

**KEAMANAN PANGAN DENGAN PENDEKATAN
BUDAYA DAN KEARIFAN LOKAL DALAM
UPAYA PERLINDUNGAN HUKUM BAGI
KONSUMEN DI MINAHASA TENGGARA¹**

Oleh : Anna S. Wahongan dan Mien Soputan²

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui bagaimana kondisi keamanan pangan dengan pendekatan budaya dan kearifan local dalam upaya perlindungan hukum bagi konsumen di Minahasa Tenggara dan bagaimana strategi dalam menciptakan keamanan pangan dengan pendekatan budaya dan kearifan local sebagai upaya untuk melindungi konsumen di Minahasa Tenggara. Dengan menggunakan metode penelitian sosio-yuridis disimpulkan: 1. Hasil survey dan pengambilan data yang sudah peneliti lakukan di empat wilayah kecamatan di Minahasa Tenggara, yaitu Kecamatan Ratahan, Kecamatan Tombatu, Kecamatan Belang dan Kecamatan Ratahan Timur menunjukkan bahwa kondisi keamanan pangan local yang ada di pedesaan pada dasarnya secara kasat mata adalah aman untuk dikonsumsi, dengan berbagai macam produk pangan yang menjadi ciri khas daerah seperti gula aren, gula semut, dodol salak, kopi biji salak, aneka jajanan dan cemilan atau kue-kue tradisional walaupun kebanyakan produk pangan yang beredar belum semuanya diuji klinis di laboratorium dan cara masyarakat menciptakan pangan yang aman di pedesaan dilakukan dengan cara teknologi yang sangat sederhana dan hanya dapat memenuhi kebutuhan dalam jumlah sedikit. Dan hasil survey juga menunjukkan bahwa belum pernah ada kasus yang membuat konsumen menderita sakit karena mengkonsumsi produk pangan local di daerah Minahasa Tenggara. Hanya saja belum ada dasar aturan yang memayungi terciptanya produk pangan yang aman dengan pendekatan budaya dan kearifan local sebagai bentuk perlindungan hukum bagi konsumen. 2. Sebagai strategi dalam menciptakan keamanan pangan dengan pendekatan budaya dan kearifan local

dalam upaya perlindungan hukum bagi konsumen di Minahasa Tenggara, maka pemerintah daerah memiliki tanggung jawab untuk menjamin tersedianya pangan local bagi masyarakat, keterjangkauan pangan oleh seluruh masyarakat, kelayakan untuk diterima konsumen, keamanan untuk dikonsumsi dan kesejahteraan masyarakat, keluarga dan perorangan. Dalam kegiatan atau proses produksi pangan local, untuk dapat diedarkan atau diperdagangkan harus memenuhi ketentuan tentang sanitasi pangan, bahan tambahan pangan, residu cemaran dan kemasan pangan. Hal lain yang perlu diperhatikan oleh setiap produsen pangan adalah diwajibkan untuk terlebih dahulu pangan yang dihasilkan diperiksa di laboratorium sebelum diedarkan. Di samping itu didukung oleh kelembagaan dan budaya local / domestic, distribusi dan ketersediaan pangan secara berkelanjutan dengan memberdayakan pengusaha kecil, menengah dan koperasi agar lebih efisien, produktif dan berdaya saing dengan menciptakan iklim berusaha yang kondusif dan peluang usaha seluas-luasnya.

Kata kunci: Keamanan Pangan, budaya dan kearifan local, perlindungan hukum, konsumen.

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar yang mutlak harus dipenuhi, karena merupakan pendukung kelangsungan hidup manusia. Di samping sebagai kebutuhan hidup, pangan atau makanan mempengaruhi derajat kesehatan, baik buruknya pertumbuhan, kekuatan fisik, ketangguhan, kebugaran, kecerdasan dan bahkan perilaku manusia. "Anda adalah apa yang anda makan" (*you are what you eat*) demikian suatu ungkapan yang menggambarkan betapa besar pengaruh makanan terhadap diri manusia. Tidak hanya itu bahkan makanan juga dapat mempengaruhi martabat (*dignity*) seseorang dan makanan juga dapat mencerminkan tingkat social seseorang.³

¹ Artikel.

² Dosen pada Fakultas Hukum Universitas Sam Ratulangi, Manado. Anna S. Wahongan S1 1992, S2 Tahun 2005, S3 Tahun 2015; Mien Soputan S1 Tahun 1988, S2 Tahun 2004

³ Umar Santoso, Peranan Ahli Pangan Dalam Mendukung Keamanan Pangan dan Keahlian Pangan, Pidato Pengukuhan Guru Besar dalam Bidang Kimia Pangan dan Hasil Pertanian pada Fakultas Teknologi Pertanian

Sejak beberapa tahun terakhir ini, berbagai isu mengenai keamanan pangan sering muncul diberbagai media dan selalu menarik perhatian karena hampir semuanya merupakan isu yang memprihatinkan. Sebagai contoh, penggunaan formalin sebagai pengawet makanan seperti mie, tahu, ikan dan lain-lain kemudian ditemukannya berbagai pelanggaran dalam perdagangan seperti produk pangan rusak/busuk, kedaluwarsa, daging glonggongan, ayam tiren (bangkai), daging sampah restoran, pemalsuan daging sapi dengan daging lain (daging celeng) dan lain-lain. Di sisi lain, kasus-kasus keracunan makanan (*food poisoning*) sering terjadi. Ini mengindikasikan bahwa kondisi keamanan pangan dalam masyarakat sangat memprihatinkan.

Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan menyebutkan Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari cemaran biologis, kimia dan benda-benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Aspek terbesar dan paling berharga bagi manusia adalah kesehatan. Untuk menjaga agar tubuh tetap sehat menuntut persyaratan pangan yang bukan saja harus bergizi tinggi, tetapi juga harus aman dikonsumsi serta memiliki mutu yang baik. Bahkan persyaratan keamanan pangan yang akan dikonsumsi semestinya menjadi persyaratan pertama terpenting yang harus dipenuhi sebelum persyaratan yang lain dipertimbangkan. Artinya kalau suatu makanan tidak lagi aman untuk dikonsumsi, kandungan gizi, kelezatan, penampilan dan mutu tidak ada artinya lagi, bahkan pangan tersebut harus dimusnahkan.

Pertumbuhan industri pangan di Indonesia telah berkembang sangat pesat demikian halnya dengan pertumbuhan jenis bahan tambahan pangan (*food additives*) dan *processing aids* yang digunakan dalam industri pangan tersebut. Lebih dari itu sebagai bagian dari kemajuan modern di bidang teknologi pertanian telah banyak digunakan pestisida,

pupuk kimia, penggunaan obat-obat ternak dan hormon pertumbuhan. Dengan pesatnya kemajuan di bidang pertanian, peternakan dan kedokteran hewan telah mengakibatkan meningkatnya kadar residu dari berbagai senyawa pada bahan pangan dan makanan. Keadaan tersebut semakin parah dengan terhamburnya logam berat timbal (*plumbum*) di udara (2,8 mikrogram/m³) yang dikeluarkan knalpot kendaraan bermotor di Indonesia.⁴

Studi penelitian makanan jajanan yang hasilnya telah dilaporkan oleh berbagai lembaga penelitian di berbagai negara mengungkapkan bahwa sekitar 62 % dari zat pewarna makanan *artificial* yang terdapat dalam makanan yang dijual di daerah pinggiran kota dan pedesaan, ternyata terdiri dari zat pewarna yang tidak dizinkan yaitu yang dapat mengancam kesehatan konsumen.⁵ Ada juga makanan yang menggunakan zat pewarna yang diizinkan setelah diteliti ternyata 6,6 % memiliki ambang batas jauh lebih tinggi (730 ppm) dari ambang batas penggunaan yang diizinkan yaitu 220 ppm. Jadi bukan hanya penggunaan zat pewarna yang dilarang saja yang harus diawasi dan dikendalikan tetapi juga dosis zat pewarna yang diizinkan perlu dimonitor juga.

Masalah tersebut memang ada dan telah dibuktikan risikonya terhadap kesehatan. Zat pewarna kuning yang paling banyak terdapat dalam makanan termasuk yang tidak diizinkan disebut *metanil yellow*. *Metanil yellow* telah diketahui dapat menyebabkan keracunan makanan dengan gejala *methaemoglobinaemia* (*Sachdeva dkk, 1992*) dan *cyanosis* (Miller, 1982). Dari antara zat pewarna yang diizinkan, *tartrazine* merupakan yang paling sering dilaporkan sebagai penyebab keracunan dan erat kaitannya dengan gejala *hypersensitivitas*, bila digunakan dalam dosis yang terlalu tinggi.⁶

Pada umumnya golongan masyarakat miskin yang selalu lebih banyak terekspos makanan dari sektor informal tersebut, yang biasanya

⁴ Lucia Mandey, Kondisi Fatal Keamanan Pangan Selama Ini, Makalah disampaikan pada Seminar Keamanan Pangan dan Perlindungan Konsumen, Kerjasama Fakultas Hukum Universitas Sam Ratulangi, Yayasan ZGP Sulut – Program Pasacasarjana Program Studi Ilmu Hukum Universitas Sam Ratulangi Manado, 3 Juni 2006, hlm 2.

⁵ Ibid

⁶ Ibid

memiliki tingkat higienis kurang baik dan tinggi peluang terkontaminasi. Lebih dari 90 % kasus keracunan pangan disebabkan oleh kontaminasi mikroba, demikian juga terhadap bahan pangan dan makanan yang banyak memanfaatkan bahan tambahan pangan. Bahaya bagi produk pangan juga dapat terjadi karena adanya residu bahan kimia yang terbawa pada bahan pangan akibat teknologi pertanian, adanya kesalahan dalam penggunaan bahan kimia tambahan baik jenisnya maupun dosisnya. Masalah biskuit beracun beberapa waktu yang lalu merupakan suatu contoh yang ekstrim. Demikian pula halnya dengan penggunaan pewarna tekstil untuk makanan jajanan, penyerapan logam berat berbahaya oleh tanaman dan hewan akibat pencemaran lingkungan oleh industri. Terjadinya kontaminasi mikroba dan bahan kimia terhadap bahan pangan dan produk pangan sejak dari pertama sampai ke tingkat pengolahan akibat kurangnya sanitasi. Kurang cukupnya kondisi proses pengolahan menyebabkan mikroba aktif kembali pada saat penyimpanan dan pemasaran sehingga mendorong timbulnya penyakit-penyakit tertentu jika dikonsumsi berlebihan.⁷

Adapun hasil pengujian sampel pangan pada tahun 2011 menunjukkan bahwa 2.902 (14,15%) dari 20.511 sampel pangan tidak memenuhi persyaratan keamanan dan mutu, dengan rincian sebagai berikut ini:⁸

- 1.002 sampel mengandung cemaran mikroba melebihi batas.
- 416 sampel mengandung pemanis buatan (siklamat/sakarin/aspartam/asesulfam) yang penggunaannya melebihi batas yang diizinkan, dan atau tidak memenuhi syarat label karena tidak mencantumkan jenis pemanis yang digunakan dan jumlah *Acceptable Daily Intake* (ADI),
- 253 sampel mengandung pengawet benzoat yang melebihi batas,
- 197 sampel mengandung rhodamin B,

- 151 sampel mengandung formalin,
- 138 sampel mengandung boraks,
- 3 sampel mengandung *methanyl yellow*,
- 1 sampel mengandung auramin

Berdasarkan hasil analisis kimia terhadap produk IRTP (Industri Rumah Tangga Pangan), masih ditemukan penyalahgunaan bahan kimia berbahaya seperti formalin, boraks dan pewarna tekstil yang mengindikasikan adanya ketidakpedulian maupun ketidaktahuan produsen akan bahaya tersebut. Selain itu, tidak sulitnya akses bahan tambahan pangan dengan harga yang terjangkau oleh IRTP juga berkontribusi pada penyalahgunaan tersebut. Sementara itu, bahan kimia yang tidak diizinkan untuk pangan dengan mudah dan murah diperoleh dari pengecer yang tidak bertanggung jawab. Ketidakpedulian dan ketidak-tahuan produsen bisa disebabkan karena masih adanya IRTP yang tidak pernah dibina (masih sekitar 34,2% dari 1.504 IRTP yang disurvei). Dari segi pengetahuan keamanan pangan, hanya 50 % karyawan yang disurvei mempunyai nilai cukup untuk pengetahuan tentang hygiene karyawan, kebersihan dan sanitasi, namun hanya 29,36% karyawan menunjukkan pengetahuan yang cukup tentang pengendalian hama. Tentu saja ini cukup memprihatinkan mengingat hygiene karyawan dan pengendalian hama merupakan hal yang sangat penting dalam proses produksi pangan. Dalam menghadapi masalah tersebut, semakin terasa adanya kebutuhan yang mendesak bagi masyarakat pakar di Indonesia untuk terlibat lebih aktif dalam membantu memastikan jaminan keamanan produk pangan yang beredar di Indonesia yang tidak memenuhi standar mutu dan kesehatan, serta bagaimana fungsi dan peran hukum dalam mengatur kegiatan memproduksi produk pangan bahkan keterlibatan negara atau pemerintah dalam hal ini. makanan dengan gejala methaemoglobinaemia (Sachdeva dkk, 1992) dan cyanosis (Miller, 1982). Dari antara zat pewarna yang diizinkan, tartrazine merupakan yang paling sering dilaporkan sebagai penyebab keracunan dan erat kaitannya dengan gejala hypersensitivitas, bila digunakan dalam dosis yang terlalu tinggi. Pada umumnya golongan masyarakat miskin yang selalu lebih banyak terekspos makanan dari

⁷Ibid, hlm 4

⁸Rahayu WP et al. *Keamanan Pangan Dalam Rangka Peningkatan Daya Saing Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah Untuk Penguatan Ekonomi Nasional*. Makalah disampaikan pada Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi X, Jakarta, 20-21 November 2012, hlm. 4-5.

sektor informal tersebut, yang biasanya memiliki tingkat higienis kurang baik dan tinggi peluang terkontaminasi. Lebih dari 90 % kasus keracunan pangan disebabkan oleh kontaminasi mikroba, demikian juga terhadap bahan pangan dan makanan yang banyak memanfaatkan bahan tambahan pangan.

Bahaya bagi produk pangan juga dapat terjadi karena adanya residu bahan kimia yang terbawa pada bahan pangan akibat teknologi pertanian, adanya kesalahan dalam penggunaan bahan kimia tambahan baik jenisnya maupun dosisnya. Masalah biskuit beracun beberapa waktu yang lalu merupakan suatu contoh yang ekstrim. Demikian pula halnya dengan penggunaan pewarna tekstil untuk makanan jajanan, penyerapan logam berat berbahaya oleh tanaman dan hewan akibat pencemaran lingkungan oleh industri. Terjadinya kontaminasi mikroba dan bahan kimia terhadap bahan pangan dan produk pangan sejak dari pertama sampai ke tingkat pengolahan akibat kurangnya sanitasi. Kurang cukupnya kondisi proses pengolahan menyebabkan mikroba aktif kembali pada saat penyimpanan dan pemasaran sehingga mendorong timbulnya penyakit-penyakit tertentu jika dikonsumsi berlebihan.

Adapun hasil pengujian sampel pangan pada tahun 2011 menunjukkan bahwa 2.902 (14,15%) dari 20.511 sampel pangan tidak memenuhi persyaratan keamanan dan mutu, dengan rincian sebagai berikut ini:

- 1.002 sampel mengandung cemaran mikroba melebihi batas.
- 416 sampel mengandung pemanis buatan (siklamat/sakarin/aspartam/asesulfam) yang penggunaannya melebihi batas yang diizinkan, dan atau tidak memenuhi syarat label karena tidak mencantumkan jenis pemanis yang digunakan dan jumlah Acceptable Daily Intake (ADI),
- 253 sampel mengandung pengawet benzoat yang melebihi batas,
- 197 sampel mengandung rhodamin B,
- 151 sampel mengandung formalin,
- 138 sampel mengandung boraks,
- 3 sampel mengandung methanyl yellow,
- 1 sampel mengandung auramin

Berdasarkan hasil analisis kimia terhadap produk IRTP (Industri Rumah Tangga Pangan), masih ditemukan penyalahgunaan bahan kimia berbahaya seperti formalin, boraks dan pewarna tekstil yang mengindikasikan adanya ketidakpedulian maupun ketidaktahuan produsen akan bahaya tersebut. Selain itu, sulitnya akses bahan tambahan pangan dengan harga yang terjangkau oleh IRTP juga berkontribusi pada penyalahgunaan tersebut. Sementara itu, bahan kimia yang tidak diizinkan untuk pangan dengan mudah dan murah diperoleh dari pengecer yang tidak bertanggung jawab. Ketidakpedulian dan ketidaktahuan produsen bisa disebabkan karena masih adanya IRTP yang tidak pernah dibina (masih sekitar 34,2% dari 1.504 IRTP yang disurvei). Dari segi pengetahuan keamanan pangan, hanya 50 % karyawan yang disurvei mempunyai nilai cukup untuk pengetahuan tentang hygiene karyawan, kebersihan dan sanitasi, namun hanya 29,36% karyawan menunjukkan pengetahuan yang cukup tentang pengendalian hama. Tentu saja ini cukup memprihatinkan mengingat hygiene karyawan dan pengendalian hama merupakan hal yang sangat penting dalam proses produksi pangan.

Budaya dan kearifan local merupakan suatu nilai yang telah dianut oleh masyarakat dalam waktu yang sangat panjang dan nilai ini pada dasarnya memiliki daya tahan yang sangat kuat sehingga dapat menjadi salah satu acuan untuk mewujudkan keamanan pangan bagi masyarakat. Budaya yang dianut masyarakat akan mempengaruhi pola pemilihan pangan, pola distribusi pangan serta mempengaruhi tanggung jawab para pelaku usaha dalam memproduksi pangan. Contohnya pelaku usaha di daerah yang masyarakatnya mengkonsumsi sagu akan memproduksi pangan dengan menggunakan bahan dasar sagu. Berbagai factor yang dapat mempengaruhi luntarnya kegemaran masyarakat terhadap makanan tradisional Indonesia disebabkan adanya perubahan gaya hidup, social budaya dan ekonomi dalam kehidupan masyarakat. Di samping itu kebiasaan masyarakat terhadap makanan asing, gencarnya promosi dan tersedianya makanan asing di berbagai kota besar juga sebagai salah satu factor mengapa

masyarakat lebih menyukai makanan asing daripada makanan local sehingga tidak dapat dipungkiri bahwa kondisi makanan tradisional yang lahir dan dikenal dalam budaya masyarakat Indonesia menjadi tidak mampu bersaing dalam aspek kepraktisan, pengolahan, penampilan dan penyajian dengan makanan asing.

Dalam menghadapi masalah tersebut, semakin terasa adanya kebutuhan yang mendesak bagi masyarakat pakar di Indonesia khususnya Sulawesi Utara dan lebih khusus Minahasa Tenggara untuk terlibat lebih aktif dalam membantu memastikan jaminan keamanan produk pangan yang beredar di Indonesia yang tidak memenuhi standar mutu dan kesehatan, serta bagaimana fungsi dan peran hukum dalam mengatur kegiatan memproduksi produk pangan bahkan keterlibatan pemerintah dalam hal ini.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana kondisi keamanan pangan dengan pendekatan budaya dan kearifan local dalam upaya perlindungan hukum bagi konsumen di Minahasa Tenggara.
2. Bagaimana strategi dalam menciptakan keamanan pangan dengan pendekatan budaya dan kearifan local sebagai upaya untuk melindungi konsumen di Minahasa Tenggara.

PEMBAHASAN

A. Kondisi Keamanan Pangan dengan pendekatan budaya dan kearifan local di Minahasa Tenggara.

Kearifan local merupakan pengetahuan eksplisit yang muncul dari periode panjang yang berevolusi bersama-sama masyarakat dan lingkungannya dalam system local yang sudah dialami bersama-sama. Proses evolusi yang begitu panjang dan melekat dalam masyarakat dapat menjadikan kearifan local sebagai sumber energy potensial dari system pengetahuan kolektif masyarakat untuk hidup bersama-sama secara dinamis dan damai. Pengertian ini melihat kearifan local tidak sekedar sebagai acuan tingkah laku seseorang, tetapi lebih jauh yaitu mampu mendinamisasi kehidupan masyarakat yang penuh keadaban

dengan menciptakan system keamanan pangan dengan pendekatan budaya dan kearifan local.

Berdasarkan hasil survey dan pengambilan data yang sudah peneliti lakukan di empat wilayah kecamatan di Minahasa Tenggara, yaitu Kecamatan Ratahan, Kecamatan Tombatu, Kecamatan Belang dan Kecamatan Ratahan Timur menunjukkan bahwa kondisi keamanan pangan local yang ada di pedesaan pada dasarnya secara kasat mata adalah aman untuk dikonsumsi, dengan berbagai macam produk pangan yang menjadi ciri khas daerah seperti gula aren, gula semut, dodol salak, kopi biji salak, aneka jajanan dan cemilan atau kue-kue tradisional walaupun kebanyakan produk pangan yang beredar belum semuanya diuji klinis di laboratorium dan cara masyarakat menciptakan pangan yang aman di pedesaan dilakukan dengan cara teknologi yang sangat sederhana dan hanya dapat memenuhi kebutuhan dalam jumlah sedikit. Dan hasil survey juga menunjukkan bahwa belum pernah ada kasus yang membuat konsumen menderita sakit karena mengkonsumsi produk pangan local di daerah Minahasa Tenggara.

Pemanfaatan pangan local dan teknologi pengolahan pangan yang merupakan kearifan local dan lahir dalam budaya masyarakat pedesaan dapat menjadi acuan bagi pemerintah daerah untuk mengembangkan dan melakukan inovasi dalam penentuan materi muatan PERDA sehingga dapat menjadi dasar dalam melakukan inovasi dalam pengembangan teknik produksi dan distribusi pangan, serta dapat dijadikan bahan dalam pembentukan peraturan untuk melindungi konsumen yang selalu ada di pihak yang lemah dan para pengusaha atau PIRT. Karena sampai saat ini, di kabupaten Minahasa Tenggara belum ada regulasi atau payung hukum sebagai produk regulasi daerah yang boleh melindungi masyarakat sebagai konsumen dan bahkan mengayomi pengusaha sebagai produsen pangan local dalam menciptakan keamanan pangan di Minahasa Tenggara. Pada dasarnya suatu kebudayaan dan nilai-nilai yang terkandung di dalamnya selalu mengalami perkembangan, sehingga perlu dilakukan reinventarisasi, reinterpretasi, revitalisasi dan reaktualisasi sehingga tetap dapat menyesuaikan dengan perkembangan zaman.

Nilai local ini tercermin dalam berbagai system kehidupan masyarakat antara lain system keagamaan, system organisasi social, system teknologi, system pengetahuan, system ekonomi, system bahasa dan komunikasi dan system kesenian. Hal lain yang penulis dapatkan dalam pengambilan data, adalah produk-produk pangan local yang beredar di Minahasa Tenggara sebagian sudah memperoleh izin PIRT dan sebagian lagi belum memperoleh izin dari instansi berwenang, ini berarti pemerintah daerah belum sepenuhnya turun tangan dalam masalah keamanan pangan, karena membiarkan produk pangan beredar tanpa izin. Kalaupun ada pengawasan tidak intens dilakukan hanya pada waktu-waktu tertentu seperti menjelang hari raya keagamaan Natal dan Tahun Baru maupun Idul Fitri.

Hasil wawancara peneliti dengan bapak Samuel Rumbay selaku Kepala Seksi Penyehatan Lingkungan Dinas Kesehatan Minahasa Tenggara, bahwa pengawasan, pembinaan dan penyuluhan terhadap PIRT memang sudah dilakukan oleh Dinas Kesehatan Minahasa Tenggara, akan tetapi hanya kepada PIRT yang akan mendaftarkan produk pangannya untuk supaya mendapatkan izin PIRT. Model pengawasan dilakukan dengan cara turun ke lokasi untuk melihat keadaan lingkungan tempat memproduksi apakah sudah memenuhi syarat higienis dan sanitasi yang baik. Kemudian diberi penyuluhan dan pelatihan terutama soal kebersihan lingkungan dan cara pengolahan pangan yang baik. Untuk produk industry rumah tangga yang belum mempunyai izin dan tidak punya niat mengurus izin PIRT seolah-olah ditinggalkan pemerintah daerah dengan alasan kekurangan sumber daya manusia dan dana. Hal yang sama juga disampaikan oleh bapak Neffi R Kawuluan bagian Sanitasi Puskesmas Tombatu di mana menurut beliau bahwa belum ada peraturan daerah yang mendukungnya sebagai petugas untuk melakukan pengawasan secara efisien di bawah payung hukum dan belum tersedianya laboratorium penunjang sebagai penguji klinis suatu produk makanan.

Dinas Perindustrian dan Perdagangan Minahasa Tenggara melakukan hal yang sama dalam melakukan pengawasan terhadap

produk-produk pangan local yang beredar bekerja sama dengan Dinas Kesehatan sebagai stakeholder. Akan tetapi pengawasan yang dilakukanpun tidak intens hanya sewaktu-waktu diadakan inspeksi mendadak atau pada waktu-waktu tertentu seperti menjelang Natal Tahun Baru dan Idul Fitri.

B. Strategi dalam menciptakan keamanan pangan dengan pendekatan budaya dan kearifan local dalam upaya perlindungan konsumen di Minahasa Tenggara.

Sebagai strategi dalam menciptakan keamanan pangan dengan pendekatan budaya dan kearifan local dalam upaya perlindungan hukum bagi konsumen di Minahasa Tenggara, maka pemerintah daerah memiliki tanggung jawab untuk menjamin tersedianya pangan local bagi masyarakat, keterjangkauan pangan oleh seluruh masyarakat, kelayakan untuk diterima konsumen, keamanan untuk dikonsumsi dan kesejahteraan masyarakat, keluarga dan perorangan. Dalam kegiatan atau proses produksi pangan lokal, untuk dapat diedarkan atau diperdagangkan harus memenuhi ketentuan tentang sanitasi pangan, bahan tambahan pangan, residu cemaran dan kemasan pangan. Hal lain yang perlu diperhatikan oleh setiap produsen pangan adalah diwajibkan untuk terlebih dahulu pangan yang dihasilkan diperiksa di laboratorium sebelum diedarkan. Di samping itu didukung oleh kelembagaan dan budaya local / domestic, distribusi dan ketersediaan pangan secara berkelanjutan dengan memberdayakan pengusaha kecil, menengah dan koperasi agar lebih efisien, produktif dan berdaya saing dengan menciptakan iklim berusaha yang kondusif dan peluang usaha seluas-luasnya.

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang pemenuhannya menjadi hak asasi setiap orang. Dengan semakin meningkatnya populasi penduduk, maka kebutuhan akan pangan untuk pemenuhan hak asasi tersebut akan semakin besar pula. Oleh karena itu, system pangan lokal berkembang mengikuti perkembangan peradaban manusia dan aneka tuntutanannya. System pangan Indonesia, tidak hanya dituntut untuk memberikan pasokan produk pangan dalam

jumlah dan gizi yang cukup tetapi juga aman untuk dikonsumsi. Kondisi ini menimbulkan kebutuhan terhadap suatu kebijakan dan strategi yang lebih komprehensif tidak hanya aspek peningkatan produksi pangan local tapi juga pada kualitas pangan yang aman dikonsumsi masyarakat.

Kebijakan pangan setidaknya harus memperhatikan empat aspek yaitu pertama, nilai yang melandasi kebijakan tersebut di mana kebijakan tidak lepas dari sebuah nilai yang di bawa, nilai ini mencakup budaya dan kearifan local, nilai moral dan nurani. Kedua, pengetahuan (*knowledge*) yang melandasinya di antaranya pengetahuan tentang sebab akibat dari keputusan dan implikasinya. Ketiga, politik dalam pengertian kepentingan siapa yang dimenangkan dan dikalahkan dari kebijakan itu. Keempat, institusi sebagai alat operasional kebijakan. Jika dilihat dari aspek yang pertama yaitu aspek nilai, daerah Minahasa Tenggara merupakan daerah dengan keanekaragaman hayati yang melimpah dan dilalui oleh garis katulistiwa yang beriklim tropis yang memungkinkan masyarakat untuk bercocok tanam serta mengembangbiakkan aneka ragam hayati yang ada. Keanekaragaman hayati yang ada menimbulkan pola konsumsi masyarakat seperti padi / beras dijadikan makanan pokok dan keanekaragaman hayati yang lain dijadikan konsumsi sehari-hari seperti hasil pohon enau diolah menjadi gula aren dan gula semut, buah salak diolah menjadi dodol salak, biji buah salak diolah menjadi kopi dan aneka ragam produk pangan yang diolah oleh masyarakat setempat dengan tidak meninggalkan aspek budaya dan kearifan local. Nilai kearifan local melalui keanekaragaman hayati yang diolah belum sepenuhnya diperhatikan pemerintah karena belum ada payung hukum yang mendasarinya. Untuk produksi pangan local di Minahasa Tenggara, strategi dalam menciptakan pangan yang sehat dan layak dikonsumsi, adalah dengan melakukan system pengendalian dan pengawasan yang harus dilakukan dengan cara intensif pada system produksi sampai pada distribusi. Secara ideal, pengawasan dilakukan secara rutin dan terbuka. Jadi, pada saat melakukan pengawasan ditemukan adanya produk atau cara mengolah suatu produk

pangan dilakukan dengan tidak memenuhi syarat-syarat higienis dan sanitasi sampai pada pendistribusian dengan cara yang tidak aman, maka pemerintah harus menyampaikan secara terbuka kepada masyarakat terutama kepada produsen. Pemerintah juga dalam hal ini harus menyiapkan regulasi pangan untuk menata aspek pangan mulai dari saat produksi, penyimpanan, pengangkutan sampai pada peredarannya. Keseluruhan mata rantai pangan istilahnya mulai dari sawah sampai ke piring dijaga melalui system pengaturan, pembinaan dan pengawasan. Tujuan pembentukan peraturan perundang-undangan adalah mengatur kehidupan masyarakat konsumen agar dapat memperoleh keadilan, kepastian hukum dan kemanfaatan sehingga pembentukan peraturan perundang-undangan menjadi bagian penting dari tanggung jawab pemerintah daerah Kabupaten Minahasa Tenggara dalam menciptakan perlindungan hukum bagi masyarakat.

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil survey dan pengambilan data yang sudah peneliti lakukan di empat wilayah kecamatan di Minahasa Tenggara, yaitu Kecamatan Ratahan, Kecamatan Tombatu, Kecamatan Belang dan Kecamatan Ratahan Timur menunjukkan bahwa kondisi keamanan pangan local yang ada di pedesaan pada dasarnya secara kasat mata adalah aman untuk dikonsumsi, dengan berbagai macam produk pangan yang menjadi ciri khas daerah seperti gula aren, gula semut, dodol salak, kopi biji salak, aneka jajanan dan cemilan atau kue-kue tradisional walaupun kebanyakan produk pangan yang beredar belum semuanya diuji klinis di laboratorium dan cara masyarakat menciptakan pangan yang aman di pedesaan dilakukan dengan cara teknologi yang sangat sederhana dan hanya dapat memenuhi kebutuhan dalam jumlah sedikit. Dan hasil survey juga menunjukkan bahwa belum pernah ada kasus yang membuat konsumen menderita sakit karena mengkonsumsi

produk pangan local di daerah Minahasa Tenggara. Hanya saja belum ada dasar aturan yang memayungi terciptanya produk pangan yang aman dengan pendekatan budaya dan kearifan local sebagai bentuk perlindungan hukum bagi konsumen.

2. Sebagai strategi dalam menciptakan keamanan pangan dengan pendekatan budaya dan kearifan local dalam upaya perlindungan hukum bagi konsumen di Minahasa Tenggara, maka pemerintah daerah memiliki tanggung jawab untuk menjamin tersedianya pangan local bagi masyarakat, keterjangkauan pangan oleh seluruh masyarakat, kelayakan untuk diterima konsumen, keamanan untuk dikonsumsi dan kesejahteraan masyarakat, keluarga dan perorangan. Dalam kegiatan atau proses produksi pangan lokal, untuk dapat diedarkan atau diperdagangkan harus memenuhi ketentuan tentang sanitasi pangan, bahan tambahan pangan, residu cemaran dan kemasan pangan. Hal lain yang perlu diperhatikan oleh setiap produsen pangan adalah diwajibkan untuk terlebih dahulu pangan yang dihasilkan diperiksa di laboratorium sebelum diedarkan. Di samping itu didukung oleh kelembagaan dan budaya local / domestic, distribusi dan ketersediaan pangan secara berkelanjutan dengan memberdayakan pengusaha kecil, menengah dan koperasi agar lebih efisien, produktif dan berdaya saing dengan menciptakan iklim berusaha yang kondusif dan peluang usaha seluas-luasnya.

B. Saran

1. Pemerintah harus lebih perhatian terhadap produk-produk unggulan daerah yang menjadi ciri khas daerah yang memiliki nilai budaya dan kearifan local dengan cara memberikan bimbingan, penyuluhan dan pengawasan dengan istilah mulai dari sawah sampai ke piring. Bimbingan dan penyuluhan ataupun bentuk-bentuk pelatihan harus diupayakan terhadap PIRT yang ada di Kabupaten Minahasa Tenggara supaya

mereka mempunyai tanggung jawab terhadap keamanan pangan local / daerah agar pangan yang dihasilkan memenuhi syarat higienis sehingga layak dikonsumsi dan yang paling utama adalah sebelum dipasarkan harus sudah terlebih dulu diuji klinis secara laboratorium agar dapat diketahui dengan pasti produk pangan local yang dihasilkan benar-benar layak dikonsumsi sebagai bentuk strategi atau upaya menciptakan keamanan pangan.

2. Seyogianya pihak pemerintah daerah Kabupaten Minahasa Tenggara membentuk peraturan daerah yang mengakomodir kearifan local dan nilai-nilai budaya dalam pengaturan system produksi, system distribusi dan penegakan hukum sehingga peraturan daerah yang dibentuk sejalan dengan nilai-nilai yang dianut masyarakat local dan dapat mendukung kepatuhan dan kesadaran masyarakat dan pelaku usaha untuk ikut serta menciptakan pangan yang aman dikonsumsi.