



SETJEN - DEPTAN

Berita standardisasi mutu dan keamanan pangan



ISO 9001:2000

Edisi Mei 2004

Sekilas ...

QUALITY NEWS

4



Keamanan Pangan

### INFO KEAMANAN PANGAN

Sebagian dari kita mungkin masih kurang peduli bahkan cenderung menisbikan arti pentingnya keamanan pangan. Ketercukupan pemenuhan konsumsi perhari tentu lebih utama dibandingkan hal tersebut. Meski terlalu dini, namun ada baiknya mulai saat ini kita memberikan perhatian lebih akan keamanan pangan dari makanan yang kita konsumsi.

AKREDITASI

5

### DISAIN FISIK LABORATORIUM ACUAN / TINJAUAN ASPEK TEKNIS III

Sesuai dengan fungsinya yaitu melaksanakan pengujian terhadap produk-produk pertanian, maka laboratorium acuan ini harus dilengkapi dengan peralatan dan instrumentasi untuk melakukan pengujian terhadap karakteristik-karakteristik mutu terutama yang diterapkan pada standar mutu produk pertanian. Misalkan adanya kelengkapan laboratorium kimia, laboratorium mikrobiologi dan laboratorium uji fisik dan organoleptik dimana masing-masing laboratorium tersebut harus dilengkapi dengan alat-alat dan fasilitas-fasilitas yang mendukung pelaksanaan pengujian sesuai dengan fungsi laboratorium masing-masing.



## Crude Palm Oil

### CPO : Beberapa upaya untuk Mendongkrak harga Crude Palm Oil Indonesia

Beberapa bulan terakhir, harga CPO (Crude Palm Oil) mengalami penurunan harga yang signifikan. Penurunan harga ini terjadi akibat menurunnya angka indeks derajat keputihan ( DOBI = *deotation of bleachability index*). Angka DOBI minimal CPO adalah 2,8. Karena tidak terpenuhinya angka standar DOBI harga CPO Indonesia dipasar Internasional selalu dipotong antara 300 – 500 rupiah per kg. Dapat dibayangkan berapa kerugian yang dialami oleh produsen kita, akibat potongan harga tersebut.

DOBI itu sendiri merupakan angka perbandingan angka serapan absorbent terhadap asam lemak bebas. Apabila

dihubungkan dengan aspek kualitas berdasarkan DOBI, ada 5 kelas minyak sawit mentah (CPO). CPO dengan angka DOBI <1,68, termasuk kedalam CPO yang memiliki kualitas yang buruk. Sementara itu CPO dengan angka DOBI antara 1,78 – 2,30 memiliki mutu yang kurang baik. Kemudian CPO dengan angka DOBI 2,30 – 2,92 mengindikasikan bahwa CPO ini memiliki mutu cukup baik. Angka DOBI 2,93 – 3,23 memperlihatkan indikasi CPO dengan mutu baik. Dan

*bersambung ke hal. 7.....*



Mari kita tingkatkan produktivitas, mutu dan keamanan pangan produk daging dan susu kita....! Dipersembahkan oleh ISPI (Ikatan Sarjana Peternakan Indonesia) DKI Jaya



## Dari Redaksi....

CPO (Crude Palm Oil) atau minyak sawit mentah merupakan salah satu ekspor non migas andalan Indonesia.

Tetapi beberapa bulan terakhir ini harga CPO Indonesia merosot tajam akibat angka DOBI (derajat kepuccatan minimal) minimal tidak tercapai sesuai dengan standar codex angka DOBI minimal yaitu 2,8.

Salah satu penyebab rendahnya angka DOBI adalah adanya perbedaan persyaratan mutu antara SNI CPO dengan persyaratan mutu yang dituntut oleh konsumen. Konsumen mensyaratkan angka DOBI minimal sementara persyaratan mutu SNI menuntut angka asam lemak bebas max 5%.

Apapun alasannya sudah seharusnya sebuah standar yang diacu memakai standar persyaratan mutu yang diminta konsumen karena CPO diproduksi untuk memenuhi kebutuhan konsumen.

Sudah saatnya kita berpaling ke persyaratan pelanggan, apabila kita menginginkan harga CPO kembali terangkat.

Revisi SNI CPO mutlak dilakukan apabila kita menginginkan kenaikan harga CPO lokal. Memang bukan hal yang mudah merevisi SNI CPO untuk dapat mendongkrak harga CPO dan merambah ekspor. Tetapi demi peningkatan devisa negara, kenapa tidak dicoba...

### Redaksi Infomutu:

#### **Penanggung jawab:**

Kepala Pusat Standardisasi dan Akreditasi,

#### **Pemimpin Redaksi:**

Sri Bintang K

#### **Redaksi:**

Erna, Iin, Chandra, Apriadi, Slamet

#### **Art Director:**

M. Nurman

#### **Nara sumber/reporter:**

DR. Ahmad Sulaeman

#### **Iklan dan Promosi:**

Endah

#### **Alamat:**

Gedung E Lantai 7  
Kampus Deptan,

J.I Harsono RM No. 3, Pasar

Minggu, Jakarta 12550

Tip/Fax. (021)-78842042

email: infomutu@agrimitu.com

## Profil Laboratorium Lingkup Pertanian

### **Nama Laboratorium**

Laboratorium Balai Penyidikan Penyakit Hewan Wilayah VI Denpasar, Direktorat Jenderal Peternakan

### **Alamat**

Jl. Raya Sesetan, Pegok Denpasar PO Box3322

### **No. telp / fax**

(0361) 720862 (T) ; (0361) 720615, 720415 (F)

### **Ruang Lingkup**

#### **Komoditi**

Hewan dan Produk Hewan (daging, susu, telur)

### **Parameter Pengujian**

- Logam berat
- Uji serologi
- Residu pestisida
- Residu antibiotic
- Residu sulfa
- Residu aflatoxin

### **Personil Kunci / Contact Person**

1. Drh. Anak Agung Gde Agung, SH, MSc, PhD (Kepala Laboratorium)
2. Drs. I Nengah Wetta

### **Status Akreditasi**

Terakreditasi

### **Nama Laboratorium**

Balai Pengawasan dan Sertifikasi Benih Tanaman Pangan dan Hortikultura Wilayah VII Bali Direktorat Jenderal Tanaman Pangan dan Hortikultura

### **Alamat**

Jl. Raya Sesetan Kotakpos 3420 Denpasar Bali

### **No. telp / fax**

(0361) 720 073 (T) ; (0361) 720 073 (F)

### **Ruang Lingkup**

#### **Komoditi**

Benih Tanaman Pangan dan Hortikultura

### **Parameter Pengujian**

- Daya Tumbuh
- Kadar air

- Kemurnian fisik
- Campuran varietas lain
- Heterogenitas
- Berat 1000 butir
- Kesehatan benih
- Viabilitas
- Vigor
- Kebenaran varietas

### **Personil Kunci / Contact Person**

Ir. Achmad Riyadi Wastra, MM

### **Status Akreditasi**

Terakreditasi

### **Nama Laboratorium**

Balai Proteksi Tanaman Pangan dan Hortikultura Wilayah VII Bali

### **Alamat**

Jl. Panjaitan Renon, Denpasar Bali Kotak Pos 3088

### **No. telp / fax**

(0361) 228 417 (T) ; (0361) 228 417 (F)

### **Ruang Lingkup**

#### **Komoditi**

1. Tanaman Pangan dan Hortikultura
2. Pestisida

### **Parameter Pengujian**

1. Tanaman Pangan dan Hortikultura
  - Bahan aktif residu pestisida
2. Pestisida
  - Berat jenis
  - pH
  - Kandungan bahan aktif
  - Keasaman

### **Personil Kunci / Contact Person**

Ir. FX. Radjijo Atmoidjojo

### **Status Akreditasi**

Proses Akreditasi (Tahap Identifikasi)

*bersambung.....*



Sesuai dengan fungsinya yaitu melaksanakan pengujian terhadap produk-produk pertanian, maka laboratorium acuan ini harus dilengkapi dengan peralatan dan instrumentasi untuk melakukan pengujian terhadap karakteristik-karakteristik mutu terutama yang diterapkan pada standar mutu produk pertanian. Misalkan adanya kelengkapan laboratorium kimia, laboratorium mikrobiologi dan laboratorium uji fisik dan organoleptik dimana masing-masing laboratorium tersebut harus dilengkapi dengan alat-alat dan fasilitas-fasilitas yang mendukung pelaksanaan pengujian sesuai dengan fungsi laboratorium masing-masing.

Selain itu dalam menentukan pengujian yang perlu dilakukan terhadap buah dan sayur, perlu diperhatikan pula bahwa produk pertanian memiliki sifat yang mudah rusak sehingga pengujian sebaiknya tidak memakan waktu yang lama. Uji secara fisik biasanya lebih sederhana dan memerlukan waktu yang lebih singkat dibandingkan dengan uji kimia, sedangkan uji mikrobiologi biasanya memerlukan waktu yang lebih lama dibandingkan dengan uji-uji lainnya. Oleh karena itu teknik-teknik korelasi uji fisik, organoleptik dengan uji kimiawi dan mikrobiologi harus menjadi andalan laboratorium uji ini, sebab uji fisik dan organoleptik lebih praktis dan cepat.

Secara ringkas kebutuhan minimal masing-masing laboratorium dapat diperinci sebagai berikut :

### 1. Laboratorium Uji Kimiawi

Laboratorium uji kimiawi berfungsi untuk melakukan analisa secara kimia terhadap produk yang masuk, terutama

analisa proksimat seperti kadar air, kadar abu, kadar vitamin, kadar lemak dan kadar protein. Disamping itu juga dilakukan analisis kandungan residu pestisida dan uji-uji lain yang sekarang ini mulai diperhatikan oleh konsumen dalam mengkonsumsi suatu produk.

Beberapa jenis pengujian yang dilakukan di laboratorium uji kimia beserta peralatan dan bahan kimia yang diperlukan pada tabel dibawah.

### 2. Laboratorium Mikrobiologi

Laboratorium mikrobiologi berfungsi untuk melakukan pengujian mikrobiologi. Uji mikrobiologi yang biasa dilakukan untuk produk pertanian contohnya dari buah dan sayur adalah uji TPC (*Total Plate Count*). Untuk itu diperlukan alat-alat sebagai berikut :

1. Alat sterilisasi, autoklaf
2. Inkubator
3. Alat penghitung koloni mikroba
4. Mikroskop
5. Pembakar bunsen
6. Alat-alat gelas seperti : cawan petri, tabung reaksi, gelas piala, gelas ukur, erlenmeyer, pipet volumetrik dan sebagainya.

Sedangkan bahan-bahan yang diperlukan antara lain adalah medium agar, garam fisiologis untuk pengenceran dan alkohol untuk sterilisasi.

**Tabel pengujian yang dilakukan di laboratorium kimia beserta peralatan dan bahan kimia yang di perlukan.**

No	Jenis Pengujian	Peralatan	Bahan kimia
1	Kadar Air	Oven, cawan, desikator, penjepit cawan, timbangan analitik	-
2	Total Abu	Tanur pengabuan, cawan, desikator, penjepit cawan, timbangan analitik	-
3	pH	pH meter	Larutan buffer pH 4 dan pH 7, aquades
4	Total Asam	Peralatan titrasi, waring blender/mortar	Larutan NaOH 0.1 n, indikator fenolftalein
5	Kadar Gula	Refraktometer	-
6	Total Gula	Penangas air, spektrofotometer	Pereaksi DNS (asam 3.5-dinitrosalisilat, NaOH, Na <sub>2</sub> -tartrat, fenol dan Na-metabisulfit), larutan glukosa standar 0.2-5.0 mg/ml, HCl, dan indikator fenolftalein
7	Serat Kasar	Penggilingan timbangan analitik, soxhlet, erlenmeyer 600 ml, pendingin balik, kertas saring, oven dan desikator	Anti foam reagent, asbes, asam sulfat, NaOH, K <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 10 %, alkohol 95%
8	Kadar Protein	Pemanas kjedahl lengkap, labu kjedahl 30 ml atau 50 ml, alat destilasi, buret 20 ml atau 50 ml, alat tirasi	Asam sulfat pekat, air raksa oksida, kalium sulfat, natrium hidroksida, natrium sulfat, asam borat jenuh, HCl 0,02 N
9	Kadar Lemak Kasar	Soxhlet, kondensor, labu lemak, pemanas listrik, timbangan analitik, oven, alat destilasi	Dietel eter
10	Kadar vitamin C / asam askorbat	Mikroburet, pipet ukur 10 ml, 20 ml, labu ukur 100 ml, Erlenmeyer 50 ml, gelas ukur 100 ml, waring blender, kertas saring	Asam metafosfat (HPO <sub>3</sub> 3%), asam askorbat standar, larutan dye (garam Na dari 2.6-diklorofenol indofenol, aquades, sodium bikarbonat)
11	Residu pestisida	Gas Chromatography (GC) atau High Performance Liquid Chromatography (HPLC)	Gas dan senyawa carrier dan keperluan analisis pestisida

Sebagian dari kita mungkin masih kurang peduli bahkan cenderung menisbikan arti pentingnya keamanan pangan. Ketercukupan pemenuhan konsumsi perhari tentu lebih utama dibandingkan hal tersebut. Meski terlalu dini, namun ada baiknya mulai saat ini kita memberikan perhatian lebih akan keamanan pangan dari makanan yang kita konsumsi. Di negara-negara berkembang seperti halnya Indonesia, tren gangguan pada kesehatan yang disebabkan oleh makanan (food-borne diseases) relatif meningkat. Informasi dibawah ini diharapkan akan berguna bagi konsumen untuk mengantisipasi serta lebih berhati-hati dalam memilih produk yang aman dengan mengenal jenis-jenis mikroorganisme penyebab penyakit tersebut.

#### 1 *Bacillus Cereus* (*Bacillus*)

Gejala : sakit perut, diare, mual dan muntah-muntah

Sumber makanan : produk -produk daging, sup, sayuran, puding, susu dan produk-produk yang berasal dari susu.

Durasi waktu : 8 sampai 16 jam

#### 2 *Clostridium perfringens*

Gejala : diare, keram perut dan sakit kepala

Sumber makanan: daging unggas, makanan berkuah dan makanan yang dipanaskan pada suhu yang tidak tepat.

Durasi waktu : 8 sampai 22 jam

#### 3 *Escherichia coli* (*E.coli*) O 157:H7

Gejala : keram perut akut dan diare, kadang-kadang muntah disertai demam

Sumber makanan : daging mentah, lobak, susu dan beberapa produk segar lainnya

Durasi waktu : 2 sampai 5 hari

#### 4 *Listeria monocytogenes* (*Listeriosis*)

Gejala : Demam, mual, muntah dan diare

Sumber makanan : susu yang tidak tepat pendinginannya, sayuran segar, keju dan makanan laut

Durasi waktu : 2 hari sampai 3 minggu

#### 5 *Salmonella species* (*Salmonellosis*)

Gajala : mual-mual, muntah, diare, keram perut, demam dan sakit kepala

Sumber makanan : daging mentah, susu dan produk-produk susu, udang, paha kodok

Durasi waktu : 6 sampai 48 jam

#### 6 *Staphylococcus aureus*

Gejala : mual-mual, muntah, diare dan keram perut

Sumber makanan : daging babi, lidah, makanan berkuah, telur, salad kentang dan roti isi (sandwich)

Durasi waktu : 1 sampai 6 jam

Tips menghindarinya:

- 1 Selalu membasuh tangan untuk menghindari terjadinya cemaran dari tangan.
- 2 Masak produk makanan secara benar, misalnya pada burger jangan sampai bagian tengahnya berwarna pink
- 3 Panaskan kembali untuk produk makanan berlebih sebelum dikonsumsi
- 4 Suhu 140°C akan mematikan pertumbuhan bakteri patogen
- 5 Simpan produk pada lemari pendingin pada suhu yang tepat
- 6 Jangan matikan lemari pendingin untuk mencairkan es bila ada produk daging didalamnya
- 7 Jangan mengonsumsi makanan yang telah disimpan lama
- 8 Cegah produk makanan dengan bahan makanan yang masih mentah
- 9 Bersihkan selalu dapur dan alat-alat pemotong agar terhindar dari kontaminasi

dari berbagai sumber : ich

#### Glossary keamanan Pangan

1. Keamanan pangan adalah sebuah sistem yang digunakan untuk menjamin untuk mencegah agar penyakit atau bahan yang berbahaya tidak turut dikonsumsi oleh manusia

2. Foodborne disease adalah sakit yang disebabkan karena mengonsumsi bahan pangan yang terkontaminasi mikroorganisme patogen.

3. Batas Maksimum Residu (BMR):

Adalah tingkat konsentrasi maksimum residu pestisida yang dinyatakan dalam mg/kg dan merupakan bentuk rekomendasi dari Codex Alimentarius Commission serta menjadi aspek legal yang digunakan untuk produk-produk pangan dan produk pakan ternak.

4. Kontaminasi Silang: perpindahan mikroorganisme berbahaya atau yang berpotensi menyebabkan bahaya (umumnya bakteri) dari bahan pangan yang terkontaminasi ke bahan pangan yang lain melalui kontak fisik, udara serta alat-alat yang digunakan (*ich*).

**CE dan HACCP**

Regulasi Uni Eropa terhadap keamanan pangan dan keamanan produk diterjemahkan kedalam undang-undang nasional Belanda, yang banyak juga diterapkan di beberapa negara uni eropa lainnya. Tanda CE merupakan

hal yang wajib di Belanda untuk setiap produk manufacture yang tertera pada daftar New Approach Directives. Sedangkan untuk industri pengolahan makanan, HACCP adalah suatu keharusan.

**Ecolabels**

Belanda termasuk dalam negara di Eropa yang peduli terhadap lingkungan. Bersama dengan Jerman dan Skandinavia, Belanda merupakan pelopor dalam hal kepedulian lingkungan. Hal ini dapat terlihat dari tingginya tingkat sampah daur ulang dan banyaknya berbagai tanda lingkungan. Di Belanda, nasional ecolabel dikenal dengan nama "Milieukeur"

**Milieukeur: National ecolabel di Belanda**

Badan Ecolabelling ("Stichting Milieukeur") adalah badan kompeten yang bertanggung jawab untuk mengatur sistem ecolabeling di Belanda. Badan tersebut memiliki label tersendiri, menentukan system standar lingkungan dan memonitor penggunaan label. Untuk memenuhi label tersebut, produk haruslah memenuhi standar yang

telah ditentukan oleh badan tersebut. Jika suatu produk memiliki dampak lingkungan tersendiri, standar yang diterapkan juga dapat berbeda sesuai dampak yang diakibatkan.

Perlu dicatat bahwa Badan Ecolabelling sesungguhnya tidak membebani apakah produk memenuhi standar yang telah ditetapkan. Produsen dan importer dapat mengajukan produknya untuk sertifikasi pada salah satu lembaga sertifikasi yang diakui oleh Lembaga Akreditasi Belanda. Apabila produk yang diajukan memenuhi semua persyaratan, maka produk tersebut akan mendapatkan label 'Milieukeur'.

**EKO label: label untuk produksi organik**

Label EKO quality adalah label di Belanda yang menjamin keaslian dan kualitas produk pertanian organik. Sejalan dengan semakin populernya pertanian organik, label tersebut ikut populer. Sekarang ini, kita dapat melihat label EKO pada produk susu, buah dan

sayuran, beras, kentang, produk pasta, roti, minyak goreng, dsb. Hampir seluruh bagian di supermarket diisi oleh produk berlabel EKO. Organisasi SKAL adalah badan resmi yang meregister symbol EKO quality dan juga menangani inspeksi dan sertifikasi. SKAL juga ikut terlibat dalam sertifikasi untuk produsen di negara-negara berkembang.

**Prosedur pelaksanaan**

Konsumen di Belanda memberikan tekanan kepada para perusahaan untuk merumuskan – dan berperan sesuai dengan – prosedur pelaksanaan yang mencerminkan kepedulian perusahaan tersebut terhadap lingkungan dan isu sosial.

**MPS**

Sector bunga di Belanda telah mempunyai standar sendiri yang merefleksikan praktek bisnis yang menjanjikan. Disebut dengan MPS (kependekan dari "Milieu Project Sierteelt") atau "Proyek pemeliharaan bunga dengan memperhatikan lingkungan Lingkungan". Merupakan prosedur pelaksanaan untuk sector hortikultura. Faktanya, ini merupakan standar yang dikembangkan sebagai standar lingkungan untuk bunga di Belanda, yang kemudian menjadi standar internasional. MPS mengkombinasikan lingkungan dan standar social (kesehatan dan keamanan pekerja). Penanam asing pertama mulai menggunakan MPS pada tahun 1997. Penanam yang berpartisipasi dalam MPS harus mendaftarkan penggunaan bahan kimia, pupuk, dan tempat pembuangan limbah. Para anggota akan diawas oleh organisasi independen (SGS Agro Control) dan diijinkan menggunakan logo MPS pada kemasan. Sedikitnya empat ribu yang teregistrasi menjadi anggota MPS di lima belas negara didunia, baik dalam maupun luar eropa. Penanam telah diperkenalkan dengan MPS di beberapa negara seperti Costa Rica, Ecuador, Colombia, Israel, Tanzania, Kenya, Zimbabwe dan Zambia. Sekarang, lebih dari 60% bunga terjual oleh para agen di Belanda yang terdiri dari MPS produk. Semua penanam yang bergabung menjadi anggota MPS mendapatkan point, yang diklasifikasikan berdasarkan klas A, B atau C. Sejak Juli 1997, penanam yang mendapat klasifikasi MPS-A, dapat menggunakan ecolabel Belanda 'Milieukeur'.

**MBT**

Sama halnya dengan MPS, tetapi MBT (kependekan dari "Milieu Bewuste Teelt" atau "Penanaman Sadar Lingkungan") lebih menitik beratkan pada sector buah segar dan sayuran. Sampai sekarang, MBT dibatasi pada produk buah dan sayuran di Belanda, tetapi dipercaya akan berkembang secara internasional pada tahun-tahun mendatang. MBT berkembang secara parallel atas inisiatif EUREP (kerangka kerja dari kerjasama yang melibatkan organisasi retail terbesar di Eropa) dan petunjuk Good Agricultural Practice (GAP). MBT akan berkembang sebagai system yang modular dengan memisahkan modul kesehatan, social dan lingkungan.

**Max Havelaar fair trade label**

Max Havelaar fair trade label dapat ditemui di supermarket di semua negara. Tanda tersebut terdapat pada kopi, teh, coklat, madu dan pisang. *(dari berbagai sumber; nrm)*

## Mencermati Masuknya Telur Malaysia dan Daging India Ilegal

Belum lama ini sering kita jumpai baik di media cetak maupun elektronik berita tentang masuknya telur ilegal dari Malaysia serta impor daging ilegal dari India.

Tidak tanggung-tanggung telur selundupan yang dijual dipasaran sebesar Rp.200 per butir itu masuk hampir dua juta butir setiap hari ke Indonesia secara ilegal. Bisa dibayangkan imbasnya akan merusak pasaran telur lokal di pasar domestik, belum lagi aspek sanitasi yang masih perlu dipertanyakan. Kelebihan produksi serta berasal dari telur reject di negara jiran tersebut menjadi isu utama penyebab terjadinya ekspor gelap yang belakangan ini marak. Departemen Pertanian Republik Indonesia sebagai institusi yang berwenang telah mengatakan bahwa produk tersebut tidak memenuhi kriteria standar serta dapat berpotensi dalam penyebaran penyakit.

Lain lagi dengan impor daging dari India. Daging bollywood tersebut masuk ke republik ini berkedok produk asal New Zealand dengan melakukan pemalsuan dokumen karantina. Untungnya aparat dientry point Indonesia tidak dapat begitu saja

dikelabui sehingga muslihat tersebut dapat digagalkan. Pemalsuan ini jelas-jelas merugikan para konsumen di tanah air karena India seperti diketahui masih masuk pada daftar negara-negara yang terjangkiti Penyakit Mulut dan Kuku (PMK) serta penyakit sapi gila (BSE) berdasarkan informasi dari lembaga kesehatan hewan dunia (Official Internasional des Epizootic)

Menurut rencana produk-produk ilegal tersebut akan dimusnahkan layaknya gula selundupan dahulu, sementara dipasaran terus dilakukan pemantauan dan bila ditemukan akan ditarik segera peredarannya. Namun dilain pihak para pelakunya harus turut dijerat juga untuk mencegah hal yang sama terulang kembali. Sangat disayangkan masih lemahnya mekanisme pengawasan serta tatanan infrastuktur yang dimiliki pemerintah telah dimanfaatkan oleh segelintir orang dengan mengesampingkan sisi moralitas apalagi pemenuhan akan aspek keamanan pangan konsumen.

Acungan jempol perlu kita berikan kepada Badan Karantina dan Ditjen Peternakan yang bergerak cepat dalam bertindak mengendalikan permasalahan ini sehingga sedikit banyaknya dapat mereduksi keraguan konsumen untuk mengkonsumsi produk yang beredar saat ini (*ich*).



### Persyaratan Mutu Benih Padi Kelas benih penjenis (BS) sesuai SNI 01-6233.1-2003

**Abstrak :** Benih padi kelas benih penjenis (BS) adalah benih yang diproduksi di bawah pengawasan penyelenggara pemuliaan dengan metoda yang telah umum diakui untuk menjamin keaslian dan kemurnian varietas. Benih ini merupakan satu-satunya benih sumber otentik untuk perbanyak benih kelas-kelas berikutnya. Standar ini meliputi acuan normatif, istilah dan definisi, syarat mutu, cara pemeriksaan lapangan, cara pengambilan contoh benih, cara analisa mutu, penandaan, pengemasan, dan rekomendasi

#### Syarat mutu benih padi kelas benih penjenis (BS) di lapangan.

No.	Jenis Pemeriksaan	Satuan	Persyaratan
1.	Campuran Varietas Lain/Tipe Simpang	(%)	maksimum 0,0
2.	Isolasi Jarak	(meter)	minimum 3
3.	Isolasi Waktu	(hari)	minimum 30

#### Syarat mutu benih padi kelas benih penjenis (BS) di laboratorium.

No.	Jenis Analisa	Satuan	Persyaratan
1.	Kadar air	(%)	maksimum 13,0
2.	Benih murni	(%)	minimum 99,8
3.	Daya berkecambah/daya tumbuh	(%)	minimum 80,0
4.	Kotoran benih	(%)	maksimum 0,2
5.	Biji tanaman lain	(%)	0,0
6.	Biji gulma	(%)	0,0

Pengujian campuran varietas lain dilakukan dengan membandingkan benih, bibit dan tanaman pada stadia yang sama dalam kondisi lingkungan yang identik (*on-growing test*) (sis)

sambungan dari hal. 1

## CPO : Beberapa .....

Angka DOBI diatas 3,24 berarti CPO memiliki kualitas yang sangat baik. Sementara itu kebanyakan negara tujuan ekspor menetapkan angka DOBI CPO yang dapat diterima harus memiliki angka DOBI lebih besar atau sama dengan 2,8. Angka DOBI minimal 2,8 yang diminta oleh pedagang CPO dunia, diambil dari ketentuan dalam Codex Alimentarius Commission. Pada kenyataannya sampai saat ini, CPO Indonesia rata rata memiliki angka DOBI dibawah 2,8. Dan nilai ini dianggap nilai yang kurang baik.

Beberapa pakar minyak sawit menyatakan bahwa rendahnya angka DOBI terjadi akibat rendahnya efisiensi proses dan teknologi minyak sawit mentah (CPO). Bahkan dibandingkan dengan Malaysia pun kualitas minyak mentah sawit Indonesia telah tertinggal jauh. Rendahnya efisiensi pengolahan dan teknologi terjadi akibat sistem teknologi dan perangkat mesin dalam pengolahan tandan buah segar (TBS) kelapa sawit masih menggunakan acuan sistem teknologi lama. Akibatnya banyak buah sawit yang tersisa pada proses perontokan atau proses pemisahan secara mekanis antara sawit dan tandannya.

Masalah lain yang dituding menjadi biang keladi rendahnya angka DOBI CPO adalah parameter kualitas CPO yang masih berpatokan pada asam lemak bebas (ALB) yang terkandung pada CPO maksimum 5 %. Angka 5 % ini sesuai dengan spesifikasi persyaratan mutu pada SNI Crude Palm Oil (CPO) No. SNI 01-0016-1998 yang disahkan pada tahun 1998. Menurut ketua Apolin, tolok pengukuhan mutu CPO yang berbeda dengan pasar internasional menyebabkan terjadinya potongan harga atau diskon pada CPO asal Indonesia seperti yang telah diuraikan diatas.

Dengan Asam lemak bebas dibawah 5 %, ternyata angka DOBI CPO dari PTPN adalah 2,5 – 2,6. Bila dibandingkan dengan Malaysia, yang rata rata CPOnya memiliki angka 3, maka di dunia internasional mutu CPO Indonesia kurang baik.

Melihat permasalahan turunnya harga CPO Indonesia, maka ada beberapa alternatif solusi yang dapat dilakukan.

Hal utama yang paling penting untuk dilakukan adalah menyesuaikan spesifikasi mutu CPO dalam SNI Crude palm Oil dengan standar Codex. Apabila dunia perdagangan CPO internasional menghendaki standar mutu CPO diukur dengan angka DOBI (*deotation of bleachability index*) bukan dengan prosentase Asam lemak Bebas, sebaiknya Dilakukan revisi pada spesifikasi mutu CPO. Revisi ini penting dilakukan mengingat SNI Crude Palm Oil, digunakan sebagai acuan memproduksi Crude palm Oil disebagian besar produsen Crude palm Oil di Indonesia.

Revisi SNI ini juga harus diikuti dengan pembinaan terhadap produsen Crude Palm Oil untuk menerapkan proses produksi Crude Palm Oil yang dapat menjamin tercapainya angka DOBI yang standar. Apabila diperlukan Inovasi teknologi produksi CPO, sebaiknya inipun dilakukan. Tanpa penyesuaian teknologi mendapatkan CPO yang memiliki angka DOBI yang standar, revisi SNI akan menjadi sia sia. Sia sia karena yang diinginkan oleh SNI tidak akan dapat dicapai.

Upaya yang juga penting untuk dilakukan, adalah memberlakukan SNI Crude Palm Oil secara wajib. Dengan memberlakukan SNI Crude Palm Oil secara wajib, diharapkan hanya CPO yang sesuai dengan SNI yang diizinkan untuk dijual dipasar ekspor maupun lokal. Memang memberlakukan wajib menyebabkan terjadinya beberapa konsekuensi. Konsekuensi itu antara lain : persiapan infrastruktur pendukung seperti laboratorium pengujian terakreditasi dan lembaga sertifikasi produk yang terakreditasi harus segera diidentifikasi dan difasilitasi keberadaannya. Memang ini semua memerlukan upaya yang tidak mudah, tetapi mendongkrak harga CPO Indonesia, upaya ini harus dilakukan. Semoga dan semoga. ( Bintang/12/5/04)

### Tips Memilih Buah dan Sayuran Segar

Adakalanya sebagian orang menganggap memilih produk saat membeli merupakan salah satu seni tersendiri. Demikian pula halnya dalam memilih buah dan sayuran segar. Berikut ini disajikan sedikit tips dalam memilih buah dan sayuran segar.

#### Buah Segar

- ? Pilihlah buah yang telah masak dan utuh. Buah yang masak optimal mempunyai rasa manis yang segar.
- ? Pilihlah buah yang mempunyai kulit licin, segar dan tidak keriput.
- ? Warna alami
- ? Berbau harum (untuk beberapa jenis buah).
- ? Belilah tepat pada musimnya.

#### Cara memilih sayuran daun

- ? Pilih yang masih utuh dan segar, berwarna cerah, belum menguning dan tidak buram.
- ? Batang daun dapat dipatahkan dengan mudah
- ? tulang daun terlihat jelas.

#### Cara memilih sayuran buah

- ? Pilihlah buah yang masih utuh, tidak pecah atau memar, tidak berair, serta tidak lunak dan berbau busuk.
- ? Pilihlah yang sudah tua atau masak (cabe dan tomat), serta yang masih muda (terung dan labu).

Bagian terpenting setelah memilih buah dan sayuran segar adalah mencuci hingga bersih produk tersebut sebelum dikonsumsi agar keamanan pangan produk yang kita konsumsi terjaga. (*ich, berbagai sumber*)

## WORKSHOP NASIONAL DENGAN TEMA "STANDARDIZATION AND REGULATION FOOD SAFETY REQUIREMENTS", KERJASAMA RI DAN AMERIKA SERIKAT.

Dalam rangka pengembangan produk pertanian yang bermutu dan aman yang terjangkau baik melalui rantai pendingin dari titik produksi sampai dengan konsumsi, Departemen Pertanian yang diwakili oleh Pusat Standardisasi dan Akreditasi mengadakan kerjasama teknis dengan Departemen Pertanian Amerika Serikat (USDA) melalui Winrock International sebagai country representative-nya di Indonesia. Kerjasama yang terjalin meliputi aspek: standardisasi, keamanan pangan dan jaminan mutu produk hortikultura dalam rantai dingin dengan konsentrasi pelaksanaan kegiatan di Indonesia bagian Timur. Kerjasama teknis ini bertujuan untuk meningkatkan keunggulan kompetitif produk hortikultura Indonesia melalui penerapan standar, keamanan pangan dan sistem jaminan mutu berdasarkan HACCP. Proyek rantai pendingin Indonesia adalah proyek yang didanai oleh Departemen Pertanian Amerika Serikat yang tertuang dalam Technical Agreement dengan judul: "Standardization, Food Safety and Quality Assurance on Horticulture Product".

Isi Technical Agreement tersebut adalah :

1. Meningkatkan daya saing produk hortikultura Indonesia melalui penerapan standar, keamanan pangan dan jaminan mutu berdasarkan sistem HACCP.

2. Meningkatkan pemasaran melalui:

- Fasilitasi jalur pemasaran produk hortikultura.

- Meningkatkan kualitas keamanan pangan

- Fasilitasi dan membangun kerjasama diantara petani dan eksportir seperti penitel.

- Harmonisasi standar keamanan pangan dan jaminan mutu diantara kelompok petani, peritel dan eksportir.

3. Meningkatkan kemampuan produser melalui:

- Pelatihan untuk kelompok petani dalam penerapan standar keamanan pangan dan jaminan mutu berdasarkan sistem HACCP.

- Memfasilitasi dan memberi bantuan terhadap kelompok petani yang telah menerapkan sistem HACCP untuk diperkenalkan kepada pihak kedua (seperti peritel, eksportir, konsumen) atau pihak ketiga (Badan sertifikasi HACCP)

- Mengembangkan sistem pembayaran "cash and carry" bagi kelompok petani.

Salah satu kegiatan dan kerjasama teknis tersebut maka pada tanggal 18 Mei 2004, diadakan workshop nasional dengan tema : " Standardization and Regulation Food Safety Requirements" di hotel Borobudur. Peserta yang hadir pada penyelenggaraan tersebut terdiri dari 70% instansi pemerintah, 25% pihak swasta dan 5% pihak asosiasi. Pada kesempatan ini juga diadakan penandatanganan Technical Agreement antara Pusat Standardisasi dan Akreditasi dengan Winrock Internasional serta penandatanganan Technical Agreement antara Bank Mandiri dan Winrock Internasional.

Topik bahasan pada workshop ini terdiri dari:

Peluang dan tantangan bagi peritel untuk memenuhi kepuasan konsumen pada produk pertanian lokal/pangan nusantara oleh Handaka Santoso (Ketua Umum APRINDO).

Isi Technical Agreement tersebut adalah :

- Peritel sadar akan pentingnya arti kepuasan konsumen karena pada akhirnya ini dapat memberikan Value Added selain peningkatan profit.

- Peritel siap untuk menjual produk yang sesuai dengan standar keamanan pangannya sebab nantinya akan tercipta suatu image positif jaminan produk aman siap saji, tantangan bagi para petani apakah sudah siap menyediakan produk yang sesuai dengan standar keamanan pangan?.

Hasil diskusi dan sajian diatas antara lain:

- APRINDO membuka tawaran kepada Departemen Pertanian untuk membangun supermarket khusus untuk produk lokal.

- Peraturan dan kebijakan dikeluarkan oleh pemerintah yang berkaitan dengan keamanan pangan perlu disosialisasikan kepada peritel agar diperoleh pengertian/persepsi yang sama dikalangan Peritel dalam menjalankan kebijakan/ peraturan yang ada.

- Produk lokal untuk buah-buahan kurang kompetitif dibanding dengan produk import untuk itu perlu adanya pembinaan keamanan pangan ditingkat petani agar tersedianya produk segar yang memenuhi kualitas standar mutu dan kesehatan

- Metode uji coba APRINDO menggunakan masukan pengalaman dan banyaknya konsumen yang berbelanja di supermarket.
- USDA Guidelines for handling perishable books oleh Chirs Rittgers (US Embassy, Jakarta).

Pada kesempatan ini Chris Rittgers mempublikasi 3 (tiga) handbook antara lain

1. Agricultural Export Transportation by Ellen M. Welby & Brian Mc Gregor (Agriculture Handbook 700) Revised April

1997 dapat diakses di <http://www.ams.usda.gov/tmd/export/index.htm>

2. Tropical Products transport by Brian M. Mc Gregor, Agricultural Marketing Specialist dapat diakses di <http://www.ams.usda.gov/tmd/tropical/index.htm>

3. Agricultural Marketing Service Transportation and Marketing Programs Handbook number 669, Sept 1995, Slightly revised Juni 2000 Protecting Perishable foods during transport by Truck dapat diakses di <http://www.ams.usda.gov/tmd/TruckHandbook.pdf>

4. Sistem manajemen keamanan pangan terpadu oleh Kok Yoong Chong (Vice President).

Bahasan pada topik ini adalah sebagai berikut:

1. Tingkat kesadaran konsumen dalam memilih produk di pasar pada saat ini telah memperhatikan keamanan pangan tidak hanya harga. Untuk itu sudah waktunya produk yang beredar di pasaran memperhatikan jaminan mutu.

2. Sebagai jaminan produk tersebut telah memenuhi jaminan mutu, diperlukan sertifikasi sebagai bukti. Safety Quality Food (SQF) adalah salah satu sertifikasi internasional yang diakui sebagai bukti bahwa suatu produk pangan telah memenuhi jaminan mutu berdasarkan HACCP.

Kegiatan berikutnya dari kerjasama teknis ini adalah akan diadakan pelatihan kepada kelompok petani khususnya untuk petani yang berada di Indonesia bagian Timur serta akan diadakan workshop ke dua pada bulan November 2004 di Bali.



Pada Rumah Kemasan Skala Kecil (Penerapan 7 prinsip 12 langkah) UNTUK REFERENSI ANDA



Harga : Rp.25.000,- (Tdk Termasuk Ongkos Kirim)

## Bundel Infomutu Edisi 2003

Hubungi

Redaksi INFOMUTU :

Gd.E Lt.7 Kanpus Deptan, Jl. Harsono RM3,

Ragunan Jakarta Selatan 12550

Telp.021-78842042 ext.103

Email : [infomutu@deptan.go.id](mailto:infomutu@deptan.go.id)



Harga : Rp.50.000,-

(persediaan terbatas)