

Strategi Standarisasi dan Sertifikasi Produk Pangan Pada Pasar Rakyat Gianyar

Strategy For Standardization and Certification Of Food Products at Pasar Rakyat Gianyar

***Ida Ayu Made Dwi Susanti, Luh Putu Kirana Pratiwi, Ni Putu Sukanteri, dan Made Budiasa**

Universitas Mahasaraswati Denpasar, Kota Denpasar, Provinsi Bali

*e-mail korespondensi : dwisusanti1989@unmas.ac.id

Abstract. *The agribusiness system consists of a production subsystem, a processing subsystem (upstream-downstream agro-industry), a marketing subsystem and supporting institutions. The revitalization of each agribusiness subsystem must continue to be improved due to the increasing consumer preference for the agribusiness system (diversification), especially the subsystem of supporting institutions, namely the public market. This can also occur due to changes in consumer behavior and perceptions on the public market. This change is caused by the increasing development of technology and public communication in obtaining information. Especially, regarding the cleanliness and quality of food products. Through Interpretive Structural Modeling (ISM) analysis, a strategy for standardization and certification of food products was obtained at public Market Gianyar*

Keywords: *Standardization, Food, Public market Gianyar*

Abstrak. Sistem agribisnis terdiri atas subsistem produksi, subsistem pengolahan (agroindustri hulu-hilir), subsistem pemasaran dan lembaga penunjang. Revitalisasi setiap subsistem agribisnis harus terus ditingkatkan dikarenakan meningkatnya selera konsumen terhadap sistem agribisnis (diversifikasi) terutama subsistem lembaga penunjang yaitu pasar rakyat. Hal, ini dapat juga terjadi dikarenakan adanya perubahan perilaku dan persepsi konsumen terhadap pasar rakyat. Perubahan ini disebabkan oleh meningkatnya perkembangan teknologi dan komunikasi masyarakat dalam memperoleh informasi. Terutama, mengenai kebersihan dan kualitas produk pangan. Melalui, analisis Interpretive Structural Modeling (ISM) maka diperoleh sebuah strategi standarisasi dan sertifikasi produk pangan pada Pasar Rakyat Gianyar.

Kata Kunci : Standarisasi, Pangan, Pasar Rakyat Gianyar

PENDAHULUAN

Sistem agribisnis lebih menekankan pada tiga hal yaitu dari pendekatan produksi ke pendekatan berorientasi kepada bisnis, pembangunan lintas sektoral (agroindustri hulu, agroindustri hilir, dan lembaga jasa penunjang) dan pembangunan sistem agribisnis sebagai pembangunan wilayah (Antara, 2009). Revitalisasi setiap subsistem agribisnis harus terus ditingkatkan dikarenakan meningkatnya selera konsumen terhadap sistem agribisnis (diversifikasi). Kemajuan pasar, memaksa para pelaku ekonomi agribisnis untuk terus mencari inovasi dan terobosan dalam mengembangkan sistem agribisnis.

Pasar rakyat sering diketerkaitkan dengan pasar yang memiliki kondisi fisik yang jorok, manajemen kurang teratur, dan pengemasan yang kurang *hygienis*. Sangat berbeda, dengan perilaku dan persepsi konsumen terhadap pasar modern yang memberi kesan bersih, rapi, ramah, profesional, dan produk pertanian yang terstandarisasi. Preferensi pelanggan menunjukkan bahwa peningkatan dalam keamanan, membersihkan dan kenyamanan dalam berbelanja dan barang publik adalah prioritas untuk mengembangkan pasar. Pasar tradisional harus tahu bahwa memiliki keuntungan khusus dalam harga. Pasar tradisional benar-benar memberikan “harga ramah” bagi pelanggan. Namun demikian, pasar tradisional perlu meningkatkan dari otoritas pengelolaan pasar, khususnya dalam mengendalikan harga, skala, standar kualitas baik, paket dan layanan (Hidayat, 2008).

Dalam mengantisipasi kondisi tersebut pemerintah mengeluarkan Peraturan Presiden No. 112 Tahun 2007 tentang Penataan dan Pembinaan Pasar Tradisional, Pusat perbelanjaan, dan Toko Modern yang bertujuan untuk merevitalisasi pasar rakyat (Firmanzah dan Halim, 2012). Sesuai dengan Peraturan Menteri Perdagangan R.I Nomor : 56/M-DAG/PER/9/2014 istilah pasar tradisional berubah menjadi pasar rakyat dan toko modern berubah menjadi pasar swalayan. Revitalisasi pasar rakyat yang dilakukan oleh pemerintah pusat maupun daerah bertujuan untuk mengembangkan pasar rakyat menjadi pasar yang layak untuk menjual produk-produk pertanian dan pangan.

Pasar Rakyat Gianyar merupakan salah satu pasar rakyat yang telah direvitalisasi. Namun, hasil revitalisasi Pasar Rakyat Gianyar belum tertuju pada peningkatan kebersihan dan kualitas produk pangan yang dijual. Sehingga, tujuan dari penelitian ini adalah menciptakan strategi tentang standarisasi dan sertifikasi produk pangan pada Pasar Rakyat Gianyar.

METODE PENELITIAN

Tahapan pertama dalam penelitian ini yaitu menentukan objek penelitian yaitu Pasar Rakyat Gianyar. Dilanjutkan dengan penetapan perumusan masalah yaitu bagaimana strategi standarisasi dan sertifikasi produk pangan pada Pasar Rakyat Gianyar. Metode pengumpulan pada penelitian ini yaitu menggunakan Focus Group Discussion/FGD. FGD merupakan metode yang mengandalkan perolehan data atau informasi dari interaksi para pakar/ahli/experts berdasarkan hasil diskusi dalam suatu kelompok yang berfokus untuk membahas dalam menyelesaikan permasalahan tertentu (Afiyanti, 2008). Atas dasar perumusan masalah diatas maka ditetapkan metode penelitiannya menggunakan metode ISM dengan menggunakan teori sistem berpikir yaitu mencakup proses berfikir dengan suatu tujuan, hasil akhir dan target di benaknya, yang mencakup interaksi dari elemen, komponen dan subsistem guna membentuk sebuah sistem (Eriyatno dan Larasati, 2012). Karakteristik sistem berpikir sangat efektif dalam menyelesaikan tipe masalah yang paling sulit seperti dalam menyelesaikan isi yang kompleks, menciptakan program, dan ditandai dengan koordinasi yang tidak efektif (Senge, 1997 dalam Suryawardani, 2014). Interpretive Structural Modeling (ISM) adalah aplikasi sistematis dari teori grafik elementer, sedemikian rupa sehingga keunggulan teoritis, konseptual, dan komputasinya dimanfaatkan untuk menjelaskan hubungan konseptual antar elemen. ISM adalah representasi directed graphic (digraph) hubungan dan klasifikasi elemen persoalan yang rumit/kompleks dalam satu rangkaian terstruktur (Darmawan, 2017). Data dianalisis dengan menggunakan software Evg Version dDss Vol.1.0.01 berdasarkan konsep perbandingan berpasangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Strategi standarisasi dan sertifikasi produk pangan yang akan dijual dipasar merupakan strategi berdasarkan kebutuhan program yaitu peningkatan kualitas SDM(komponen pengelolaan pasar), standarisasi dan sertifikasi produk yang akan dijual dipasar, pembinaan pedagang dan perbaikan manajemen pasar. Terano *et.al* (2015) menyebutkan bahwa kemasan produk makanan segar, lingkungan toko dan harga produk memiliki peranan penting dalam keputusan pembelian konsumen. Program yang digunakan dalam strategi standarisasi dan sertifikasi produk yang akan dijual di pasar yaitu (a) Penyediaan ruangan khusus standarisasi dan sertifikasi produk pangan, (b) Pemberian sertifikasi produk pangan berupa SPP-IRT dan P-IRT, (c) Mensosialisasikan kepada pedagang tentang pentingnya standarisasi dan sertifikasi produk pangan.

Program penyediaan ruangan khusus standarisasi dan sertifikasi produk dilakukan untuk mempermudah pegawai dalam memeriksa produk atau pangan yang akan dijual kepada pengunjung. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia (2020) dalam standar baku mutu pangan pada Pasar Rakyat yaitu

- a. Standar baku mutu pangan meliputi kualitas fisik, biologi, dan kimiasesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- b. Persyaratan kesehatan pangan
 - 1) Produk pangan segar, pangan olahan, pangan siap saji yang dijual di pasar harus bersertifikat/berlabel sebagai bentuk jaminan keamanan pangan dari pemerintah/lembaga yang ditunjuk.
 - 2) Semua bahan olahan dalam kemasan yang diolah menjadi makanan jajanan harus bahan olahan yang terdaftar di Kementerian Kesehatan/Badan Pengawas Obat dan Makanan, tidak kadaluwarsa, tidak cacat atau tidak rusak.
 - 3) Penggunaan bahan tambahan makanan dan bahan penolong yg digunakan dalam mengolah makanan jajanan siap saji harus disimpan terpisah. Bahan makanan yg cepat rusak atau membusuk harus disimpan ditempat terpisah.
 - 4) Makanan jajanan yang disajikan harus menggunakan tempat/alat perlengkapan yang bersih yang aman bagi kesehatan.
 - 5) Makanan jajanan yang disajikan harus dalam keadaan terbungkus/tertutup. Pembungkus yang digunakan atau tutup makanan jajanan harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari jajanan.
 - 6) Makanan jajanan yang siap disajikan dan telah lebih 6 (enam) jam apabila masih dalam keadaan baik harus diolah kembali sebelum disajikan.
- c. Kualitas pangan mikro biologi dan kimia (kuman dominan)
 - 1) Tidak mengandung bahan berbahaya sesuai dengan ketentuan peraturan perundang undangan.
 - 2) Tidak mengandung residu pestisida di atas ambang batas.
 - 3) Makanan dalam kemasan tertutup harus disimpan dalam suhu rendah (4 – 10⁰C), tidak kadaluarsa dan berlabel jelas.
 - 4) Sayur, buah dan minuman disimpan dalam suhu 10⁰C.
 - 5) Produk hewan dan olahan beku harus disimpan di sarana penyimpanan beku dengan suhu maksimum minus 18⁰C dan produk hewan dan olahan dingin harus disimpan di sarana penyimpanan dingin dengan suhu maksimum 4⁰C

- 6) Penyimpanan bahan makanan harus ada jarak dengan lantai, dinding dan langit-langit: jarak dengan lantai 15 cm, dengan dinding 5 cm, dengan langit-langit 60 cm.
 - 7) Kebersihan peralatan makanan ditentukan dengan angka total kuman maksimal 100 kuman per cm² permukaan dan kuman *Escherichiacoli* nol.
- d. Pengamanan *hygiene* dan sanitasi pangan di pasar
- 1) Peningkatan pengetahuan *hygiene* dan sanitasi pangan bagi pembina, pengelola dan pedagang.
 - 2) Rantai pengamanan pangan mulai dari penerimaan, penyimpanan, pengolahan, penyajian sampai dengan penjualan di pasar harus sesuai dengan persyaratan.
 - 3) Pemeriksaan berkala terhadap cemaran (kualitatif dan kuantitatif) kimia terutama bahan berbahaya dan cemaran biologis (mikroba) baik menggunakan perangkat pemeriksaan bahan pangan dan atau makanan sederhana dan mudah dilakukan (*food security/contamination kit*) maupun pengambilan dan pengiriman sampel ke laboratorium.
 - 4) Pemenuhan sarana dan fasilitas penjualan dan penyimpanan bahan pangan yang memenuhi persyaratan sesuai area/zona jenis pangan.
 - 5) Perilaku pedagang terhadap pangan sesuai dengan prinsip-prinsip *hygiene* dan sanitasi pangan.

Program pemberian sertifikasi produk berupa SPP-IRT dan P-IRT untuk memberikan perasaan aman pada pengunjung terhadap produk yang dijual. Program ini juga, mempermudah pedagang dalam mencari sertifikasi berupa SPP-IRT dan P-IRT tanpa harus ke Dinas Kesehatan Kabupaten Gianyar. Pangan adalah 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. Standarisasi yaitu penentuan dari suatu ukuran yang harus diikuti dalam memproduksi dalam sesuatu atau hal sedangkan sertifikat adalah jaminan tertulis yang diberikan oleh Lembaga/laboratorium yang telah terakreditasi untuk menyatakan bahwa barang, jasa, proses, system atau personal telah memenuhi standar yang dipersyaratkan (Peraturan BPOM No. 21, 2021).

SPP-IRT adalah sertifikat produksi pangan industri rumah tangga yang merupakan jaminan tertulis yang diberikan oleh Bupati/Walikota terhadap pangan produksi industri rumah tangga pangan (IRTP) di wilayah kerjanya yang telah memenuhi persyaratan pemberian SPP-IRT dalam rangka peredaran pangan produksi industri rumah tangga pangan (IRTP). Nomor P-IRT adalah nomor pangan produksi IRTP yang menjadi bagian tidak terpisahkan dari SPP-IRT dan wajib dicantumkan pada label pangan produksi IRTP (Badan POM RI, 2018).

Program mensosialisasikan kepada pedagang tentang pentingnya standarisasi dan sertifikasi produk pangan dilakukan melalui buklet. Buklet ini akan berisikan informasi-informasi penting tentang manfaat dan tujuan standarisasi dan sertifikasi produk pangan, cara melakukan standarisasi secara sederhana dan cara mendaftarkan produk pangan untuk memperoleh sertifikasi. standarisasi dan sertifikasi produk baik produk pangan mentah maupun yang telah diolah dilakukan untuk meningkatkan kualitas produk pangan yang dijual. Sosialisasi lebih menitik beratkan pada prinsip penanganan pangan (Badan POM RI, 2015).

Prinsip penerimaan dan pemeriksaan pangan. Pangan yang diterima harus diperiksa kesegaran, kebersihan, kemungkinan cacat/berpenyakit (Tabel 1).

Tabel 1. Ciri-Ciri Pangan Segar

No	Jenis Pangan Segar	Ciri-Ciri Pangan Segar
1	Sayuran dan buah-buahan	Tidak layu, warna cerah, tidak memar, tidak busuk Keadaan bola mata cembung dan cemerlang serta korneanya masih bening, warna insang merah segar, terdapat lendir alami menutupi permukaan ikan, warna kulit belum pudar, sisik melekat kuat dan mengkilat, daging kenyal dan jika ditekan dengan jari tidak berbekas.
2	Ikan	Bersih, tidak pecah, retak atau bocor, tidak terdapat noda atau kotoran pada kulit, terdapat semacam pelapis zat tepung pada kulit, permukaan kering, dan bila diteropong isinya jernih dan tembus cahaya, dikocok tidak kopyor.
3	Telur	Bau khas daging segar, daging sapi berwarna merah, lemaknya keras berwarna kunting, ototnya berserat halus, daging kerbau berwarna merah tua, lemaknya keras berwarna kuning, ototnya agak kasar, rasanya agak manis, daging babi berwarna merah jambu tua, lemaknya keras berwarna putih, baunya tajam, daging dari pemasok dengan wadah atau kendaraan yang berpendingin.
4	Daging	Bersih dan lapisan luarnya kering, warna daging dan lemak putih kekuningan dengan lemak merata dibawah kulit, bau segar, tidak amis, dan tidak asam, tekstur kenyal dan jika ditekan dengan jari tidak kembali seperti semula dan daging yang sudah ditiriskan tidak berdarah.
5	Daging Unggas	Tidak berlendir, padat namun tidak keras dan bau khas kedelai
6	Tahu	Tidak berlendir
7	Cincau, cendol, kolang-kaling	Tidak berlendir

Sumber : Badan POM RI, 2015

Sosialisasi tentang penyimpanan produk pangan dan pemajangan kepada pedagang dengan menitikberatkan pada prinsip penyimpanan pangan yaitu.

Prinsip Penyimpanan Produk

1. Penyimpanan dingin antara lain untuk ikan, daging, daging unggas, pangan yang disiapkan untuk diproses lebih lanjut (contoh : bumbu giling, kelapa parut, santan) apabila pangan akan disimpan lebih dari 4 (empat) jam.
2. Penyimpanan beku antara lain untuk ikan, daging, daging unggas, pangan beku.
3. Penyimpanan di tempat sejuk dan tidak terkena matahari secara langsung antara lain digunakan untuk sayuran, buah-buahan dan pangan mentah kering.
4. Pangan siap saji yang cepat busuk disimpan dalam suhu panas atau di simpan ada suhu dingin.
5. Telur yang dijual sebaiknya disimpan sekitar 4 (empat) hari sejak ditelurkan pada suhu kamar. Apabila lebih dari 4 (empat) hari diharapkan disimpan pada lemari pendingin.

Prinsip Penyajian/Pemajangan Pangan

- 1) Daging dan daging unggas disajikan dalam keadaan dingin atau daging harus habis pada hari penyembelihan.
- 2) Pada pasar yang menjual unggas hidup dan sekaligus dapat menyembelih unggas di tempat harus memenuhi syarat yang telah ditentukan.
- 3) Penyajian pangan siap saji dan pangan yang disiapkan untuk proses lebih lanjut tidak boleh disimpan dalam waktu lebih dari 4 (empat) jam.

KESIMPULAN

Strategi standarisasi dan sertifikasi produk pangan pada Pasar Rakyat Gianyar yaitu (a) Penyediaan ruangan khusus standarisasi dan sertifikasi produk, (b) Pemberian sertifikasi produk berupa SPP-IRT dan P-IRT, (c) Mensosialisasikan kepada pedagang tentang pentingnya standarisasi dan sertifikasi produk pangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Antara, M. 2009. *Pertanian Bangkit atau Bangkrut?*. Denpasar : Arti Foundation. 249p.
- Afiyanti, Y. 2008. *Focus Group Discussion* (Diskusi Kelompok Terfokus) Sebagai Metode Pengumpulan Data Kualitatif. *Jurnal Keperawatan Indonesia*. Vol. 12 (1) : 58-62.
- Badan POM Republik Indonesia. 2018. *Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga*.
- Badan POM Republik Indonesia. 2015. *Pedoman Cara Ritel Pangan Yang Baik di Pasar Tradisional*.

- Darmawan, D. P. 2017. Pengambilan Keputusan Terstruktur dengan *Interpretative Structural Modeling*. Yogyakarta : Elmatara. 126p.
- Eriyatno dan Larasati. 2013. Ilmu Sistem (Meningkatkan Mutu dan Efektivitas Manajemen) Edisi 1. Surabaya : PT Guna Widya.187p.
- Firmanzah dan R.E. Halim. 2012. Strategi Revitalisasi Pasar Tradisional. In : Basri, M.C., editor. *Rumah Ekonomi Rumah Budaya*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama. 412p.
- Hidayat, U. 2008. Preferensi Konsumen : Strategi Pengembangan Pasar Tradisional. *Jurnal Bisnis dan Ekonomi Politik*. Vol. 9 (2) : 35-45.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020 tentang Pasar Sehat
- Peraturan Presiden No. 112 Tahun 2007 tentang penataan dan pembinaan pasar tradisional, pusat perbelanjaan dan toko modern.
- Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor : 56/M-DAG/PEK/9/2014 tentang Perubahan Atas Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 70/M-DAG/PER/12/2013 Tentang Pedoman Penataan dan Pembinaan Pasar Tradisional, Pusat Berbelanjaan dan Toko Modern.
- Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 21 Tahun 2021 Tentang Penerapan sistem Jaminan Keamanan dan Mutu Pangan Olahan di Sarana Peredaran.
- Suryawardani, I G.A.O. 2014. *Tourism Leakage From The Accommodation in Bali. Dissertation. Double Degree Indonesia-Perancis*. Program Doktor Pariwisata. Universitas Udayana dan *Universite Paris 1 Pantheon Sorbonne France*. 254p.
- Suartha, N. 2016. Revitalisasi Pasar Tradisional Bali Berbasis Pelanggan (studi Kasus di Kabupaten Gianyar). Jakarta : PT Rajagrafindo Persada. 98p.
- Terano, Rika, R. B. Yahya, Z. Mohamed, dan S. B. Saimin. 2015. *Faktor Influencing Consumer Choice between Modern and Traditional Retailers in Malaysia*. *International Journal of Social Science and Humanity*. Vol. 5 (6) : 509-513.