

Analisis Kepatuhan Regulasi Keamanan Pangan Produk Olahan Perikanan Melalui Identifikasi Label Kemasan

Analysis of Compliance with Food Safety Regulations for Processed Fishery Products Through Packaging Label Identification

Belantika Amanda Permatasari¹, Jefri Anjaini^{1*}, Lilik Setiyaningsih¹

¹Program Studi Akuakultur, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto

* Penulis Korespondensi: email: Jefri.anjaini@unsoed.ac.id

(Diterima Agustus 2024 /Disetujui Oktober 2024)

ABSTRACT

Analysis of Food Safety Regulation Compliance for Processed Fishery Products through Packaging Label Identification, this study aims to understand the urgency of food safety regulations, evaluate producer compliance, and analyze packaging labels as indicators of compliance. Observations were conducted using a literature study method by collecting online data for five processed fishery products: sardines, fish floss, fish sauce, chikuwa, and fish oil. The results show that the five processed fishery product namely Sarden Gaga, Chikuwa Cedeaa, Bonroa Abon Ikan Cakalang, Finna Kecap Ikan, and OM3 Heart Natural Fish Oil—largely comply with BPOM Regulation No. 31 of 2018 and Government Regulation No. 69 of 1999, despite deficiencies in the inclusion of expiration dates and nutritional information. Four products have BPOM distribution permits, one has a PIRT permit, only Sarden Gaga complies with mandatory SNI standards, and two products do not display the halal logo as required by Law No. 33 of 2014.

Keywords: regulatory compliance, food safety, processed fishery products, packaging labels, food safety regulations

ABSTRAK

Studi ini bertujuan untuk memahami urgensi regulasi keamanan pangan, mengevaluasi kepatuhan produsen, dan menganalisis label kemasan sebagai indikator kepatuhan. Pengamatan dilakukan menggunakan metode studi literatur dengan mengumpulkan data online untuk lima produk perikanan olahan: sarden, abon ikan, kecap ikan, chikuwa, dan minyak ikan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lima produk perikanan olahan, yaitu Sarden Gaga, Chikuwa Cedeaa, Bonroa Abon Ikan Cakalang, Finna Kecap Ikan, dan OM3 Heart Natural Fish Oil, sebagian besar mematuhi Peraturan BPOM No. 31 Tahun 2018 dan Peraturan Pemerintah No. 69 Tahun 1999, meskipun terdapat kekurangan dalam penyertaan tanggal kedaluwarsa dan informasi nilai gizi. Empat produk memiliki izin edar BPOM, satu memiliki izin PIRT, hanya Sarden Gaga yang memenuhi standar SNI wajib, dan dua produk tidak menampilkan logo halal sebagaimana diharuskan oleh Undang-Undang No. 33 Tahun 2014.

Kata kunci: kepatuhan regulasi, keamanan pangan, produk olahan perikanan, label kemasan, regulasi keamanan pangan

PENDAHULUAN

Makanan adalah kebutuhan utama manusia yang memerlukan nutrisi seperti karbohidrat, vitamin, lemak, protein, dan mineral (Adriyani, 2019). Proses produksi makanan harus dilakukan dengan baik untuk mencegah keracunan yang disebabkan oleh mikroorganisme yang dapat mengubah sifat fisik, biologis, atau kimia makanan, sehingga tidak layak untuk dikonsumsi (Rorong dan Wilar, 2021). Produk perikanan, meskipun melimpah di Indonesia, memiliki risiko tinggi menyebabkan keracunan makanan jika tidak diolah sesuai dengan peraturan keamanan pangan (Muchtar *et al.*, 2022). Pengawasan keamanan pangan melibatkan identifikasi risiko, dan label makanan membantu produsen menunjukkan kualitas dan keamanan produk mereka, sehingga memudahkan konsumen dalam memilih produk yang berkualitas (Zazili, 2019). Produk dengan label yang sesuai dengan peraturan menarik lebih banyak konsumen dan meningkatkan kepercayaan produsen (Angriyani, 2021). Produk perikanan harus menyertakan jaminan keamanan pangan karena rentan terhadap bakteri patogen, cacing parasit, logam berat, dan senyawa beracun (Saputro *et al.*, 2024). Namun, kepatuhan terhadap peraturan keamanan pangan masih sering diabaikan. Analisis kepatuhan melalui identifikasi label diperlukan untuk meningkatkan kesadaran konsumen dan memastikan keamanan produk (Saputro *et al.*, 2024). Produk perikanan yang beredar luas dan umum dikonsumsi di masyarakat termasuk sarden kaleng, abon ikan, kue ikan (chikuwa), minyak ikan, dan saus ikan. Beberapa produk hasil olahan perikanan tersebut beredar di masyarakat tanpa memiliki kelengkapan informasi pada kemasan maupun mentaati standarisasi kemasan sesuai SNI. Hal tersebut dapat memberikan keraguan maupun kecemasan konsumen terhadap keamanan suatu produk untuk dikonsumsi.

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi kepatuhan produsen makanan olahan hasil perikanan terhadap peraturan keamanan pangan melalui identifikasi label pada produk yang diteliti. Manfaat penelitian ini adalah meningkatkan kesadaran di kalangan produsen dan konsumen mengenai pentingnya informasi pada label kemasan terkait kualitas dan keamanan pangan. Penelitian ini diharapkan dapat mendorong produsen untuk lebih memperhatikan peraturan keamanan pangan dan standarisasi kemasan produk sesuai SNI sehingga mampu mengurangi risiko keracunan serta meningkatkan kesehatan masyarakat.

MATERI DAN METODE

Metodologi Penelitian

Metodologi penelitian ini melibatkan metode tinjauan pustaka, pengumpulan data dari sumber online seperti artikel, jurnal ilmiah, situs web produk, dan sumber relevan lainnya (Syofian dan Gazali, 2021). Pengumpulan data mencakup identifikasi, pengumpulan, dan analisis gambar serta informasi kemasan produk, khususnya untuk produk berbasis ikan dari situs web seperti Bormadago.com. Data kemudian diproses dengan membandingkannya terhadap peraturan pemerintah dan literatur tentang standar keamanan pangan. Laporan akhir disusun berdasarkan data dan analisis yang diidentifikasi, menyoroti tingkat kepatuhan dan jaminan kualitas produk berbasis ikan yang dipilih. Studi ini dilakukan secara online dari Februari hingga Juni 2024 sebagai bagian dari program magang dengan PT Agritama Sinergi Inovasi. Analisis data berfokus pada evaluasi kepatuhan terhadap peraturan keamanan pangan dan standar pelabelan menggunakan data sekunder dari sumber online terpercaya (Zakariah *et al.*, 2020).

Identifikasi Sumber

Prosedur pertama yang dilakukan adalah mencari dan memilih situs web penjualan online yang relevan untuk produk perikanan olahan yang mencakup gambar kemasan produk yang akurat dan andal. Dalam hal ini, penulis memilih *Bormadago.com* yang menawarkan berbagai produk makanan, termasuk produk perikanan olahan, dengan gambar kemasan berkualitas HD. Selain itu, situs web terpercaya dipilih untuk mengumpulkan artikel dan jurnal sebagai sumber kutipan untuk analisis dan identifikasi selama persiapan laporan magang ini, seperti Google Scholar dan ScienceDirect.

Pengumpulan Data

Data berupa gambar kemasan produk perikanan olahan (sarden, saus ikan, chikuwa, abon ikan, minyak ikan) dikumpulkan dari Bormadago.com. Informasi mengenai ukuran dan bahan kemasan juga dikumpulkan. Selanjutnya, dilakukan identifikasi dan observasi label pada kemasan, mencatat informasi seperti identitas produk, alamat produksi, komposisi, tanggal kedaluwarsa, sertifikasi BPOM, standar SNI, saran penyimpanan, petunjuk penyajian, dan nilai gizi. Artikel, jurnal, dan blog terkait peraturan keamanan pangan dikumpulkan dari sumber terpercaya seperti Google, Google Scholar, dan ScienceDirect untuk analisis kepatuhan peraturan keamanan pangan pada produk perikanan olahan.

Pengolahan Data

Label pada kemasan produk perikanan olahan yang telah diidentifikasi kemudian dianalisis dengan membandingkan hasilnya dengan peraturan pemerintah, undang-undang, sumber literatur, dan jurnal terkait peraturan keamanan pangan dan penerapan label pada kemasan produk makanan, terutama produk perikanan olahan.

Penyusunan Laporan

Laporan kemudian disusun berdasarkan hasil identifikasi dan pengolahan data. Laporan ini mencakup penilaian tingkat kepatuhan produk perikanan olahan yang dipilih terhadap peraturan keamanan pangan dan sejauh mana produk ini memberikan jaminan kualitas seperti yang dibuktikan oleh label keamanan pangan pada kemasannya.

Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis literatur. Analisis literatur melibatkan pengumpulan informasi dari berbagai sumber terpercaya seperti artikel, buku, jurnal, dan sumber lain yang diperlukan sepanjang proses penelitian. Tujuan dari analisis literatur adalah untuk mengidentifikasi, mengevaluasi, dan mensintesis pengetahuan yang ada guna memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang subjek yang sedang diselidiki (Zakariah *et al.*, 2020). Data, informasi, dan sumber bibliografi mengenai peraturan keamanan pangan, standar pelabelan, produk perikanan olahan, serta contoh label produk yang relevan diperoleh secara online melalui internet dan situs web terkait.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Identifikasi Label pada Kemasan Produk Perikanan Olahan

Sarden

Sarden adalah salah satu produk perikanan olahan yang paling digemari oleh konsumen karena kemudahannya sebagai hidangan siap saji. Sarden diproses melalui pengalengan, yang merupakan metode pengawetan modern (Ma'roef *et al.*, 2021). Sarden kalengan biasanya menggunakan ikan mackerel atau sarden. Melalui proses pengalengan, ikan terlindungi dari pembusukan dan kerusakan, sehingga memperpanjang masa simpannya (Syarif *et al.*, 2023). Salah satu merek sarden kalengan yang tersedia di pasaran adalah Sarden Gaga dengan Balado Chili, yang diproduksi oleh CV Pasific Harvest untuk PT Jakarana Tama Food.



Gambar 1. Kemasan depan sarden merek GAGA

To Cite this Paper : Gusman, E., Oesama, Wiharyanto, D. 2024. Studi Hubungan Parameter Kualitas Air dengan Kelimpahan Bakteri di Tambak Tradisional Udang Windu (*Penaeus monodon*) di Pulau Tibi, Kalimantan Utara. Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan, 15 (2): 207-220.

Journal Homepage: <https://journal.ibrahimiy.ac.id/index.php/JSAPI>

<http://dx.doi.org/10.35316/jsapi.v15i2.5320>



Gambar 2. Kemasan belakang sarden merek GAGA

Sarden GAGA menggunakan ikan makarel dengan tambahan saus sambal balado. Kemasan sarden merek GAGA terbuat dari besi baja yang didominasi orange dengan perpaduan kuning. Kemasan berbentuk tabung dengan tinggi 11,5 cm, panjang 7 cm, lebar 7 cm, dan berat 425 gram. Sarden GAGA memiliki beberapa jaminan mutu yang terlihat pada label di kemasan kalengnya baik dari tampak depan maupun belakang. Berikut merupakan hasil identifikasi label regulasi keamanan pangan pada produk sarden merek GAGA:

Tabel 1. Identifikasi Label Kemasan Sarden GAGA

SARDEN GAGA PT. Jakarana Tama		
Label	Gambar	Keterangan
Nama produk		Bagian ini menunjukkan merek produk yaitu "GAGA" dan nama produk yaitu "Sarden Sambal Balado"
Label Halal MUI		Label disamping menunjukkan jaminan halal produk
Informasi produsen dan alamat perusahaan		Pada label menunjukkan produsen yang memproduksi sarden GAGA beserta alamat dan kode pos. Selain itu pada label menunjukkan tanggal kedaluwarsa
Saran penyajian		Label memberikan informasi saran penyajian bahwa satu kaleng sarden dapat disajikan untuk 4-5 orang
Expired Date	-	Tidak terdapat informasi kapan tanggal kedaluwarsa produk
Informasi nilai gizi		Pada bagian belakang kemasan terdapat informasi nilai gizi per 78gram produk. Dalam 78gram mengandung energi total, lemak total, kolesterol, lemak jenuh, protein, karbohidrat total gula, natrium, kalium, kalsium, dan zat besi yang tertera pada label
Informasi berat bersih, bobot tuntas, dan nomor BPOM RI (BPOM MD RI 543910009083)		Label menunjukkan informasi berat bersih dari produk di dalam kemasan sebesar 425 gram. Selain itu, tertulis nomor BPOM MD yang menunjukkan produk ini diproduksi di Indonesia dan sudah tersertifikasi kualitas mutunya oleh BPOM.

To Cite this Paper : Gusman, E., Oesama, Wiharyanto, D. 2024. Studi Hubungan Parameter Kualitas Air dengan Kelimpahan Bakteri di Tambak Tradisional Udang Windu (*Penaeus monodon*) di Pulau Tibi, Kalimantan Utara. Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan, 15 (2): 207-220.

Journal Homepage: <https://journal.ibrahimiy.ac.id/index.php/JSAPI>

<http://dx.doi.org/10.35316/isiapi.v15i2.5320>

Sertifikasi SNI		Label SNI menunjukkan bahwa produk sarden GAGA sudah memiliki sertifikasi SNI untuk menjamin kualitas produk
Kode produksi		Berisi informasi kode produksi yang mempermudah produsen dalam mengidentifikasi produk
Barcode informasi produk		Barcode yang dapat digunakan konsumen untuk mengetahui detail produk
Informasi komposisi bahan baku dan informasi bahan alergen		Informasi komposisi bahan baku yang digunakan serta dicantumkan juga informasi bahan alergen yang harus diketahui konsumen yaitu ikan sarden

Chikuwa Ikan

Chikuwa merupakan jenis makanan berbahan utama ikan yang digiling halus kemudian dicampur dengan bahan lain seperti garam, gula, tepung, putih telur, dan bahan tambahan lainnya (Wijaya *et al.*, 2023). Chikuwa berasal dari Jepang dan memiliki bentuk tabung dengan lubang dibagian tengahnya. Chikuwa bisa disajikan dengan digoreng, direbus, maupun dibakar. Chikuwa memiliki tekstur yang kenyal dengan rasa gurih khas daging ikan. “Cedeo Chikuwa Ikan Olahan” merupakan salah satu merek chikuwa yang beredar di pasaran. Produk ini diproduksi oleh PT. Citra Dimensi Athali.



Gambar 3. Kemasan depan Cedeo Chikuwa Ikan Olahan



Gambar 4. Kemasan belakang Cedeo Chikuwa Ikan Olahan

“Cedeo Chikuwa Ikan Olahan” mengolah surimi atau gilingan daging ikan setengah matang kemudian diolah dengan bahan lain hingga menjadi chikuwa yang kenyal. Kemasan “Cedeo Chikuwa Ikan Olahan” berbahan plastik tebal yang transparan dengan tinggi 14 cm, tinggi 23 cm, dan lebar 2 cm. Pada gambar kemasan tampak depan dan tampak belakang, cedeo memiliki beberapa label jaminan keamanan pangan untuk produk chikuwanya.

Berikut merupakan hasil identifikasi label regulasi keamanan pangan pada produk chikuwa merek Cedeo:

Tabel 2. Identifikasi Label Kemasan Cedeo

CEDEA CHIKUWA IKAN OLAHAN PT. Citra Dimensi Athali		
Label	Gambar	Keterangan
Nama produk		Bagian ini menunjukkan merek produk yaitu “Cedeo” dan nama produk yaitu “Chikuwa Ikan Olahan”
Label Halal MUI		Label disamping menunjukkan produk telah terjamin halal oleh MUI
Informasi No BPOM, produsen, alamat perusahaan, dan customer service		Label ini menunjukkan produk sudah tersertifikasi oleh BPOM yang ditunjukkan oleh “BPOM RI MD 243209041078”. Selain itu, label juga menunjukkan perusahaan produsen dari produk chikuwa cedeo, alamat perusahaan, dan kontak layanan konsumen
Saran penyajian		Label memberikan informasi saran pengolahan produk. Produk bisa diolah dengan cara direbus, dikukus, maupun digoreng dengan ketentuan yang tertera pada label
Informasi nilai gizi		Label informasi gizi menunjukkan kandungan gizi pada chikuwa cedeo per 12 gr mengandung lemak total, protein, karbohidrat, gula, dan natrium dengan total seperti yang tertera pada label
Informasi berat bersih dan saran penyimpanan		Label menunjukkan informasi berat bersih dari produk di dalam kemasan sebesar 250 gram. Selain itu, tertera saran penyimpanan produk yang harus disimpan pada suhu beku di bawah -18°C agar produk tahan lama dan tidak rusak kualitasnya
Sertifikasi SNI	-	Chikuwa Cedeo tidak memiliki sertifikasi SNI
Barcode informasi produk		Barcode yang dapat digunakan konsumen untuk mengetahui detail produk
Informasi komposisi bahan baku dan informasi bahan alergen		Informasi komposisi bahan baku yang digunakan untuk membuat produk serta dicantumkan juga informasi bahan alergen yang harus diketahui konsumen yaitu surimi dan putih telur
Expired Date	-	Tidak ada informasi tanggal kedaluwarsa

To Cite this Paper : Gusman, E., Oesama, Wiharyanto, D. 2024. Studi Hubungan Parameter Kualitas Air dengan Kelimpahan Bakteri di Tambak Tradisional Udang Windu (*Penaeus monodon*) di Pulau Tibi, Kalimantan Utara. Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan, 15 (2): 207-220.

Journal Homepage: <https://journal.ibrahimiy.ac.id/index.php/JSAPI>

<http://dx.doi.org/10.35316/jsapi.v15i2.5320>

Abon Ikan Cakalang

Abon merupakan salah satu jenis olahan yang bertujuan untuk memperpanjang masa simpan karena memiliki kadar air rendah. Kadar air produk abon sangat rendah akibat proses pengolahan dengan suhu tinggi dan waktu lama yang kemudian menguapkan kandungan air dalam bahan baku yang digunakan (Rahayu dan Destiana, 2022). Abon terbuat dari daging baik daging ayam, ikan, maupun sapi yang kemudian diolah dengan bumbu atau rempah-rempah hingga kering dan berbentuk seperti serat-serat halus. Abon biasanya berwarna coklat dengan tekstur kering, berserat halus, memiliki rasa gurih dan manis, dan memiliki aroma rempah. “Bonroa Abon Ikan Cakalang” terbuat dari daging ikan cakalang yang diolah hingga menjadi abon yang diproduksi oleh De’Harvest.



Gambar 5. Kemasan depan Bonroa Abon Ikan Cakalang



Gambar 6. Kemasan belakang Bonroa Abon Ikan Cakalang

“Bonroa Abon Ikan Cakalang” dikemas dalam papermetz dengan ukuran panjang 20 cm lebar 12 cm, dan tinggi 4 cm. Kemasan abon bonroa ini disertai dengan ziplock sehingga menambah keamanan dalam penyimpanan produk setelah dibuka. Bonroa abon ikan cakalang mencantumkan beberapa label keamanan pangan dan informasi untuk konsumen baik pada kemasan bagian depan maupun belakangnya. Berikut hasil identifikasi label pada kemasan Bonroa Abon Ikan Cakalang:

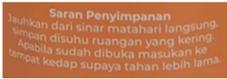
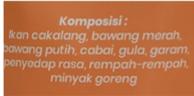
Tabel 3. Identifikasi Label Kemasan Bonroa Abon Ikan Cakalang

BONROA ABON IKAN CAKALANG		
De’Harvest		
Label	Gambar	Keterangan
Nama produk		Bagian ini menunjukkan merek produk yaitu “Bonroa” dan nama produk yaitu “Abon Ikan Cakalang”
Label Halal MUI		Label disamping menunjukkan produk telah terjamin halal oleh MUI
Informasi produsen dan alamat perusahaan		Label ini menunjukkan perusahaan produsen dari produk Bonroa Abon Ikan Cakalang yaitu De’Harvest dan alamat tempat produksi

To Cite this Paper : Gusman, E., Oesama, Wiharyanto, D. 2024. Studi Hubungan Parameter Kualitas Air dengan Kelimpahan Bakteri di Tambak Tradisional Udang Windu (*Penaeus monodon*) di Pulau Tibi, Kalimantan Utara. Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan, 15 (2): 207-220.

Journal Homepage: <https://journal.ibrahimiy.ac.id/index.php/JSAPI>

<http://dx.doi.org/10.35316/jsapu.v15i2.5320>

Saran penyimpanan		Label memberikan informasi saran penyimpanan produk agar tahan lama dan menjaga kualitas produk
Saran Penyajian	-	Tidak ada informasi mengenai bagaimana penyajian produk yang benar
Informasi nilai gizi	-	Produk tidak memberikan informasi nilai gizi pada kemasannya
Informasi berat bersih		Label menunjukkan informasi berat bersih dari produk di dalam kemasan sebesar 100 gram.
Kode Produksi dan Expired Date		Label menunjukkan kode produksi yang berisi kapan produk dibuat. Selain itu, pada label menunjukkan tanggal kedaluwarsa atau batas aman konsumsi produk
Sertifikasi SNI dan BPOM	-	Produk tidak memiliki sertifikasi SNI maupun BPOM
Izin PIRT		Label menunjukkan izin PIRT atau Pangan Industri Rumah Tangga
Barcode informasi produk	-	Produk tidak memiliki barcode khusus untuk memudahkan konsumen mengakses informasi detail produk
Informasi komposisi bahan baku		Label berisi informasi komposisi bahan baku yang digunakan untuk membuat produk
Informasi bahan alergen	-	Produk tidak memberikan informasi bahan yang dapat menyebabkan alergi

Kecap Ikan

Kecap ikan merupakan jenis kecap yang lebih cair berwarna kecoklatan dengan rasa khas asin berasal dari fermentasi ikan dengan garam. Warna coklat pada kecap dihasilkan dari reaksi mailard yaitu reaksi karbohidrat (gugus pereduksi) ketika bertemu dengan gugus amina primer (Luhulima *et al.*, 2024). Proses fermentasi ikan dengan garam dilakukan selama beberapa bulan hingga satu tahun untuk menciptakan kecap asin dengan konsistensi dan rasa yang sesuai. Salah satu brand kecap asin yang beredar dipasaran adalah “Finna Kecap Ikan Cap King Lobster” yang diimpor oleh PT Pangan Lestari.



Gambar 7. Kemasan depan Finna Kecap Ikan Cap King Lobster

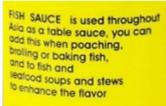


Gambar 8. Kemasan belakang Finna Kecap Ikan Cap King Lobster

To Cite this Paper : Gusman, E., Oesama, Wiharyanto, D. 2024. Studi Hubungan Parameter Kualitas Air dengan Kelimpahan Bakteri di Tambak Tradisional Udang Windu (*Penaeus monodon*) di Pulau Tibi, Kalimantan Utara. Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan, 15 (2): 207-220.

Kemasan “Finna Kecap Ikan Cap King Lobster” berupa botol kaca transparan dengan ukuran panjang 7 cm lebar 7 cm, dan tinggi 28,8 cm. Produk kecap ikan ini mencantumkan beberapa label keamanan pangan dan informasi untuk konsumen baik pada kemasan bagian depan maupun belakangnya. Berikut hasil identifikasi label pada kemasan Finna Kecap Ikan Cap King Lobster:

Tabel 4. Identifikasi Kemasan Finna Kecap Ikan Cap King Lobster De’Harvest

Finna Kecap Ikan Cap King Lobster De’Harvest		
PT Pangan Lestari		
Label	Gambar	Keterangan
Nama produk		Bagian ini menunjukkan merek produk yaitu “Finna” dan nama produk yaitu “Kecap Ikan Cap King Lobster”
Label Halal MUI	-	Produk tidak tersertifikasi atau terjamin halal oleh MUI
Informasi produsen dan 215erusa perusahaan		Label ini menunjukkan 215erusahaan produsen dari produk. Namun pada label menjelaskan bahwa produsen mengimpor produk dari luar negeri, sehingga tidak diproduksi sendiri oleh produsen
Saran penyimpanan	-	Produk tidak memberikan informasi saran penyimpanan produk agar tahan lama dan menjaga kualitas produk
Saran Penyajian		Label ini memberikan informasi terkait saran penyajian atau penggunaan produk
Informasi nilai gizi	-	Produk tidak memberikan informasi nilai gizi pada kemasannya
Informasi isi bersih dan No sertifikasi BPOM RI ML :156613141047		Label menunjukkan informasi isi bersih dari produk di dalam kemasan sebesar 700 ml. Selain itu, pada label menunjukkan bahwa produk telah teruji BPOM RI ML dengan nomor tertera. BPOM ML menunjukkan bahwa produk diproduksi di luar negeri (produk impor)
Expired Date	-	Label tidak menunjukkan tanggal kedaluwarsa atau batas aman konsumsi produk
Sertifikasi SNI	-	Produk tidak memiliki sertifikasi SNI
Informasi komposisi bahan baku		Label berisi informasi komposisi bahan baku yang digunakan untuk membuat produk
Informasi bahan alergen	-	Produk tidak memberikan informasi bahan yang dapat menyebabkan alergi

To Cite this Paper : Gusman, E., Oesama, Wiharyanto, D. 2024. Studi Hubungan Parameter Kualitas Air dengan Kelimpahan Bakteri di Tambak Tradisional Udang Windu (*Penaeus monodon*) di Pulau Tibi, Kalimantan Utara. Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan, 15 (2): 207-220.

Journal Homepage: <https://journal.ibrahimiy.ac.id/index.php/JSAPI>

<http://dx.doi.org/10.35316/jsapi.v15i2.5320>

Minyak Ikan

Minyak ikan merupakan suplemen yang terbuat dari jaringan ikan yang memiliki minyak atau lemak yang banyak dalam tubuhnya seperti ikan COD. Kandungan yang diambil dari ikan adalah asam lemak omega-3 seperti EPA (*Eicosapentaenoic acid*) dan DHA (*Docosahexaenoic acid*) (Murti *et al.*, 2021). Minyak ikan diproduksi karena memiliki khasiat yang cukup baik untuk tubuh seperti menurunkan trigliserida darah, mencegah resiko penyakit jantung, menurunkan hipertensi, mencegah alzheimer, meningkatkan fungsi otak, dan lain sebagainya. Minyak ikan diproduksi dengan cara mengekstraksi minyak pada tubuh ikan kemudian dilakukan pemurnian dengan proses netralisasi, penghilangan warna, dan deodorasi untuk menghilangkan pengotor. Salah satu brand minyak ikan yang beredar dan laku dipasaran adalah



Gambar 9. Finna Kecap Ikan Cap King Lobster De'Harvest



Gambar 10. Kemasan samping OM3HEART Natural Fish Oil

Kemasan “OM3HEART Natural Fish Oil” dibagi menjadi kemasan primer dan kemasan sekunder. Kemasan luar atau kemasan sekunder produk ini berupa kertas kardus dengan dominasi warna biru dan perpaduan warna kuning yang berisi label informasi jaminan keamanan pangan produk. Produk dikemas dalam kemasan yang bersentuhan langsung atau kemasan primer berupa botol plastik. Minyak ikan dibalut oleh kapsul yang terbuat dari gelatin atau agar sehingga dapat ditelan dan terurai oleh tubuh. OM3HEART Natural Fish Oil diproduksi oleh RPI Santa Ana di USA namun diimpor dan dikemas di Indonesia oleh PT Ultra Sakti. Pada kemasan OM3HEART Natural Fish Oil tampak label-label yang berisi informasi jaminan keamanan pangan untuk menjamin kualitas mutu produknya.

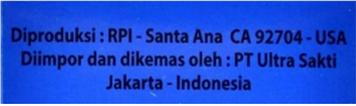
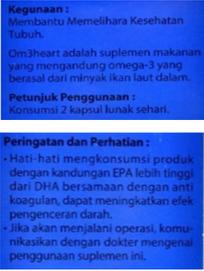
Tabel 5. Identifikasi Kemasan OM3HEART Natural Fish Oil

OM3HEART Natural Fish Oil		
PT. Ultra Sakti		
Label	Gambar	Keterangan
Nama produk		Bagian ini menunjukkan merek produk yaitu “OM3HEART” dan nama produk yaitu “Natural Fish Oil”
Isi Bersih		Label ini menunjukkan jumlah isi produk dalam kemasan yaitu sebanyak 30 kapsul minyak ikan

To Cite this Paper : Gusman, E., Oesama, Wiharyanto, D. 2024. Studi Hubungan Parameter Kualitas Air dengan Kelimpahan Bakteri di Tambak Tradisional Udang Windu (*Penaeus monodon*) di Pulau Tibi, Kalimantan Utara. Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan, 15 (2): 207-220.

Journal Homepage: <https://journal.ibrahimiy.ac.id/index.php/JSAPI>

<http://dx.doi.org/10.35316/jsapi.v15i2.5320>

Label Halal MUI	-	Produk tidak tersertifikasi atau terjamin halal oleh MUI
Informasi produsen dan alamat perusahaan		Label ini menunjukkan bahwa produk tidak diproduksi sendiri oleh PT Ultra Sakti namun diimpor dari USA dari RPI Santa Ana yang kemudian dikemas oleh PT Ultra Sakti
Saran penyimpanan		Label ini memberikan informasi saran penyimpanan produk agar tahan lama dan menjaga kualitas produk
Saran Penyajian		Label ini memberikan informasi terkait saran penggunaan, manfaat, dan hal penting dari produk yang harus diketahui oleh konsumen
Informasi nilai gizi	-	Produk tidak memberikan informasi nilai gizi pada kemasannya
Expired Date	-	Label tidak menunjukkan tanggal kedaluwarsa atau batas aman konsumsi produk
Sertifikasi SNI	-	Produk tidak memiliki sertifikasi SNI
Informasi komposisi bahan baku		Label berisi informasi komposisi bahan baku yang digunakan untuk membuat produk
Informasi bahan alergen	-	Produk tidak memberikan informasi bahan yang dapat menyebabkan alergi

Analisis Kepatuhan Terhadap Regulasi Keamanan Pangan

Kepatuhan lima produk perikanan olahan terhadap Peraturan BPOM No. 31 Tahun 2018, Pasal 9 tentang Informasi dalam Label dan Pasal 25 tentang Informasi Nilai Gizi, serta Peraturan Pemerintah No. 69 Tahun 1999, Pasal 5 tentang kewajiban pelabelan pada kemasan produk pangan, tidak merata. Beberapa label yang seharusnya ada pada kemasan makanan masih belum terdapat pada produk-produk ini. Berdasarkan tabel identifikasi label pada kemasan, terlihat bahwa secara keseluruhan, produk-produk tersebut telah memberikan identitas produk yang jelas sesuai dengan ketentuan, sehingga konsumen dapat dengan mudah mengenali jenis produk yang mereka beli. Informasi tentang komposisi bahan baku dan berat bersih atau isi bersih juga tercantum pada kemasan lima produk ini. Namun, Sarden GAGA, Cedeo Chikuwa, Finna Fish Sauce, dan OM3Heart Natural Fish Oil belum mencantumkan informasi tanggal kedaluwarsa. Kelalaian ini

To Cite this Paper : Gusman, E., Oesama, Wiharyanto, D. 2024. Studi Hubungan Parameter Kualitas Air dengan Kelimpahan Bakteri di Tambak Tradisional Udang Windu (*Penaeus monodon*) di Pulau Tibi, Kalimantan Utara. Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan, 15 (2): 207-220.

Journal Homepage: <https://journal.ibrahimiy.ac.id/index.php/JSAPI>

<http://dx.doi.org/10.35316/igsapi.v15i2.5320>

merupakan cacat yang signifikan, karena tanggal kedaluwarsa sangat penting bagi konsumen untuk memastikan keamanan produk untuk dikonsumsi. Informasi nilai gizi juga tidak ada pada tiga produk perikanan olahan ini, padahal label ini sangat penting untuk memberikan informasi tentang kandungan gizi dan membantu konsumen membuat keputusan yang lebih baik terkait diet dan asupan nutrisi mereka.

Empat dari lima produk memiliki nomor izin edar BPOM, yang menjamin keamanan dan kualitas produk mereka. Produk yang tersisa, Bonroa Abon Ikan Cakalang, masih memegang izin PIRT dan belum terdaftar di BPOM. Diketahui bahwa label BPOM dapat meningkatkan kepercayaan konsumen, jumlah pangsa dalam pasar dan daya saing industri makanan dan minuman (Dewi *et al.*, 2024). Menurut Pritanova *et al.*, (2019), izin edar BPOM menjadi indikator bahwa produk pangan sudah disetujui oleh pemerintah untuk beredar di Indonesia karena produk pangan olahan asal hewan yang disimpan dingin atau beku tidak diperkenankan memperoleh izin edar PIRT sesuai peraturan BPOM nomor 22 Tahun 2018. Anandita *et al.*, (2022) mengatakan bahwa produk yang tidak mencantumkan BPOM sebagian besar merupakan produk hasil UMKM, dimana pelaku usaha UMKM kurang pengetahuan terhadap pengaruh sertifikasi BPOM terhadap perluasan pasar pada produk mereka.

Tiga dari total produk yang diamati memiliki label Halal MUI, yaitu Sarden Gaga, CIDEA CHIKUWA Ikan Olahan dan BONROA Abon Ikan Cakalang. Dua produk lainnya tidak memiliki label Halal MUI. Adanya sertifikasi halal dan label halal pada kemasan produk, dapat diperoleh jaminan dan kepastian hukum bahwa produk yang dimaksud adalah halal (Hanifah *et al.*, 2020). Utami (2021) mengatakan bahwa label sertifikasi halal akan memberikan perlindungan bagi produsen dari adanya tuntutan bahan maupun proses yang tidak halal dan akan melindungi konsumen dalam menghilangkan keraguan untuk mengonsumsi suatu produk. Menurut Noruhman dan Qurniawati (2019), dapat diketahui bahwa adanya label Halal pada produk dapat mempengaruhi konsumen dalam memilih produk berdasarkan tingkat eksperensial dan intelektualnya, sehingga semakin tinggi pengetahuan seseorang terhadap agama islam maka semakin tinggi pertimbangan konsumen dalam memilih produk berlabel Halal.

Terkait standarisasi SNI, hanya Sarden GAGA yang telah mencantumkan standarisasi SNI pada kemasannya (SNI 8222:2016). Kepatuhan ini sesuai dengan Peraturan Pemerintah No. 102 Tahun 2000 tentang Standardisasi Nasional, Pasal 5 tentang Standar Wajib dan Pasal 6 tentang Standar Sukarela, karena sarden merupakan salah satu jenis produk perikanan olahan yang harus mematuhi standarisasi SNI. Namun, OM3Heart Fish Oil, yang seharusnya juga tunduk pada SNI wajib, tidak memiliki label SNI pada kemasannya dan hanya menampilkan nomor izin edar BPOM. Tiga produk lainnya, yaitu saus ikan, chikuwa, dan abon ikan, termasuk produk SNI sukarela, sehingga tidak menjadi masalah serius jika tidak memiliki label SNI pada kemasannya. Selain itu, OM3Heart Fish Oil dan Finna Fish Sauce tidak memiliki logo halal, yang wajib ada pada semua produk makanan sesuai dengan Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Aryani *et al.*, (2022) menyatakan bahwa kemasan dan labeling produk sesuai standar SNI merupakan hal yang sangat penting karena label kemasan faktor penting kekuatan branding suatu produk dan mencakup berbagai informasi penting seperti kualitas produk, legalitas produk, kode produksi dan petunjuk lainnya. Menurut Pratiwi *et al.*, (2023), Pelabelan yang tidak efektif dan tidak memberikan informasi mengenai NIB, SNI, komposisi, tanggal kadaluarsa dan logo halal dapat berdampak pada menurunkan kepercayaan pembeli. Afriani *et al.*, (2023) Mengatakan bahwa kemasan produk yang sesuai SNI mencantumkan Nomor BPOM, info halal, kode produksi pangan, petunjuk penyimpanan, barcode, petunjuk penggunaan dan nilai gizi dapat mengangkat citra merek dan nilai tambah terhadap suatu produk.

KESIMPULAN

Berdasarkan analisis, lima produk olahan perikanan yaitu Sarden GAGA, Saus Ikan Finna, Cedeo Chikuwa, Bonroa Abon Ikan Cakalang, dan Minyak Ikan Alami OM3Heart sebagian besar mematuhi ketentuan Peraturan BPOM No. 31 Tahun 2018 dan Peraturan Pemerintah No. 69 Tahun 1999 tentang label wajib pada kemasan produk pangan. Namun, terdapat kekurangan signifikan, terutama tidak adanya tanggal kedaluwarsa pada empat dari lima produk dan kurangnya informasi nutrisi pada tiga produk. Empat produk memiliki izin edar BPOM, sementara satu hanya memiliki izin PIRT. Hanya Sarden GAGA yang mematuhi standar SNI wajib, sedangkan Minyak

To Cite this Paper : Gusman, E., Oesama, Wiharyanto, D. 2024. Studi Hubungan Parameter Kualitas Air dengan Kelimpahan Bakteri di Tambak Tradisional Udang Windu (*Penaeus monodon*) di Pulau Tibi, Kalimantan Utara. Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan, 15 (2): 207-220.

Journal Homepage: <https://journal.ibrahimiy.ac.id/index.php/JSAPI>

<http://dx.doi.org/10.35316/jsapi.v15i2.5320>

Ikan OM3Heart, yang seharusnya juga memenuhi standar SNI wajib, tidak menampilkan label SNI padaemasannya. Selain itu, dua produk tidak menampilkan logo halal, yang merupakan persyaratan berdasarkan Undang-Undang No. 33 Tahun 2014.

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, S. ariska, Y.I. Yustanti, N.V. revolina, E. Elfianty, L. 2023. Perbaikan Kemasan Produk Makanan Ringan “Kriptal” Pada Syfam Food Kota Bengkulu. *Jurnal BUDIMAS*, 5(2):1-7.
- Anandita, S.R. Al-faqih, M.I. Azah, I.N. Ghusain, N. Mahendri, W. Fadli, K. 2022. Peningkatan Daya Saing Produk Pelaku Industri Makanan Olahan UMKM melalui Pelatihan Sertifikasi Halal dan BPOM. *Jumat Ekonomi*, 3(3):183-187.
- Andriyani, A. 2019. Kajian Literatur pada Makanan dalam Perspektif Islam dan Kesehatan. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 15(2): 178-198.
- Angriyani, A.M. & Gultom, E. 2021. Peran Negara Dalam Memberikan Perlindungan Pada Konsumen Atas Penggunaan Produk Pangan Tidak Berlabel Halal Berdasarkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. *Widya Yuridika: Jurnal Hukum*, 4(1): 19-26.
- Aryani, M. Septika, B.H. Krisnahadi, T. Ilhamalimy, R.R. Supratman. 2022. Inovasi Manajemen Melalui Pelatihan Pendaftaran Label BPOM dan Halal bagi Produk UMKM Kuliner Desa Legok Kabupaten Tangerang. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA: Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan kepada Masyarakat*, 3(3):577-583.
- Dewi, C.S. Fianty, M.I. Saputri, F.R. 2024. Inovasi Manajemen Melalui Pelatihan Pendaftaran Label BPOM dan Halal bagi Produk UMKM Kuliner Desa Legok Kabupaten Tangerang. *Jurnal Pengabdian Undikma*, 5(1):83-89.
- Hanifah, G. Khanifa, N.K. Ariono, I. 2020. Korelasi Label Halal Produk Kosmetik Terhadap Minat Beli Konsumen Perspektif Masalah. *Jurnal Studi al Quran dan Hukum*, 6(2):159-170.
- Luhulima, C.F., Rieuwpassa, F. & Wattimena, M.L. 2024. Pemanfaatan Tetelan Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) Dalam Pembuatan Kecap Ikan Dengan Penambahan Enzim dan Yoghurt. *INASUA: Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 4(1): 269-278.
- Ma’roef, A.F., Sipahutar, Y.H. & Hidayah, N. 2021. Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Prosedure (SSOP) pada Proses Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*) dengan Media Saus Tomat. *Prosiding Simposium Nasional Kelautan dan Perikanan*, 8.
- Muchtar, F., Bahar, H., Nurmaladewi, N. & Lisnawaty, L. 2022. Identifikasi Bahaya Dan Penentuan Titik Kendali Kritis Proses Pengasapan Ikan Tuna Di Desa Malalanda Kecamatan Kulisusu Kabupaten Buton Utara. *KOLONI*, 1(2): 514-525.
- Murti, P.D.B., Dwiloka, B., Radjasa, O.K. & Ngginak, J. 2021. Opportunity and Benefits of Functional Food from The Sea: A Review. *Jurnal Sains Natural*, 11: 87-95.
- Nurohman, Y.A., Qurniawati, R.S. 2019. Keputusan Pembelian Produk Makanan Halal Di Lingkungan lain Surakarta. *Among Makarti*, 12(24):23-33.
- Pratiwi, L.R. Putri, L.F. Wati, D.F. Wulandari, R. 2023. Re-Branding Produk Sebagai Daya Tarik Pemasaran pada UMKM Jamu di Dusun Kedurus Kabupaten Sidoarjo. *Abdinus:Jurnal Pengabdian Nusantara*, 7(2):2023.

To Cite this Paper : Gusman, E., Oesama, Wiharyanto, D. 2024. Studi Hubungan Parameter Kualitas Air dengan Kelimpahan Bakteri di Tambak Tradisional Udang Windu (*Penaeus monodon*) di Pulau Tibi, Kalimantan Utara. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 15 (2): 207-220.

Journal Homepage: <https://journal.ibrahimiy.ac.id/index.php/JSAPI>

<http://dx.doi.org/10.35316/jsapi.v15i2.5320>

- Pritanova, P.R., Muhandri, T. Nurjanah, S. 2019. Karakteristik dan Pemenuhan CPPOB Pelaku UMKM Online Produk Olahan Beku Daging Sapi dan Ayam di DKI Jakarta. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 8(3):102-108.
- Rahayu, W.E. & Destiana, I.D. 2022. Perbandingan Hasil Sensori dan Kandungan Gizi Abon Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*) dengan Abon Ikan Selar Kuning (*Selaroides leptolepis*). *EDUFORTECH*, 7(2): 132-137.
- Rorong, J.A. & Wilar, W.F. 2021. Keracunan makanan oleh mikroba. *Techno Science Journal*, 2(2): 47-60.
- Saputro, A.N., Sari, E.N. & Putri, F.A.R. 2024, March. Analisis Penyelesaian Limbah Tambang Nikel di Konawe Utara yang Mencemari Laut Sekitarnya. In Prosiding *SENASTITAN: Seminar Nasional Teknologi Industri Berkelanjutan* (Vol. 4).
- Syarif, R.H., Tangke, U., Daeng, R.A. & Usman, H. 2023. Penentuan Umur Simpan Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Rica-Rica Dalam Kemasan Kaleng. *Jurnal Sains Sosial dan Humaniora* (JSSH), 3(1): 33-44.
- Utami, S.N. 2021. Preferensi Konsumen Berdasarkan Label Sertifikasi Halal Produk Pangan Lokal. *Journal of Technology and Food Processing (JTFP)*, 1(2):10-14.
- Wijaya, B.A., Susanto, E. & Purnamayati, L. 2023. Kajian Pembuatan Chikuwa Dengan Bahan Baku Jenis Ikan Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 5(1): 32-36.
- Zakariah, M.A., Afriani, V. & Zakariah, K.M. 2020. Metodologi Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, Action Research, Research and Development (R n D). Yayasan Pondok Pesantren Al Mawaddah Warrahmah Kolaka.
- Zazili, A. 2019. Urgensi Pengawasan Keamanan Pangan Berbasis Sistem Manajemen Risiko Bagi Perlindungan Konsumen. *Supremasi Hukum: Jurnal Penelitian Hukum*, 28(1): 57-70.