



Strategi Menjaga Keamanan Pangan Produk Protein Hewani Sejak dari Awal

A. T. Soelih Estoepangestie

**DEPARTEMEN KESMAVET
FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN - UNIVERSITAS AIRLANGGA
soelih.estoepangestie@gmail.com**

***Indonesia Livestock Club (ILC) #Edisi13: “Menjaga Keamanan Pangan Protein Hewani”
ILA – BPPI – Poultry Indonesia
Virtual Zoom Webinar - Sabtu, 31 Oktober 2020***

1. PENDAHULUAN

→ Pangan

2. PENTINGNYA KEAMANAN PANGAN

3. PERDAGANGAN BEBAS PANGAN ASAL HEWAN

3. JAMINAN KEAMANAN PANGAN ASAL HEWAN

1. PENDAHULUAN → Pangan

Pangan

- **Kebutuhan dasar manusia yang paling hakiki yang harus dipenuhi setiap saat**
- **Pemenuhannya merupakan hak azasi setiap orang (WHO)**
- **Menjaga tubuh tetap sehat & memberikan kenikmatan sewaktu makan.**



→ Undang-undang no. 18 tahun 2012 Tentang Pangan

PANGAN → segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan Pangan, bahan baku Pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman

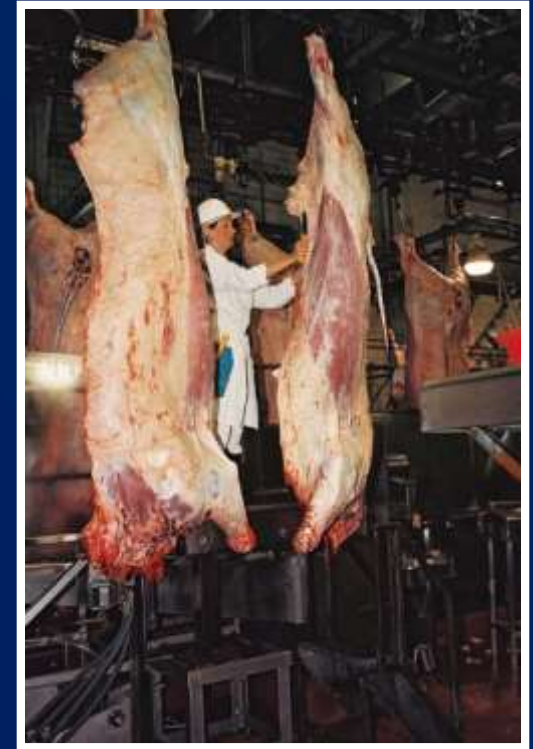


* Gula, Lemak, Garam

3. SUMBER ZAT PEMBANGUN
→ Kacang2an & PAH

2. SUMBER ZAT PENGATUR
→ Sayur & Buah

1. SUMBER TENAGA



Mengapa PAH ???



FAO → konsumsi daging di negara berkembang meningkat secara kontinyu →
rata-rata 10 kg per kapita pada tahun 1960an,
menjadi 26 kg per kapita pada tahun 2000,
PERKIRAAN → **37 kg per kapita pada tahun 2030**

PROGRAM SWASEMBADA DAGING → TERNAK LOKAL JADI RAJA DI NEGERI SENDIRI →

berperan penting dalam penyediaan daging & diharapkan akan terus meningkat dari tahun ketahun

MENUNTUT KESIAPAN PENANGANAN DAGING → PRODUK OLAHAN DAGING →

**DAYA SIMPAN LEBIH LAMA
DIVERSIVIKASI PRODUK OLAHAN DAGING
MENINGKATKAN NILAI JUAL**

2.

PENTINGNYA KEAMANAN PANGAN

Keamanan Pangan **(*Food Safety*)**

Undang-undang no. 18 tahun 2012
→ Tentang Pangan

→ Kondisi & upaya yg diperlukan u/ mencegah PANGAN dr kemungkinan cemaran biologis, kimia, & benda lain yg dapat mengganggu, merugikan, & membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, & budaya masyarakat sehingga aman u/ dikonsumsi

MENGAPA KEAMANAN PANGAN **PENTING ?**

MELINDUNGI KESEHATAN MANUSIA

Pemerintah bertanggung jawab menjamin kesehatan bangsa

REPUTASI

Suatu negara tidak akan dapat melakukan perdagangan internasional TANPA MEMILIKI REPUTASI YG DITUNJUKKAN DG ADANYA ATURAN-ATURAN YANG BAIK → TERTIB HUKUM & TERTIB ADMINISTRASI

Belajar dari Sejarah

- **Awal Abad ke-20**
 - **Kontaminasi pangan, susu & air menyebabkan banyak kasus *Food borne Diseases***
- **Revolusi Sanitasi**
 - **Pengolahan air & limbah**
 - **Cuci tangan, sanitasi**
 - **Pasteurisasi Susu - 1908**
 - **Lemari pendingin di rumah- 1913**



AKIBAT PANGAN YG TIDAK AMAN **(Tidak ASUH)**

- **Penyakit**
- **Kematian**
- **Hambatan perawatan kesehatan & system kesehatan masyarakat**
- **Hilangnya produktivitas SDM**
- **Penolakan & pemusnahan makanan**
- **Penurunan penjualan pd industri pangan**
- **Hancurnya tourismus**
- **Pemutusan hubungan kerja**
- ***Legal settlements***
- **Pailit**

3.

PERDAGANGAN BEBAS PANGAN ASAL HEWAN

→ **Kebijakan di mana pemerintah tidak melakukan diskriminasi terhadap impor atau mengganggu ekspor**

**Kebijakan perdagangan bebas →
tetap ada kontrol, pajak impor-ekspor →
TIDAK menghambat perdagangan internasional →**

- **hambatan tarif**
- **pembatasan mata uang**
- **pembatasan kuota impor.**

Hubungan dagang antar negara anggota maupun negara non anggota, tidak bisa dihindari →

pemerintah harus melindungi industri lokal dalam negeri

- **Kebijakan-kebijakan yang menguntungkan industri lokal**
- **mengundang investor**

**Sebagai WNI → SEHARUSNYA
memilih produk dalam negeri →
produk Indonesia tidak kalah
dengan produk asing
→ membantu perekonomian negara
kita**

**MAMPUKAH KITA MENJAWAB
TANTANGAN BERSAING
DENGAN PRODUK IMPORT ???**

.... ACFTA → Asean China Free Trade Agreement → Januari 2010

Ini merupakan perang mutu, harga, kuantitas akan suatu pelayanan barang dan jasa serta industri pasar global China.

→ harus lebih siap bereaksi atas berbagai dampak yang ditimbulkan oleh ACFTA

..... Industri Pangan Nasional

**PRODUSEN PAH HARUS
MAMPU MENJAWAB
TANTANGAN PERSAINGAN
DENGAN PRODUK IMPORT**

**Posisi China di pasar ekspor
jauh lebih unggul dari Indonesia**

Ancaman yg timbul akibat Pasar Bebas →

- 1. Pemutusan hubungan kerja massal → kemampuan pekerja**
- 2. Kualitas → mutu & keamanan pangan → SNI**
- 3. Aturan hukum → NKV**

PERDAGANGAN INTERNASIONAL

→ Tuntutan pasar semakin menjanjikan

- **Cepatnya ekspansi perdagangan komoditas pangan di dunia (globalisasi)**
- **Suplai makanan semakin kompleks**
- **Persetujuan perdagangan**
- **Kejadian *food borne* memberikan dampak pada ekonomi dunia**

Perdagangan bebas pangan internasional & globalisasi →

- meningkatkan pertumbuhan ekonomi
- menyebabkan penyebaran penyakit di dunia semakin mudah
- perubahan pola makan → perubahan besar di banyak negara selama dua dekade terakhir.

Pengawasan hygiene & sanitasi efektif diperlukan u/ mencegah penularan makanan yang terkontaminasi oleh bakteri, virus, parasit atau prion.

Kontaminan pd makanan → infeksius & non-infeksius
→ infeksius → parasit berbahaya, bakteri, virus, prion
Non-infeksius → bahan kimia atau zat radioaktif

Berbagai macam penyakit → mulai dari penyakit menular sampai dengan kanker.

Demografi Konsumen & Gaya Hidup Masyarakat

- **Perubahan pola makan**
- **Permintaan ragam jenis makanan**
- **Populasi kelompok manula**
- **Alergi**
- **Meningkatnya *travelling***
- **Meningkatnya permintaan akan sertifikasi & verifikasi**

4.

JAMINAN KEAMANAN PANGAN ASAL HEWAN

PENERAPAN JAMINAN KEAMANAN PANGAN PADA UNIT USAHA PAH



Jaminan ketahanan pangan asal hewan →

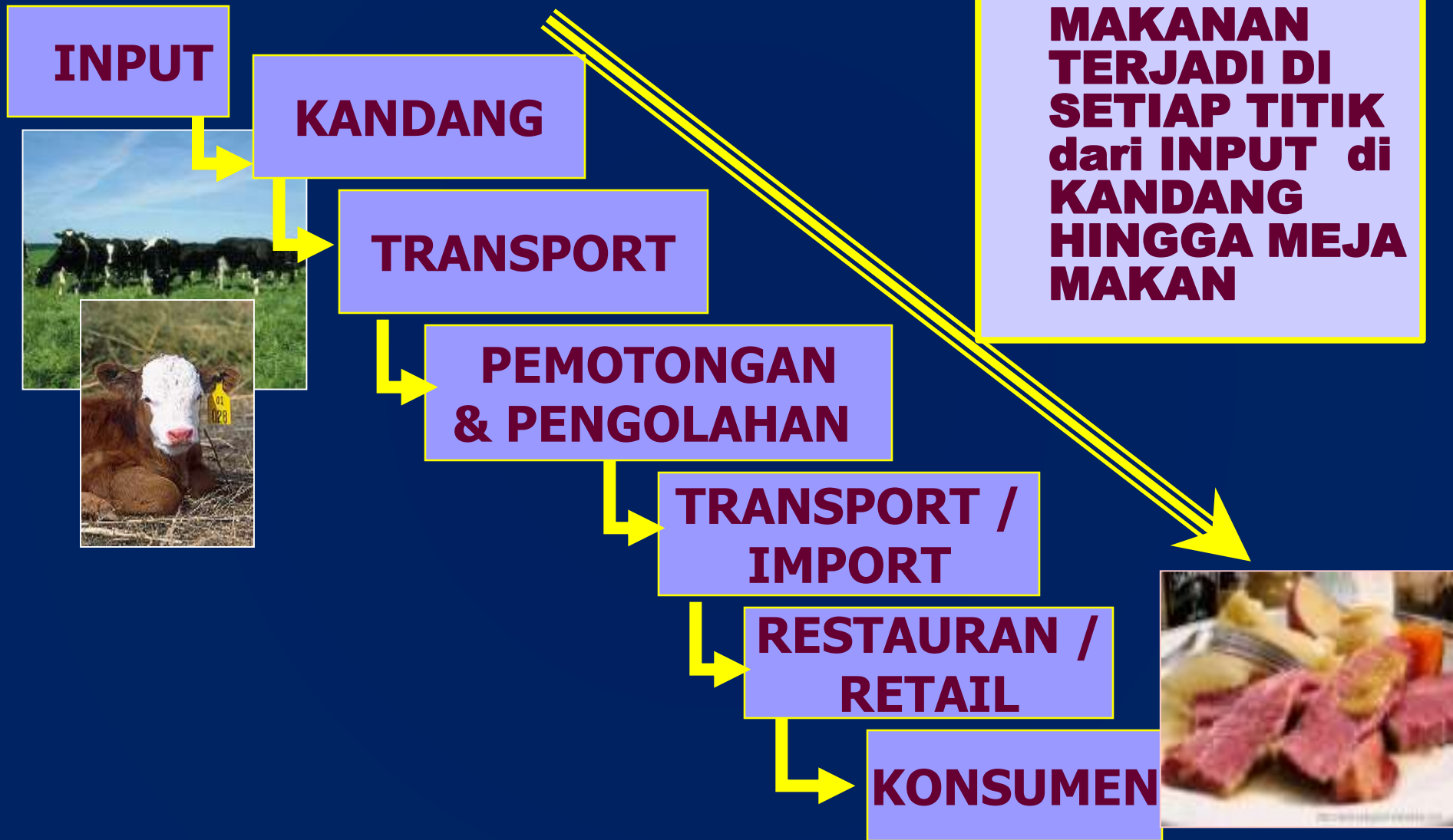
PAH JADI RAJA DINEGARI SENDIRI →

harus juga ditunjang keamanannya

→ “*save from farm to fork*”

- **KANDANG → *Good Farming Practices***
- **TRANSPORT → *Good Handling Practices***
- **RPA/RPH → *Good Manufacturing Practices***
- **PENGIRIMAN → *Good Distribution Practices***
- **PENJUALAN → *Good Retailing Practices***
- **MASAKAN → *Good Catering Practices***

ALUR PENYEDIAAN PANGAN ASAL HEWAN



Alur proses pemotongan Unggas di RPU



Rantai dingin

Pengembangan & Penerapan Jaminan Keamanan Pangan pada Rantai Produksi PAH

- **Program pengawasan & pengembangan keamanan PAH secara terus menerus**
 - Program
 - Panduan
 - Pembinaan SDM
 - Pembinaan unit usaha
- **Kesiapan sarana pendukung**
 - Unit usaha
 - **Lab uji & pengembangan metode uji**
 - Perangkat audit (auditor, panduan & metoda)
 - **Data terkini profil keamanan PAH → SERTIFIKASI**

Penerapan Sistem Jaminan Keamanan PAH

- Aplikasi hygiene sanitasi
 - Standard minimum → air bersih, peralatan, bangunan, SDM
 - Program pembinaan
- Persyaratan hygiene-sanitasi terpenuhi
 - Minimum standard
 - Kesiapan unit usaha
 - Efektifitas program pendampingan , pembinaan & target
- Sarana Pendukung → Lab Uji
 - Kesiapan sarana
 - Kesiapan SDM
 - Metode uji → verifikasi & harmonisasi
 - Lab terakreditasi → UPDATE

..... mari bersama kita renungkan

- Makanan SELEZAT APAPUN bila menyebabkan sakit → NILAINYA “ 0 ”
- PROTEIN HEWANI → MENCERDASKAN BANGSA
- PENANGANAN SALAH → BAHAYA !!!
- Jangan tunggu “KAPAN” KITA AKAN MEMPERBAIKI PERILAKU → sekarang juga TINGGALKAN KEBIASAAN BURUK “ket biyen koyok ngene, ya gak apa-apa”
- Mengonsumsi protein hewani → **NIKMAT + KHASIAT**

AKANKAH

Kita menjadi penonton dinegeri sendiri ?????

Terima kasih

