universitas Sulawesi Tenggara
ernidanggi2@gmail.com

St. Fatmawati L
Universitas Sulawesi Tenggara
fatma.sultrta@gmail.com

Muhammad Fitriadi
Universitas Sulawesi Tenggara
tiadi.muhammad@gmail.com

Subhan
Universitas Sulawesi Tenggara
subhan80b@gmail.com

INFO ARTIKEL

ISSN: 2776-5148
Vol. 3, No. 2, Desember 2023
<http://almufi.com/index.php/AJPKM>

© 2023 Almufi All rights reserved

Saran Penulisan Referensi:

Tolo, S. B., Bariun, L. O., Munawir, L. O., Danggi, E., Fatmawati L, S., Fitriadi, M., & Subhan. (2023). Meningkatkan Kesadaran Hukum Hak dan Kewajiban Konsumen serta Pelaku Usaha Pangan di Desa Tunduno Ranomeeto Barat Kecamatan Konawe Selatan. *Almufi Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3 (2), 52-62.

Abstrak

Hak dan Kewajiban Konsumen dengan Pelaku Usaha secara timbal balik didapatkan pada Undang-Undang Perlindungan Konsumen yaitu UU No. 8 Tahun 1999. Regulasi/aturan ini sudah lama diberlakukan akan tetapi jika dilihat pada kenyataan yang ada pada masyarakat, bahwa hal tersebut belum terlaksana secara efektif dan efisien. Masih banyak ditemukan pangan yang beredar dalam masyarakat yang tidak layak konsumsi, misalnya : masih banyak ditemukan makanan yang kadaluarsa, menggunakan bahan makan yang tidak sesuai dengan standar pemakanan, masih menggunakan bahan yang bukan bahan tambahan pangan. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang berupa memberikan penyuluhan Hukum, yang bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan pemahaman kepada masyarakat pentingnya untuk memahami hak dan kewajibannya terhadap pangan. Metode yang digunakan pada kegiatan ini adalah bentuk penyuluhan menyampaikan materi powerpoint menggunakan infokus, Tanya jawab serta diskusi. Adapun hasil diskusi pada pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat di Desa Tunduno antara lain adanya perubahan pengetahuan untuk, pemahaman pada pangan yang layak dan tidak layak dikonsumsi. Hak konsumen atas keamanan pangan adalah seperangkat hak yang diberikan kepada konsumen untuk melindungi mereka dari potensi risiko dan bahaya yang terkait dengan konsumsi pangan. Tujuan dari hak ini adalah untuk menjamin bahwa pangan yang dikonsumsi aman, sehat dan bermutu tinggi. Pelaku usaha wajib memiliki sistem jaminan keamanan pangan (SJKP) yang memenuhi standar yang ditetapkan pemerintah pusat. SJKP merupakan suatu sistem yang menjamin keamanan konsumsi pangan yang diproduksi. Tanggung jawab pelaku usaha dalam industri keamanan pangan adalah untuk melindungi kesehatan masyarakat dari bahaya yang ditularkan melalui makanan. Hal ini penting karena pangan merupakan kebutuhan pokok manusia yang harus terjamin keamanannya.

Kata Kunci: Hak dan Kewajiban , konsumen dan Pelaku Usaha, Pangan

Abstract

in the Consumer Protection Law, namely Law no. 8 of 1999. This regulation/rule has been in place for a long time, but if we look at the reality in society, it has not been implemented effectively and efficiently. There is still a lot of food circulating in society that is not suitable for consumption, for example: there is still a lot of food that has expired, uses food ingredients that do not comply with usage standards, still uses ingredients that are not food additives. Community Service Activities in the form of providing legal counseling, which aims to provide knowledge and understanding to the community about the importance of understanding their rights and obligations regarding food. The method used in this activity is a form of counseling, delivering PowerPoint material using focus, questions and answers and discussion. The results of the discussion on the implementation of Community Service in Tunduno Village include changes in knowledge and understanding of food that is suitable and not suitable for consumption. Consumer rights to food safety are a set of rights granted to consumers to protect them from potential risks and dangers associated with food consumption. The aim of this right is to ensure that the food consumed is safe, healthy and of high quality. Business actors are required to have a food safety guarantee system (FSGS) that meets the standards set by the central government. FSGS is a system that guarantees the safe consumption of food produced. The responsibility of business actors in the food safety industry is to protect public health from dangers transmitted through food. This is important because food is a basic human need whose safety must be guaranteed.

Keywords: Rights and Obligations, consumers and business actors, food

A. Pendahuluan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang merupakan salah satu kegiatan yang mendekatkan diri dengan masyarakat. Sekaligus sebagai program yang wajib dilaksanakan oleh seorang Dosen dengan melibatkan mahasiswa secara kolaborasi yang dilaksanakan melalui pendanaan Kemenristekdikti maupun dari internal perguruan tinggi. Adapun tujuan daripada

pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk meningkatkan pemahaman masyarakat terhadap masalah tertentu yang terjadi dalam lingkungan masyarakat. Salah satu kegiatan yang dilaksanakan di Desa Tunduno Kecamatan Ranomeeto Barat Kabupaten Konawe Selatan yang telah diadakan Penyuluhan Hukum Tentang Hak dan kewajiban Konsumen serta pelaku Usaha di Bidang Pangan.

Hak dan Kewajiban Konsumen dengan Pelaku Usaha secara timbal balik didapatkan pada Undang-Undang Perlindungan Konsumen yaitu UU No. 8 Tahun 1999. Regulasi/ aturan ini sudah lama diberlakukan akan tetapi jika dilihat pada kenyataana yang ada pada masyarakat, bahwa hal tersebut belum terlaksana secara efektif dan efisien. Masih banyak ditemukan pangan yang beredar dalam masyarakat yang tidak layak konsumsi, misalnya : masih banyak ditemukan makanan yang kadaluarsa, menggunakan bahan makan yang tidak sesuai dengan standar pemakaian, masih menggunakan bahan yang bukan bahan tambahan pangan. Terjadinya hal tersebut disebabkan karena Pelaku Usaha belum melaksanakan apa yang menjadi kewajibannya demikian juga pada konsumen tidak mengetahui apa yang menjadi haknya Konsumen jika membeli sesuatu lalu menemukan suatu yang tidak layak digunakan/ atau dikonsumsi , langsung mengeksekusi dengan cara membuang , sebenarnya hal tersebut dapat di kembalikan kepada dimana konsumen membeli.

Sebagaimana kita ketahui bahwa yang merupakan tantangan bangsa Indonesia dalam pembangunan jangka panjang kedua adalah meningkatkan kesejahteraan masyarakat untuk mewujudkan masyarakat maju, adil makmur dan mandiri. Dimana seluruh bangsa Indonesia berhak memperoleh kesejahteraan dan keadilan. Untuk dapat tercapainya hal tersebut, maka dihadapkan dengan kegiatan ekonomi perdagangan yang terbuka. Keterbukaan itu akan memberikan begitu banyak tantangan baik sebagai konsumen, produsen/pengusaha maupun pemerintah. Salah satu aspeknya adalah bahwa semakin meningkat permasalahan perlindungan konsumen. {Nurmardjito, S.H, hal 6}

Perlindungan konsumen yang merupakan masalah kepentingan manusia, oleh karenanya ini menjadi harapan bagi semua bangsa agar dapat mewujudkannya. Dengan terwujudnya hal tersebut adalah mewujudkan hubungan diberbagai dimensi yang satu sama lain mempunyai keterkaitan dan saling ketergantungan antara konsumen, produsen dan pemerintah [Nasution AL, hal 19].

Berdasarkan dengan hal tersebut, salah satu anggota Tim Penyusunan Rancangan Undang-Undang tentang Perlindungan Konsumen Departemen Perindustrian dan Perdagangan, bahwa disampikan adapun tujuan penyelenggaraan , pengembangan dan pengaturan perlindungan konsumen yang direncanakan untuk meningkatkan martabat dan kesadaran konsumen dan secara langsung mendorong pelaku usaha dalam menyelenggarakan kegiatan usahanya dilakukan dengan penuh tanggung jawab.

Pengaturan perlindungan konsumen dilakukan dengan :

- a. Menciptakan sistem perlindungan konsumen yang mengandung unsur keterbukaan akses dan informasi, serta menjamin kepastian hukum.
- b. Melindungi kepentingan konsumen pada khususnya dan kepentingan seluruh pelaku usaha
- c. Meningkatkan kualitas barang dan pelayanan jasa
- d. Memberikan perlindungan kepada konsumen dari praktik usaha yang menipu dan menyesatkan.
- e. Memadukan penyelenggaraan, pengembangan dan pengaturan perlindungan konsumen dengan bidang-bidang perlindungan pada bidang-bidang lain.

Pengadaan regulasi/atau aturan Hukum untuk memberikan perlindungan konsumen Indonesia suatu hal yang tidak dapat dielakkan lagi, ini sejalan dengan tujuan pembangunan nasional kita ; yaitu pembangunan manusia Indonesia seutuhnya.[Nasution, hal 20]

Dengan adanya perdagangan bebas yang mana arus barang dan jasa dapat masuk kesemua negara dengan bebas, maka tidak menutup kemungkinan akan terjadi persaingan usaha tidak sehat/ persaingan jujur. Persaingan usaha tidsak sehat adalah para pelaku usaha dalam melaksanakan kegiatan usahanya sudah tidak ada saling menghargai, saling kepentingan pribadi yang diutamakan. Oleh karna itu perlu satu pola perlindungan konsumen diarahkankan pada pola kerja sama antar negara, antar semua pihak yang punya kepentingan

agar dapat menciptakan suatu model perlindungan yang harmonis berdasarkan atas persaingan yang jujur [Sri Redjeki Hartono, hal 38]

Secara universal yang diakui dan perlu mendapat perlindungan dan dihormati hak-hak konsumen, yaitu;

1. Hak keamanan dan keselamatan
2. Ha atas informasi
3. Hak untuk memilih
4. Hak untuk didengar
5. Hak atas lingkungan hidup yang sehat.

Pemberdayaan konsumen yang diartikan sebagai upaya yang ditujukan untuk memberikan perlindungan kepada konsumen melalui pengakuan dan pemenuhan akan hak-haknya yang memadai secara hukum.

Mengenai Kewajiban pelaku usaha dalam melaksanakan kegiatan usahanya, ini berhubungan dengan lahirnya juga tanggung jawab pelaku usaha. Tanggung jawab pelaku usaha timbul karena juga mempunyai kewajiban baik kewajiban lahir karena undang-undang maupun lahir karena hukum (*statutory obligation*) [Peter E Nygh and Peter Butt, hal 268]

Berkaitan dengan UUPK, pelaku usaha berkewajiban untuk beritikad baik melaksanakan aktivitas produksinya. Suatu hal yang mengandung keharusan atau kewajiban yang tidak boleh tidak harus dilaksanakan. Karena adanya perikatan dari sudut hukum maka pelaku usaha berkewajiban harus dipenuhi untuk melaksanakan suatu prestasi (Pasal 1234 KUHPerdara). Jika suatu produk merugikan konsumen, maka pelaku usaha berkewajiban untuk mengganti kerugian yang telah diderita oleh konsumen. Kewajiban itu tetap melekat pada pelaku usaha meskipun antara pelaku usaha dan konsumen tidak ada persetujuan yang dibuat terlebih dahulu. Sebelum berlakunya UUPK, sudah ada beberapa ketentuan mengenai kewajiban pelaku usaha untuk mentaati persyaratan atas melaksanakan kegiatan membuat produk-produk baik barang maupun jasa yang dibuatnya.

B. Metodologi

Pengabdian kepada masyarakat (PKM) dengan menggunakan pendekatan normatif yuridis dan empiris deskriptif, kajian ini menyangkut masalah hukum dengan mengacu pada peraturan materil, bertujuan untuk menggambarkan fenomena di lapangan terhadap Hak dan kewajiban Konsumen serta Pelaku Usaha di Bidang Pangan. Kegiatan ini diselenggarakan oleh Dosen dengan mahasiswa Prodi magister Hukum Pascasarjana Unsultra berkolaborasi dengan Dosen Prodi Teknik hasil Pertanian pada Fakultas Pertanian Unsultra. Kegiatan penyuluhan hukum ini berlangsung selama satu hari, yaitu pada hari sabtu tanggal 14 November 2023, dimulai pada jam 14.00 – 17.50 diikuti oleh peserta 37 orang yang terdiri dari Kepala Desa Tunduno beserta jajarannya, tokoh masyarakat / adat, ibu-ibu kelompok Dasa Wisma Anggerek, Ibu-ibu yang memiliki industri rumah tangga, danramil beserta kepolisian. Kegiatan ini diadakan di Balai Desa Tunduno Kecamatan Ranomeeto Barat Kabupaten Konawe Selatan, dengan tema “Penyuluhan Hukum Hak dan Kewajiban Konsumen serta Pelaku Usaha di Bidang Pangan Di Desa Tunduno.

Kegiatan penyuluhan hukum ini dilaksanakan dengan pemaparan materi menggunakan laptop power point disertai dengan infokus. (1) Pemaparan pertama di bawakan oleh Ibu Dr. Hj. Suriani Bt Tolo,SH.,MH menyampaikan materi power point tentang hak dan kewajiban Konsumen serta pelaku usaha. Penyesuaian dan pengembangan materi dapat dijadikan sebagai panduan bagi para peserta maupun masyarakat untuk lebih mengetahui mengenai hak dan kewajiban baik pada konsumen maupun pada pelaku usaha. Pemateri memberi penekanan kepada peserta baik sebagai konsumen agar mengetahui apa yang menjadi haknya, jika ia mendapat pangan yang tidak layak untuk dikonsumsi, maka konsumen harus mengembalikan dimana konsumen mendapatkan/ membeli pangan tersebut, jika ini dilakukan oleh konsumen sudah pasti bahwa pelaku usaha berhati-hati dalam menjual / membuat pangan yang layak konsumsi. Akan tetapi tidak demikian, konsumen membeli/mendapat pangan yang tidak layak konsumsi, konsumen langsung membuang begitu saja.

Demikian juga pada pelaku usaha disampaikan bahwa ada kewajiban untuk melakukan kegiatannya. Pelaku harus mengikuti persyaratan pengolahan pangan. Tujuan akhir yang harus dicapai oleh pelaku usaha dalam pengolahan pangan adalah bagaimana agar terwujudnya keamanan pangan.

Kegiatan penyuluhan yang (2) Pemateri oleh Ibu Ir. Erni Danggi, SP.,M.Si.,IPM . Menyampaikan materi tentang bahan tambahan pada pangan. Ini yang sering kita temukan, para konsumen lebih tertarik dengan warna pangan yang begitu cerah tapi tidak diketahui bahwa apa yang menjadikan warna cerah itu merupakan bahan tambahan pangan yang layak untuk digunakan pada pangan. Juga memberikan materi tentang bahan tambahan pangan yang mana jika digunakan harus sesuai dengan takaran yang sebenarnya, karena jika bahan tambahan pangan tersebut jika digunakan tidak sesuai dengan takaran juga akan menjadi tidak layak konsumsi. Pemateri juga menyampaikan penerapan prinsip good manufacturing practice (GMP).

Setelah pemateri menyampaikan materi diadakan diskusi Tanya jawab. a. Tanya jawab, metode ini merupakan metode yang memungkinkan terjadinya komunikasi langsung yang bersifat dua arah. Penggunaan metode ini selama kegiatan dilakukan sesuai dengan kebutuhan peserta dan melihat sejauh mana pemahaman peserta; b. Diskusi merupakan proses interaksi antara dua atau lebih individu yang terlibat, saling tukar menukar pengalaman, informasi, memecahkan masalah, dapat terjadi juga semuanya aktif tidak ada yang pasif sebagai pendengar saja. Narasumber dan peserta berbagi informasi dan permasalahan yang dihadapi baik para konsumen maupun pelaku usaha. Serta memberikan bahan materi yang dipaparkan kepada sekertaris Desa untuk diperbanyak dan disampaikan kepada peserta.

C. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan oleh Dosen Program Studi magister Hukum Pascasarjana Unsultra bersama dengan Dosen Program Studi Teknik Hasil Pertanian pada Fakultas Pertanian Unsultra dengan judul kegiatan “ Penyuluhan Hukum Hak Dan Kewajiban Palaku Usaha Dibidang Pangan Desa Tunduno Kecamatan Ranomeeto Barat Kabupaten Konawe Selatan” Dilaksanakan pada tanggal, 14 Oktoiber 2023 di Balai Desa Tunduno. Adapun rincian kegiatan sebagai berikut :

Waktu	Kegiatan
14.00 - 14.10	Menyanyikan Lagu Indonesia Raya
14.10 - 14.20	Penandatanganan MoA dan IA -Antara Prodi magister Hukum Pascasarjana Unsultra dengan Kepala Desa Tunduno; -Antara Prodi Teknik Hasil Pertanian dengan Kepala Desa Tunduno.
14.25 - 14.35	Sambutan dari Kepala Desa Tunduno.
14.35 - 15.10	Pemateri Penyuluhan Hukum sesi 1
15.15 - 16.00	Pemateri Penyuluhan Hukum sesi 2
16.00 - 16.10	ISOMA
16.15 - 17.20	Tanya Jawab dan Diskusi
17.25 - 17.30	Sesi Foto Pemateri dengan peserta
17.30	Penutupan

Adapun Hasil pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat bahwa berdasarkan hasil evaluasi kegiatan yang dilaksanakan oleh Tim Pengabdian Kepada Masyarakat dari Program Studi Magister Hukum Pascasarjana berkolaborasi dengan Program Studi Teknik Hasil Pertanian Universitas Sulawesi Tenggara diperoleh beberapa faktor yang mendukung kegiatan Penyuluhan Hukum hak dan Kewajiban Konsumen serta Pelaku Usaha di Bidang Pangan di Desa Tunduno Kecamatan Ranomeeto Barat Kabupaten Konawe Selatan.

1. Tim Pengabdian Kepada Masyarakat dengan Pemerintah Desa Tunduno mengadakan pendatangan MoA dan IA , merupakan salah satu wujud bahwa Desa Tunduno dengan

Program Studi magister hukum dengan program Studi Teknik Hasil Pertanian Unsultra, bahwa kegiatan semacam ini tidak berarti sampai disini saja, akan tetapi berkelanjutan serta menyesuaikan permasalahan apa yang ada di Desa Tunduno.

2. Antusiasme para peserta berpartisipasi mengikuti kegiatan penyuluhan Hukum hak dan Kewajiban Konsumen serta pelaku Usaha di Bidang Pangan , hal ini menurut peserta sering terjadi menemukan pangan yang tidak layak di konsumsi..
3. Harapan para masyarakat Desa Tunduno bahwa karena dengan adanya penadatangan MoA dan IA agar Desa Tunduno menjadi Desa Binaan dari Uiversitas Sulawesi Tenggara. Masyarakat siap menerima dengan berupa kegiatan apapun yang berhubungan langsung dengan masyarakat. Karena berbicara dengan pangan sangat penting itu berhubungan dengan manusia baik dari segi kesehatan, pertumbuhan juga kehidupan sehari-hari.





Keamanan Pangan

Keamanan pangan merupakan salah satu hak konsumen yang dijamin dalam Undang-Undang Perlindungan Konsumen Nomor 8 Tahun 1999. Menurut § 4 ayat a Undang-Undang Perlindungan Konsumen, konsumen mempunyai hak atas keamanan dalam mengonsumsi barang dan/atau jasa. Keamanan pangan adalah keadaan pangan yang tidak terdapat cemaran biologis, kimia, dan fisik yang mengancam kesehatan manusia. Pangan yang aman harus memenuhi syarat mutu dan gizi serta tidak mengandung bahan berbahaya yang dapat menimbulkan penyakit. Hak konsumen atas keamanan pangan dilindungi melalui berbagai inisiatif, antara lain:

- Peraturan perundang-undangan yang mengatur keamanan pangan, seperti UU Pangan, peraturan pemerintah tentang keamanan pangan, dan peraturan Menteri Kesehatan tentang persyaratan umum dan pelabelan pangan olahan.
- Perlindungan hukum terhadap produsen dan/atau distributor pangan yang tidak memenuhi standar keamanan pangan.
- Pengawasan dan pengendalian keamanan pangan oleh negara dan lembaga terkait.

Konsumen juga dapat melindungi hak mereka atas keamanan pangan:

- Membuat pilihan makanan yang aman, seperti memilih makanan dengan label dan tanggal kadaluwarsa yang jelas.
- Tangani makanan dengan benar, misalnya. cuci tangan sebelum memegang makanan dan masak makanan sampai matang.
- Menjaga kebersihan lingkungan, seperti menyimpan makanan di tempat yang bersih dan terlindung dari serangga dan hewan pengerat.

Berikut ini adalah contoh makanan yang tidak aman:

- Makanan yang mengandung bakteri seperti *E. coli*, salmonella dan listeria.
- Makanan yang mengandung racun, seperti racun alami yang terdapat pada tumbuhan tertentu, racun yang sengaja ditambahkan oleh produsen, atau racun yang dihasilkan oleh bakteri.
- Makanan yang mengandung bahan kimia seperti pestisida, herbisida dan logam berat. Konsumen yang merasa haknya atas keamanan pangan telah dilanggar dapat mengajukan pengaduan kepada pemerintah atau otoritas serupa.

Menurut Organisasi Kesehatan Dunia (WHO), ada lima kunci keamanan pangan yang dapat diterapkan siapa pun untuk mencegah kontaminasi makanan. Kelima kunci tersebut adalah:

1. Jaga kebersihannya. Pastikan tangan, peralatan dan permukaan yang digunakan untuk menangani makanan bersih. Cuci tangan dengan sabun dan air mengalir minimal 20 detik sebelum dan sesudah memegang makanan, terutama setelah menggunakan toilet, mengganti popok, atau menyentuh binatang. Cuci peralatan dan permukaan yang digunakan untuk pengolahan makanan dengan air panas dan sabun.
2. Gunakan air dan bahan baku yang aman. Gunakan air bersih untuk mencuci dan menangani makanan. Pilih bahan-bahan segar dan berkualitas tinggi. Hindari menggunakan bahan mentah yang busuk atau berbau.
3. Simpan makanan pada suhu yang aman. Makanan dapat terkontaminasi bakteri patogen jika suhunya sesuai untuk pertumbuhan bakteri tersebut. Simpan makanan pada suhu yang aman yaitu di bawah 5 derajat Celcius atau di atas 60 derajat Celcius. Makanan yang dimasak harus disimpan di atas 60 derajat Celcius, sedangkan makanan mentah harus disimpan di bawah 5 derajat Celcius.
4. Pisahkan makanan mentah dari makanan matang. Makanan mentah dapat mengandung bakteri patogen yang dapat menyebar ke makanan matang. Pisahkan makanan mentah dari makanan matang menggunakan peralatan berbeda dan simpan di tempat berbeda.
5. Masak dengan benar. Memasak makanan dapat membunuh bakteri patogen. Masak makanan dengan sempurna, terutama daging, unggas, telur, dan makanan laut.

Dengan menerapkan lima kunci keamanan pangan, kita dapat mengurangi risiko keracunan makanan. Keracunan makanan dapat menimbulkan berbagai gejala seperti diare, muntah, sakit perut, dan demam. Gejala-gejala ini dapat berlangsung dari beberapa hari hingga beberapa minggu. Dalam kasus yang parah, keracunan makanan bisa menyebabkan kematian.

Hak konsumen

Hak konsumen atas keamanan pangan adalah seperangkat hak yang diberikan kepada konsumen untuk melindungi mereka dari potensi risiko dan bahaya yang terkait dengan konsumsi pangan. Tujuan dari hak ini adalah untuk menjamin bahwa pangan yang dikonsumsi aman, sehat dan bermutu tinggi. Definisi dan ruang lingkup hak keamanan pangan konsumen mencakup beberapa aspek penting:

1. Hak atas informasi: Konsumen berhak memperoleh informasi yang jujur, akurat dan jelas mengenai pangan yang dibelinya. Informasi ini mencakup komposisi produk, tanggal kedaluwarsa, cara penyimpanan yang tepat, informasi nutrisi, dan potensi risiko alergen atau bahan berbahaya.
2. Hak atas rasa aman: Konsumen berhak memperoleh pangan yang aman dan tidak mengandung bahan pencemar yang mengancam kesehatannya. Makanan tersebut harus memenuhi standar kebersihan dan keamanan yang ditetapkan oleh otoritas pangan setempat.
3. Hak untuk memilih: Konsumen berhak memilih pangan yang sesuai dengan kesukaannya, seperti halal, vegetarian, organik atau dengan label tertentu yang mencerminkan nilai etika atau keyakinan agamanya.
4. Hak untuk berpartisipasi: Konsumen berhak untuk berpartisipasi dalam pengambilan keputusan terkait keamanan pangan. Mereka dapat memberikan saran, melaporkan masalah atau menyampaikan keluhan mengenai makanan.

Pengaruh ketidakpatuhan terhadap peraturan hak konsumen

Mengabaikan hak-hak konsumen terkait keamanan pangan dapat menimbulkan konsekuensi yang sangat serius bagi masyarakat. Efek-efek ini meliputi:

1. Masalah kesehatan konsumen. Pangan yang tidak memenuhi standar keamanan dapat membahayakan kesehatan konsumen. Ini termasuk keracunan makanan, infeksi, gangguan pencernaan dan penyakit yang mengancam jiwa. Kasus keracunan makanan akibat kontaminasi bakteri, virus atau bahan kimia berbahaya merupakan contoh nyata dampak negatif yang mungkin terjadi.
2. Biaya perawatan kesehatan: Konsumen yang menderita keracunan makanan atau penyakit terkait makanan mungkin memerlukan perhatian medis. Hal ini dapat menimbulkan biaya perawatan kesehatan yang signifikan, termasuk kunjungan dokter, rawat inap di rumah sakit, dan pengobatan. Peningkatan beban biaya layanan kesehatan dapat berdampak negatif pada perekonomian konsumen dan sistem layanan kesehatan.
3. Penurunan produktivitas. Kesehatan yang buruk akibat konsumsi makanan yang tidak aman dapat menyebabkan ketidakhadiran, penurunan produktivitas, dan penurunan kualitas hidup. Hal ini dapat mempengaruhi tingkat produktivitas ekonomi dan stabilitas sosial.
3. Rusaknya reputasi dan kepercayaan: Mengabaikan hak keamanan pangan konsumen dapat merusak reputasi produsen, merek, atau pengecer makanan yang terkait dengan produk yang tidak aman. Kepercayaan konsumen terhadap suatu merek atau perusahaan bisa rusak, sehingga berdampak buruk pada penjualan dan kelangsungan bisnis.
4. Akses yang tidak setara: Mengabaikan hak-hak konsumen terkait keamanan pangan dapat menyebabkan tidak meratanya akses terhadap pangan yang aman dan berkualitas baik. Hal ini terutama berlaku bagi kelompok paling rentan di masyarakat, seperti anak-anak, lansia, dan masyarakat yang memerlukan pola makan khusus.
5. Ketidakpercayaan terhadap sistem pangan: Jika ketidakpatuhan terhadap keamanan pangan merupakan hal biasa, konsumen mungkin akan curiga terhadap keseluruhan sistem pangan. Hal ini dapat merusak kepercayaan masyarakat terhadap pemerintah, produsen makanan, dan pengecer.

Oleh karena itu, penting bagi semua pihak dalam rantai makanan, termasuk pemerintah, produsen, pengecer, dan konsumen, menjaga dan menegakkan standar keamanan pangan yang ketat untuk melindungi hak-hak konsumen dan menghindari konsekuensi negatif dari ketidakpatuhan.

Kewajiban pelaku usaha

Kewajiban keamanan pangan para pengusaha diatur dalam Undang-Undang Pangan (UU Pangan) tahun 2012 dan Peraturan Keamanan Pangan 28 (PP Keamanan Pangan) pemerintah tahun 2021. Menurut pasal 87 UU Pangan, pedagang yang memproduksi, menjual dan/atau mengantarkan pangan harus mematuhi persyaratan keamanan pangan. Persyaratan keamanan pangan ini meliputi:

- persyaratan bahan pangan, termasuk asal usul, mutu dan pengolahannya;
- persyaratan proses produksi, termasuk sanitasi dan kebersihan;
- persyaratan pengemasan dan penyimpanan;
- persyaratan pelabelan pangan;
- persyaratan transportasi;
- Persyaratan pengendalian; Dan
- Persyaratan lain yang diberlakukan oleh pemerintah negara bagian dan/atau provinsi.

Selain itu, pelaku usaha wajib memiliki sistem jaminan keamanan pangan (SJKP) yang memenuhi standar yang ditetapkan pemerintah pusat. SJKP merupakan suatu sistem yang menjamin keamanan konsumsi pangan yang diproduksi. Tanggung jawab pelaku usaha dalam industri keamanan pangan adalah untuk melindungi kesehatan masyarakat dari bahaya yang ditularkan melalui makanan. Hal ini penting karena pangan merupakan kebutuhan pokok manusia yang harus terjamin keamanannya.

Kewajiban pelaku usaha dalam mewujudkan keamanan pangan dapat diuraikan lebih rinci sebagai berikut:

- Bertanggung jawab atas keamanan pangan yang diproduksi, dijual dan/atau diserahkan. Pelaku usaha harus memastikan bahwa pangan yang mereka hasilkan, perdagangkan dan/atau pasok memenuhi persyaratan keamanan pangan.
- Melaksanakan SJKP. SJKP merupakan suatu sistem yang menjamin keamanan konsumsi pangan yang diproduksi. Pengusaha harus melaksanakan SJKP sesuai standar yang ditetapkan lembaga negara.
- Memenuhi persyaratan bahan pangan. Bahan pangan yang digunakan dalam produksi pangan harus memenuhi persyaratan mutu dan keamanan pangan.
- Memenuhi persyaratan proses produksi. Aspek sanitasi dan higienis harus diperhatikan dalam proses produksi pangan.
- Memenuhi persyaratan pengemasan dan penyimpanan. Makanan harus dikemas dan disimpan dengan aman untuk mencegah kontaminasi.
- Label makanan lengkap. Label kemasan pangan harus memuat informasi yang benar dan lengkap tentang pangan, termasuk informasi pangan.
- Memenuhi persyaratan transportasi. Makanan harus diangkut dengan aman untuk menghindari kontaminasi.
- Melakukan pengawasan. Pelaku usaha harus memeriksa pangan yang mereka produksi, perdagangkan dan/atau pasok untuk memastikan bahwa pangan tersebut memenuhi persyaratan keamanan pangan.

Sanksi administratif dan/atau pidana dapat diterapkan jika pelaku usaha melanggar kewajiban keamanan pangan. Sanksi administratif berupa teguran tertulis, denda, atau pencabutan izin kegiatan. Ancaman pidananya adalah penjara paling lama 5 (lima) tahun dan/atau denda paling banyak Rp10.000.000.000,00 (sepuluh miliar rupiah).

Penerapan prinsip Good Manufacturing Practice (GMP)

Penerapan prinsip Good Manufacturing Practice (GMP) atau Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) merupakan langkah penting untuk meningkatkan keamanan pangan di perusahaan pangan. GMP atau CPPOB adalah kerangka kerja yang dirancang untuk memastikan bahwa pangan diproduksi, diproses, dan didistribusikan sesuai dengan standar kebersihan dan keamanan tertinggi. Penerapannya dapat meningkatkan keamanan pangan dengan cara sebagai berikut:

1. Kebersihan dan Sanitasi: GMP atau CPPOB menekankan pentingnya kebersihan dan sanitasi yang ketat di seluruh pabrik. Hal ini termasuk menjaga lingkungan produksi yang bersih, peralatan dan persediaan yang tepat.
2. Pengendalian mutu bahan baku: Penerapan GMP atau CPPOB memerlukan pemantauan dan pengendalian yang ketat terhadap bahan baku yang digunakan dalam produksi. Ini termasuk melacak pemasok, menguji bahan mentah, dan penyimpanan yang tepat.
3. Pelatihan karyawan: Karyawan yang terlibat dalam produksi pangan harus dilatih sesuai dengan prinsip GMP atau CPPOB. Mereka harus memahami pentingnya kebersihan, sanitasi dan tindakan pencegahan.
4. Dokumentasi yang akurat: Operator industri makanan harus menyimpan dokumen proses produksi dan catatan pengawasan makanan yang akurat. Ini membantu melacak produk dalam situasi bermasalah dan memastikan transparansi produk.
5. Pengendalian proses produksi: Prinsip GMP atau CPPOB memerlukan pengendalian yang ketat terhadap keseluruhan proses produksi. Hal ini mencakup pengendalian suhu, waktu dan tekanan serta verifikasi kualitas produk pada berbagai tahap produksi.
6. Pemantauan dan Verifikasi: GMP atau CPPOB memerlukan pemantauan dan verifikasi terus menerus untuk memastikan bahwa pangan memenuhi standar keamanan. Ini termasuk pengujian laboratorium, inspeksi produk, dan pengujian sensorik.
7. Manajemen risiko: Penerapan GMP atau CPPOB melibatkan identifikasi, penilaian dan pengelolaan risiko yang terkait dengan produksi pangan. Hal ini membantu mencegah dan mengurangi risiko yang dapat mempengaruhi keamanan produk.
8. Komitmen terhadap keamanan pangan: Penting bagi kepemimpinan dan manajemen organisasi untuk berkomitmen terhadap keamanan pangan. Manajemen harus mendukung dan mempromosikan budaya keamanan pangan di seluruh organisasi.

9. Audit dan Sertifikasi: GMP atau CPPOB dapat diverifikasi oleh lembaga sertifikasi pihak ketiga atau independen. Memperoleh sertifikat GMP atau CPPOB dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dan membantu memasarkan produk.
10. Kepatuhan terhadap peraturan perundang-undangan: Selain GMP atau CPPOB, pelaku usaha pangan juga harus mematuhi peraturan dan undang-undang yang berlaku di industri pangan. Perundang-undangan merupakan hal yang penting dalam keamanan pangan.

Penerapan GMP atau CPPOB merupakan investasi jangka panjang terhadap kualitas produk dan reputasi perusahaan. Dengan mengikuti prinsip-prinsip ini, perusahaan pangan dapat meningkatkan jaminan keamanan pangan, mengurangi risiko kontaminasi dan keracunan pangan, serta memenuhi harapan konsumen terhadap pangan yang aman dan berkualitas tinggi.



D. Kesimpulan

Berdasarkan uraian pembahasan di atas bahwa perlindungan terhadap hak-hak konsumen, mengingat makin lajunya ilmu pengetahuan dan teknologi yang merupakan pendorong bagi produktivitas dan efisiensi pelaku usaha untuk menghasilkan atas barang dan jasa (pangan). Maka konsumen sangat penting untuk mengetahui mengenai hak dan kewajiban terhadap apa yang dihasilkan (produksi) oleh Pelaku Usaha. Di samping konsumen tidak boleh lagi tinggal diam jika menemukan pangan yang tidak layak konsumsi.

Demikian juga pada para pelaku usaha agar melaksanakan dengan sebaik-baiknya apa yang menjadi kewajibannya untuk menghasilkan Keamanan pangan. Pelaku Usaha sudah seharusnya memahami pedoman/ tata cara/ persyaratan agar pangan yang dihasilkan dapat memenuhi keamanan pangan. Hal ini penting karena pangan merupakan kebutuhan pokok manusia yang harus terjamin keamanannya.

E. Referensi

- Nurmardjito, S.H . 2000. Hukum Perlindungan Konsumen . Bandung, Penerbit Mandar Maju.
- Nasution, AZ . 1999 . Hukum Perlindungan Konsumen Suatu Pengantar .Penerbit Daya Widya. Jakarta.
- N.H.T Siahaan . 2005 . Hukum Konsumen . Penerbit Panta Rei . Jakarta
- Prof.Dr. Sri Redjeki Hartono, S.H . 2000. Hukum Perlindungan Konsumen. Bandung , Penerbit Mandar Maju.
- Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Hukum Perlindungan Konsumen
- Undang- Undang Pangan Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan
- Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang keamanan pangan
- Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2021 tentang Keamanan Pangan.