

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pangan olahan adalah makanan atau minuman yang dihasilkan melalui sebuah proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan (BPOM RI, 2013). Makanan adalah barang yang dimaksudkan untuk dimakan atau diminum oleh manusia serta semua bahan yang digunakan pada produksi makanan dan minuman (PERMENKES Nomor 382/MENKES/PER/VI/1989).

Semua produk makanan dan minuman yang akan dijual di Indonesia, baik produksi lokal maupun impor, harus didaftarkan dan mendapatkan nomor pendaftaran dari Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI) sebelum boleh beredar dipasaran. Untuk pangan yang wajib memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI), pangan tersebut harus memenuhi persyaratan dari parameter yang diuji sebagaimana tercantum dalam SNI. Peraturan ini berlaku bagi semua produk pangan yang dikemas dan menggunakan label sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku. Izin Edar adalah bentuk persetujuan pendaftaran obat dan makanan yang diberikan oleh kepala BPOM RI untuk dapat diedarkan di Indonesia (BPOM RI, 2013). Pada produk makanan dan minuman yang beredar di supermarket, toko, warung dan pasar, nomor pendaftaran produk tersebut dapat ditemukan di bagian depan label produk pangan tersebut dengan kode SP, P-IRT, MD atau ML yang diikuti dengan sederetan angka. Nomor SP atau Sertifikat Penyuluhan merupakan nomor pendaftaran yang diberikan kepada pengusaha kecil dengan modal terbatas dan pengawasan diberikan

oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kodya, sebatas penyuluhan (BPOM RI, 2013).

Nomor P-IRT adalah nomor Pangan Industri Rumah Tangga yang menjadi bagian tidak terpisahkan dari Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga atau SPP-IRT. SPP-IRT wajib dicantumkan pada label pangan Industri Rumah Tangga atau IRT yang telah memenuhi persyaratan pemberian SPP-IRT. SPP-IRT merupakan jaminan tertulis yang diberikan oleh Bupati/Walikota terhadap pangan produksi IRT di wilayah kerjanya yang telah memenuhi persyaratan pemberian SPP-IRT dalam rangka peredaran Pangan Produksi IRT (BPOM RI, 2012).

Nomor MD diberikan kepada produsen makanan dan minuman bermodal besar yang diperkirakan mampu untuk mengikuti persyaratan keamanan pangan yang telah ditetapkan oleh pemerintah. Sedangkan nomor ML, diberikan untuk produk makanan dan minuman olahan yang berasal dari produk impor, baik berupa kemasan langsung maupun dikemas ulang. Untuk produk obat tradisional, yang dibuat dan atau diedarkan di wilayah Indonesia wajib memiliki izin edar dari kepala BPOM RI. Nomor TR adalah nomor izin edar untuk obat tradisional produksi dalam negeri (BPOM RI, 2010).

Madu dianggap sebagai makanan yang baik untuk bayi dan orang dewasa (White *et al.*, 1980). Madu adalah cairan alami yang umumnya mempunyai rasa manis yang dihasilkan oleh lebah madu dari sari bunga tanaman atau bagian lain dari tanaman (SNI 01-3545-2013, 2013). Sejumlah budaya besar, Alkitab dan Al-Quran, merekomendasikan madu sebagai obat. Madu telah banyak digunakan untuk mengobati penyakit, antara lain penyakit kulit, mata, pernapasan dan gastrointestinal (Anonim, 1998).

Madu yang beredar di Surabaya memiliki nomor registrasi ML, MD, TR, P-IRT, dan SP. Berdasarkan observasi yang dilakukan di toko swalayan yang terdapat di kota Surabaya, produk madu di toko swalayan telah memiliki nomor registrasi misalnya madu merek *A* memiliki nomor registrasi TR.053650821 sedangkan merek *B* memiliki nomor registrasi MD 838011035133. Beberapa madu yang dijual di selain toko swalayan tidak mencantumkan nomor registrasi misalnya produk madu yang dijual di warung atau produk madu yang dibeli langsung dari peternakan madu.

Produk madu memiliki nomor registrasi yang berbeda menunjukkan produsen yang memproduksi madu berbeda dan menunjukkan kelas yang berbeda, oleh karena itu diduga terdapat perbedaan kualitas madu dari tiap industri madu. Kualitas madu tiap industri yang berbeda dimungkinkan karena pengolahan dan metode produksi yang digunakan tiap industri juga berbeda. Selain itu, komposisi kimia dari madu juga bervariasi tergantung pada sumber tanaman dan musim (Anonim, 1998).

Kualitas madu ditentukan oleh beberapa hal diantaranya waktu pemanenan madu, kadar air, warna madu, rasa dan aroma madu. Waktu pemanenan madu harus dilakukan pada saat yang tepat, yaitu ketika madu telah matang dan sel-sel madu mulai ditutup oleh lebah. Selain itu, kadar air yang terkandung dalam madu juga sangat berpengaruh terhadap kualitas madu (Anonim, 1998).

Di Indonesia, kualitas standar madu sudah ditentukan berdasarkan parameter yang dikeluarkan dan ditetapkan oleh Badan Standarisasi Nasional (BSN). Parameter uji kualitas madu menurut SNI adalah uji organoleptis (bau dan rasa), aktivitas enzim diastase, hidrosimetilfurfural, gula pereduksi, kadar sukrosa, keasaman, kadar air, padatan tidak larut dalam air, kadar abu, cemaran logam, cemaran arsen, kloramfenikol dan

cemaran mikroba. Oleh karena itu untuk melakukan uji mutu madu di Surabaya, penelitian dilakukan menggunakan metode analisis yang sesuai dengan SNI 01-3545-2013 yang merupakan acuan untuk pengujian mutu madu di Indonesia. Khususnya menggunakan madu yang mempunyai kode registrasi ML, MD, TR, dan P-IRT masing-masing satu sampel yang diperoleh secara *random sampling*.

1.1 Rumusan Masalah

Apakah madu yang dijual di toko swalayan kota Surabaya dan memiliki kode registrasi ML, MD, TR, dan P-IRT sudah memenuhi persyaratan mutu madu sesuai Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3545-2013?

1.2 Tujuan Penelitian

Mengetahui apakah mutu madu yang dijual di toko swalayan kota Surabaya dan memiliki kode registrasi ML, MD, TR, dan P-IRT sudah memenuhi persyaratan mutu madu sesuai Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3545-2013.

1.3 Manfaat Penelitian

- a. Penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi tambahan bagi peneliti lain dan bagi industri rumah tangga mengenai uji mutu madu.
- b. Penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi pada masyarakat mengenai beberapa produk madu yang memenuhi persyaratan, tidak memenuhi persyaratan dan menjaga produk madu yang baik dari pemalsuan.