

# BISNIS RITEL PANGAN DI PASAR TRADISIONAL (Studi Kritis Terhadap Implementasi Peraturan Balai POM Tentang Keamanan Pangan Di Pasar Songgolangit)

Rohmah Maulidia<sup>1</sup>

## ABSTRAK

Fenomena penggunaan boraks dan formalin pada makanan kerap dijumpai di pasar tradisional. Penerbitan Peraturan BPOM Nomor 5 Tahun 2015 bertujuan melindungi masyarakat dari pangan yang berisiko terhadap kesehatan. Dengan menggunakan teori kesadaran hukum dan teori survival strategy penulis melakukan analisis data. Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa mereka semua para informan yang diwawancarai tidak tahu peraturan BPOM, dan tidak pernah menerima sosialisasi dari Dinas pasar. Mereka mengaku selama ini taat pada aturan tertulis (di spanduk) di pasar. Misal tentang aturan larangan jualan di jalan trotoar dan selasar pasar, karena memang itu ditempel besar-besar di dalam pasar. Secara umum, standarisasi bisnis ritel pangan menurut BPOM di pasar Songgolangit belum sepenuhnya dilaksanakan dengan baik oleh pedagang. Hanya sedikit pedagang yang memiliki papan identitas dan mereka tidak memperdulikan higienitas dari hama di makanan (misal penjual teri). Untuk toilet, masih belum ada pemisahan toilet laki-laki dan perempuan, serta jarak toilet dengan penjualan makan sangat dekat. Tetapi sebagian dari mereka sesungguhnya sudah mempraktekkan standarisasi peraturan POM tersebut, misal penjual ikan telah menggunakan es balok dalam jualan ikannya, penjual kerupuk mentah yang mau membersihkan secara berkala barang dagangannya, agar jangan sampai tikus berkeliaran di lapaknya.

**Kata Kunci:** Songgolangit; Pasar; Pangan; BPOM

## PENDAHULUAN

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia. Dalam perspektif ekonomi politik, ketersediaan bahan pokok pangan menjadi tolak ukur keberhasilan sebuah negara dalam memenuhi kebutuhan pangan penduduknya. Memang sangat memprihatinkan, masih ada kasus di masyarakat yang mengalami gizi buruk dan mengonsumsi nasi aking di republik tercinta ini. Sesungguhnya, dalam perspektif hak asasi manusia, negara harus menjamin kesehatan dan keamanan pangan yang beredar di masyarakat.<sup>2</sup> Hal ini telah dijelaskan dalam Undang-undang Konsumen Nomor 8 Tahun 1999, Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004, Undang-undang Kesehatan Nomor 36 Tahun 2009, dan Undang-undang Pangan Nomor 18 Tahun 2012.<sup>3</sup>

---

<sup>1</sup> Dosen IAIN ponorogo

<sup>2</sup> Indonesia ikut menandatangani kesepakatan dalam MDGs, di mana salah satunya adalah mengentaskan kelaparan dan kemiskinan. pembahasan MDGs dan progress-nya dapat dibaca selengkapnya dalam [www.undp.org](http://www.undp.org). Sekarang dalam perkembangannya kebijakan MDGs ditingkatkan dengan program SDGs, baca [www.ilo.org/wcms](http://www.ilo.org/wcms).

<sup>3</sup> Ulasan Tentang Konsumen dan Juga Kesehatan Baca Selengkapnya Dalam Buku Ahmad Miru, *Prinsip-Prinsip Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Indonesia*, (Jakarta : Raja Grafindo Persada, 2011); Burhanudin S. *Hukum Kontrak Syariah*, (Yogyakarta : Bfe, 2009); Yusuf Sofie, *Kapita Selekta Hukum Perlindungan Konsumen di Indonesia*, Ghalia- Indonesia, Jakarta: Ghalia, 2007); Happy Susanto, *Hak-Hak Konsumen Jika Dirugikan*, (Jakarta: Visimedia, 2008); Rohmah Maulidia, *Pesantren Dan Fikih Kesehatan* (Ponorogo: Stainpo Press, 2013); Janus Sidabalok, *Hukum Perlindungan Konsumen Di Indonesia*, (Bandung : Citra Aditya Bakti, 2010); Pemerintah serius

Memang di era global saat ini, keamanan pangan menjadi isu krusial dalam perdagangan MEA. MEA (Masyarakat Ekonomi Asean) adalah produk kesepakatan para pemimpin negara-negara Asia Tenggara untuk membentuk pasar tunggal di kawasan Asia Tenggara terhitung akhir 2015 dengan tujuan, antara lain, menarik investasi asing dan mengimbangi perdagangan RRC dan India. Kompetisi ini sangat ketat, dan menuntut kualitas barang, jasa dan tenaga kerja profesional.<sup>4</sup> Peredaran komoditas dan arus barang dari berbagai negara ke pasar Indonesia seharusnya dibarengi dengan kesadaran produsen untuk menyediakan barang yang memiliki kualitas dan jaminan aman bagi konsumen. Begitu pula, konsumen dalam negeri hendaknya memiliki kesadaran dalam mengonsumsi produk, baik komoditas lokal maupun produk impor.

Arus barang maupun pangan merasuk sangat cepat ke wilayah kota maupun desa, bahkan secara massif ke seluruh pelosok daerah. Termasuk ke wilayah kantung-kantung pasar modern maupun pasar tradisional. Akan sangat mudah dijumpai buah jeruk impor dan apel impor di lapak-lapak pasar tradisional. Begitu pula banyak didapati makanan olahan kemasan, seperti sosis dan steak di pasar tradisional. Hal ini juga dapat dilihat di pasar tradisional Songgolangit, pasar tradisional terbesar di kota Ponorogo.<sup>5</sup>

Kasus penjualan ayam suntikan dan ayam mati kemarin (tiren) yang tidak layak dikonsumsi pernah terjadi pula di Ponorogo. Hal ini ditemukan dalam razia petugas. Petugas gabungan dari Indakop, Dinkes, Disperta, dan polisi. Dalam razia itu petugas gabungan berhasil menemukan sejumlah daging ayam suntikan di Pasar Tradisional Kecamatan Balong dan daging ayam tiren yang dijual dalam keadaan masak, serta menemukan daging ayam yang direndam sebelum dijual di Pasar Kota Ponorogo. Petugas juga menemukan sejumlah makanan dan minuman (mamin) yang dijual sudah dalam keadaan kadaluwarsa, serta menemukan sebuah mini market yang izin operasionalnya belum lengkap.

Daging ayam yang direndam air tersebut dimaksudkan agar timbangan lebih berat. Begitu pula dengan daging ayam suntik, dimaksudkan untuk menambah bobot daging dengan cara menyuntikkan air ke daging ayam. Namun hal ini bisa diketahui karena menyebabkan warna daging berubah. Kabid Peternakan Dinas Pertanian Pemkab Ponorogo, drh. Roin Umayah mengatakan, ayam tiren dijual dalam keadaan sudah masak dimaksudkan untuk mengelabui pembeli. Karena, dalam keadaan sudah dimasak, bau dan warna daging tidak kentara. Ayam rendaman, ayam suntik, dan ayam tiren masak kemudian disita oleh petugas, karena akan membahayakan konsumen jika dibiarkan dijual. Selanjutnya, daging ayam tidak sehat tersebut akan dimusnahkan. “Pedagang yang menjual ayam tiren dan ayam potong berkadar air tinggi kami beri binaan. Tetapi, kalau masih mengulanginya lagi maka akan kami serahkan petugas yang berhak menangkapnya.”<sup>6</sup>

Dalam perspektif agama, penjualan barang yang membahayakan kesehatan tentu bertentangan dengan prinsip *hifdz nafs* dan *hifdz mal*. Artinya konsumen dirugikan secara fisik dan finansial. Dampak dari ayam tiren maupun komoditas pangan lain tersebut tentu membahayakan kesehatan dan merupakan kejahatan. Secara finansial, konsumen dirugikan karena tidak mendapatkan kualitas barang padahal dia telah membayar sejumlah harga barang.

Masyarakat umumnya percaya saja belanja di pasar. Mereka menyukai belanja di pasar tradisional karena harganya juga dapat ditawar. Pasar Legi Songgolangit merupakan pasar tradisional tertua di kabupaten ini yang tidak pernah sepi dari pengunjung. Beraneka komoditas

---

menangani keamanan pangan pasar tradisional dengan penerbitan peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2012 Tentang

Pengelolaan Dan Pemberdayaan Pasar Tradisional dan Peraturan BPOM Nomor 5 Tahun 2015 tentang bisnis ritel Pangan di Pasar Tradisional.

<sup>4</sup> Mahfud MD, “Supremasi Hukum di Era Globalisasi”, *Makalah Seminar Nasional Pascasarjana Stain Ponorogo* 2 Maret 2016, 4-5.

<sup>5</sup> Observasi Tanggal 2 Februari 2016.

<sup>6</sup> <http://surabaya.tribunnews.com/2010/09/02/waspadai-ayam-tiren>, diakses 4 April 2016.

dijual pedagang di pasar berlantai dua ini. Untuk menjamin keamanan pangan, sebenarnya telah diatur dalam Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan. Pada pasal 8 disebutkan bahwa pedoman cara ritel pangan yang baik adalah cara ritel yang memperhatikan aspek keamanan pangan. Pada prinsipnya peraturan cara ritel pangan yang baik ini merupakan kegiatan pada tempat penjualan pangan, baik di toko modern maupun pasar tradisional, agar pangan yang diperdagangkan/diperjualbelikan terjaga mutunya, aman dan layak dikonsumsi.<sup>7</sup>

Sebagai lembaga yang memiliki kewenangan pengawasan Obat dan Makanan, Balai POM telah menerbitkan Peraturan Nomor 5 Tahun 2015 tentang Pedoman Cara Retail Pangan yang Baik di Pasar Tradisional. Dalam peraturan ini diuraikan berbagai macam tindakan pencegahan untuk memperkecil risiko keamanan dan kerusakan pangan karena kesalahan dalam penanganan, pemajangan dan penyimpanannya.

Penerbitan Peraturan BPOM Nomor 5 Tahun 2015 bertujuan melindungi masyarakat dari pangan yang berisiko terhadap kesehatan. Juga memberikan acuan untuk penataan, penanganan, dan penyajian di pasar tradisional sesuai dengan konsep keamanan pangan. Memberikan pedoman dan informasi kepada pelaku usaha tentang cara ritel pangan yang baik di pasar tradisional. Meningkatkan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya keamanan pangan di pasar tradisional dan mendukung pasar sebagai objek wisata.

Pedoman Cara Ritel Pangan yang baik di pasar tradisional meliputi 4 (empat) aspek, yaitu Sumber Daya Manusia, Sarana dan Prasarana, Penanganan Pangan, dan Kebersihan dan Sanitasi Peralatan dan Lingkungan. Secara umum, aturan tersebut merupakan ikhtiar negara dalam melindungi konsumen. Dalam perkembangan mutakhir angka konsumen kelas menengah kita bertambah,<sup>8</sup> namun jumlah konsumen awam juga masih tinggi. Jika dikaji secara mendalam, paling tidak secara garis besar dapat dibedakan dua tipe konsumen, yaitu; Konsumen yang terinformasi (*well-informed*), Konsumen yang tidak terinformasi.<sup>9</sup>

Ciri-ciri konsumen yang terinformasi sebagai tipe pertama adalah memiliki tingkat pendidikan tertentu, mempunyai sumber daya ekonomi yang cukup, sehingga dapat berperan dalam ekonomi pasar, dan lancar berkomunikasi. Dengan memiliki tiga potensi ini, konsumen jenis ini mampu bertanggung jawab dan relatif tidak memerlukan perlindungan.

Sedangkan ciri-ciri konsumen yang tidak terinformasi sebagai tipe kedua memiliki karakteristik antara lain: kurang berpendidikan, termasuk kategori kelas menengah ke bawah, dan tidak lancar berkomunikasi. Konsumen jenis ini perlu dilindungi, dan khususnya menjadi tanggung jawab negara untuk memberikan perlindungan. Selain itu, ada lagi konsumen khusus seperti kelompok anak-anak, orang tua, dan orang asing (yang tidak dapat berkomunikasi dengan bahasa setempat) sebagai jenis konsumen yang wajib dilindungi oleh negara. Informasi ini harus diberikan secara sama bagi semua konsumen (tidak diskriminatif).

Kembali menyoal kualitas pasar tradisional yang ada, selama ini terdapat praktek-praktek yang berisiko terhadap keamanan pangan di pasar tradisional. Dari hasil pengamatan Utami di beberapa pasar tradisional, beberapa hal berikut masih banyak dijumpai, di antaranya;

<sup>7</sup> Dominasi asing dalam pasar dalam negeri memang menuntut proteksi dari pemerintah, jika dibiarkan, dapat dipastikan akan mengancam pasar tradisional yang jumlahnya kurang lebih 13. 450. Perhatikan kritik agus suman tentang keberadaan pasar asing dan pasar tradisional dalam ulasannya "Ritel Asing Vs Pasar Tradisional," *Opini Jawa Pos*, 16 Desember 2011.

<sup>8</sup> soal kemunculan kelas menengah di Indonesia, diriset secara menarik oleh Yuswohady, *Middle Class Muslim* (Jakarta: Gramedia, 2014).

<sup>9</sup> Karakteristik kelompok konsumen secara lengkap dapat dibaca dalam Nugroho J. Setiadi, *Perilaku Konsumen* (Jakarta: Prenada Media, 2010), 82-83.

kontaminasi silang, penurunan mutu dan keamanan, higiene dan sanitasi pedagang, higiene dan sanitasi bangunan.<sup>10</sup>

Praktek-praktek tersebut dapat menimbulkan resiko terhadap keamanan pangan, oleh karena itu diperlukan upaya untuk memperbaikinya melalui penerapan cara ritel yang baik khususnya di pasar tradisional. Untuk itulah penelitian ini akan mengkaji lebih dalam persoalan tersebut di pasar tradisional Songgolangit, dengan melakukan *indepth interview* dengan Dinas Pasar, pedagang dan konsumen di pasar tersebut. Bagaimanakah kebijakan Dinas Pasar Kabupaten Ponorogo dalam merespon peraturan BPOM tentang Pedoman Cara Retail Pangan yang Baik di Pasar Tradisional? Bagaimana pendapat para pedagang dan konsumen tentang peraturan Pedoman Cara Retail Pangan yang Baik di Pasar Tradisional dan implementasi aturan tersebut.

## PEMBAHASAN

Regulasi keamanan produk pangan mengatur sedemikian rupa soal tata kelola penjualan pangan di pasar tradisional dengan standarisasi yang telah ditetapkan oleh BPOM. Badan Pengawasan Obat dan Makanan telah menerbitkan regulasi terkait cara ritel pangan yang baik di pasar tradisional, yaitu Peraturan Kepala Badan POM Nomor 5 Tahun 2015 tentang Pedoman Cara Retail Pangan yang Baik di Pasar Tradisional, yang dapat digunakan sebagai acuan dalam melakukan kegiatan ritel pangan di pasar tradisional.

Dalam riset ini akan dianalisis implementasi peraturan tersebut. Fakta-fakta di lapangan menyangkut bisnis pangan di pasar tradisional Songgolangit akan dibaca menggunakan teori efektivitas dan kesadaran hukum.<sup>11</sup> Berbagai macam tindakan pencegahan untuk memperkecil risiko keamanan dan kerusakan pangan karena kesalahan dalam penanganan, pemajangan dan penyimpanannya. Pedoman standar Cara Ritel Pangan yang baik di pasar tradisional meliputi 4 (empat) aspek, yaitu Sumber Daya Manusia, Sarana dan Prasarana, Penanganan Pangan, dan Kebersihan dan Sanitasi Peralatan dan Lingkungan.

### Pasar Songgolangit dalam Kajian

Di era Bupati Ipong Muclissoni sekarang ini Ponorogo memiliki visi “*Terwujudnya masyarakat ponorogo yang sejahtera yang bertumpu pada mekanisme pasar yang berkeadilan, menuju daerah industri baru sekaligus masyarakat niaga yang tangguh, serta mewujudkan rahayuning Bumi Reog.*” Dan pengembangan pasar merupakan bagian dari salah satu misi kabupaten Ponorogo sebagaimana berikut ini: 1) Mewujudkan Koperasi dan UMKM yang mandiri dan berdaya saing. 2) Meningkatkan pembinaan dan pengembangan Industri Kecil Menengah berbasis Sumber Daya Daerah. 3) Meningkatkan pembinaan dan pengembangan pasar, distribusi, promosi, peningkatan penggunaan produksi dalam negeri, pengembangan usaha, pengawasan barang

<sup>10</sup> Utami Hudi Astuti, “Menuju Keamanan Pangan Di Pasar Tradisional,” *artikel Majalah Foodreview Indonesia* | Vol. X/No. 10/ Oktober 2015. Utami adalah Staf Direktorat Standardisasi Produk Pangan Badan POM RI.

<sup>11</sup> Faktor-faktor yang mempengaruhi keefektifan hukum atau penegakan hukum (*law enforcement*), yaitu:  
a. Perangkat hukum atau aturan itu sendiri (Undang-Undang/Peraturan-peraturan) Syarat-syarat agar suatu aturan hukum berlaku efektif: 1) Undang-Undang dirancang dengan baik, kaidahnya jelas, mudah dipahami dan penuh kepastian. 2) Undang-Undang sebaiknya bersifat melarang (*prohibitur*) dan bukan mengharuskan atau membolehkan (*mandatur*). 3) Sanksi haruslah tepat dan sesuai tujuan. 4) Beratnya sanksi tidak boleh berlebihan (sebanding dengan pelanggarannya). 5) Mengatur terhadap perbuatan yang mudah dilihat. 6) Mengandung larangan yang berkesesuaian dengan moral. 7) Pelaksana hukum menjalankan tugasnya dengan baik, menyebarluaskan Undang-undang, penafsiran seragam dan konsisten

b. Penegak hukum (pembentuk hukum maupun penerap hukum)

Pada dasarnya penegakan hukum di Indonesia harus mencakup tiga aspek penting yang sangat mendasar, yaitu Kultur masyarakat tempat nilai-nilai hukum akan ditegakkan, Struktur dari penegak hukumnya sendiri, kemudian Substansi hukum yang akan ditegakkan, Baca Sabian Utsman, *Dasar-Dasar Sosiologi Hukum* ( Yogyakarta: Pustaka Pelajar. 2009), 231.

beredar, peningkatan ekspor dan perlindungan konsumen. 4) Meningkatkan pengembangan sarana dan prasarana pasar daerah.

Secara ekonomi, kabupaten Ponorogo memiliki fasilitas perdagangan yang cukup lengkap, fasilitas tersebut berupa pasar dan pertokoan yang tersebar di seluruh wilayah. Pasar-pasar besar Kabupaten Ponorogo antara lain Pasar Legi Songgolangit di Kecamatan Ponorogo, Pasar Wage di Kecamatan Jetis, Pasar Pon di Kecamatan Jenangan dan pasar-pasar lain yang umumnya buka menurut hari dalam penanggalan Jawa. Di kabupaten ini juga terdapat pasar hewan terbesar di Karesidenan Madiun, yaitu Pasar Hewan Jetis yang buka setiap hari Pahing.

Gambar 1



Sumber: dokumen pribadi

Selain menyediakan kebutuhan pokok sehari-hari, keberadaan pasar tersebut juga penting dalam rangka menunjang kegiatan sistem koleksi–distribusi terhadap barang-barang kebutuhan penduduk dan beberapa komoditi pertanian yang dihasilkan oleh Kabupaten Ponorogo. Sedangkan fasilitas perdagangan yang berupa pertokoan banyak berkembang di kabupaten ini terutama toko-toko swalayan. Di Ponorogo terdapat juga pusat perbelanjaan yaitu Ponorogo City Center yang dilengkapi dengan tenant-tenant ternama seperti Hypermart, Lotus Department Store, Electronic City, Bioskop Cinemax. Produk domestik regional bruto (PDRB) tertinggi pada tahun 2007 adalah sektor pertanian dengan 28,77% dan terendah adalah Listrik dan Air Bersih dengan 1,87%. Upah minimum regional (UMR) pada tahun 2007 adalah Rp.450.000 dan untuk tahun 2008 adalah Rp.500.000.<sup>12</sup>

Pada bulan Juli lalu, media massa menyebutkan Dinas Industri Koperasi Perdagangan dan Penanaman Modal (INDAKOP PM) Kabupaten Ponorogo bersama Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) Surabaya menggelar inspeksi mendadak (sidak) mengecek kandungan zat kimia berbahaya pada makanan dan minuman di Pasar Songgolangit.<sup>13</sup> Pada kesempatan ini, BPOM menguji setiap makanan dan minuman yang di jual pedagang di stan laboratorium yang telah disediakan di lokasi sidak. Dari hasil uji laboratorium, BPOM Surabaya menemukan beberapa sampel makanan yang tersebut positif mengandung formalin, borak dan rhodamin. Setidaknya 40 *sample* yang masuk di BPOM tersebut, tiga *sample* positif mengandung borak, satu *sample* mengandung formalin dan satu *sample* positif mengandung pewarna.

<sup>12</sup> [https://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten\\_Ponorogo](https://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Ponorogo), diakses 3 Juni 2016.

<sup>13</sup> <http://www.lensaIndonesia.com/2016/07/29/bpom-temukan-makanan-mengandung-formalin-borak-dan-rhodamin-di-pasar-songgolangit-ponorogo.html>, diakses 3 Juni 2016.

Demikian disampaikan staf bidang sertifikasi dan layanan informasi konsumen, Balai Besar BPOM Surabaya, Umi Barokah. Menurut dia, dari tiga sample yang mengandung boraks adalah kerupuk puli, kerupuk rambak dan janggolan. Sementara untuk yang mengandung bahan pewarna yakni kerupuk. Dan formalin ikan kering. Untuk yang mengandung formalin, Umi menjelaskan sebenarnya tidak hanya ikan kering saja. Tapi juga mie matang. “Cuma di Ponorogo mie matang di jual pada malam hari. Tapi saya pastikan untuk mie di Jatim semua mengandung formalin,” ungkapnya.

Sementara itu, Kabid Perdagangan Dinas Indagkop PM Kabupaten Ponorogo Winarto, mengakui adanya temuan pangan yang mengandung zat berbahaya. Untuk mengantisipasi beredarnya pangan berbahaya tersebut di Ponorogo, Indagkop meminta kepada para pedagang untuk menolak produk tersebut. Sedang menyangkut produsen asal Ponorogo, sejauh ini pihaknya belum berkoordinasi dengan pihak kepolisian. “Indagkop masih akan melakukan langkah pembinaan dan memberikan surat peringatan terlebih dahulu,” urai Winarto.

Menurut penjelasan para pakar, formalin merupakan larutan 40 % formaldehid, termasuk golongan senyawa aldehid atau alkanal, yang mengandung satu atom karbon. Lembaga perlindungan lingkungan Amerika Serikat (EPA), dan Lembaga Internasional untuk penelitian kanker (IARC) menggolongkan formalin sebagai senyawa karsinogen, yaitu senyawa yang memicu tumbuhnya kanker.

Formalin merupakan desinfektan yang efektif, oleh karena itu formalin banyak digunakan dalam bidang industri dan pendidikan. Dalam bidang industri formalin banyak digunakan sebagai bahan pestisida, pengawet tekstil, dan pembersih lantai. Dalam jumlah kecil formalin formalin terdapat pada kosmetik, cairan pencuci piring, sampo mobil dan sebagainya. Manfaat dalam bidang pendidikan, formalin dipakai sebagai cairan pengawet mayat dan preparat praktikum mahasiswa Fakultas Kedokteran dan Fakultas eksakta yang lain, seperti Fakultas Kedokteran hewan, Peternakan, Pertanian dan Perikanan dan Biologi. Besarnya manfaat formalin dalam bidang Industri dan Pendidikan, ternyata disalahgunakan sebagai pengawet makanan oleh produsen makanan yang tidak bertanggung jawab.<sup>14</sup>

Penggunaan formalin sebagai pengawet makanan merupakan cara untuk mengurangi biaya produksi. Formalin merupakan bahan pengawet ilegal yang paling murah efisien dan efektif, karena dengan dengan mengeluarkan biaya sekitar Rp. 15.000,- dari harga 1 liter formalin dapat mengawetkan sekitar 10 ton ikan segar, tahu dan mie basah. Jika dibandingkan dengan menggunakan pengawet lain bukan formalin, misalnya es balok, dibutuhkan sekitar 350 balok es, dengan harga sekitar 4,2 juta rupiah.

Formalin merupakan bahan pengawet makanan ilegal berbahaya, yang bersifat karsinogen. Formalin selama ini beredar di tengah-tengah masyarakat, bahkan diantara pemakainya sebagian besar adalah para nelayan, pengusaha mie basah, pengusaha tahu dan bakso, sebagai kelompok pengusaha menengah kebawah, yang produksinya dikonsumsi oleh sebagaian besar masyarakat Indonesia. Sebagai akibatnya, sekarang ini kita semua kesulitan memperoleh makanan yang benar-benar bebas dari formalin. Menurut International programme on chemical safety (IPCS) ambang batas formalin dalam tubuh adalah 1 mg dalam pangan, formalin yang boleh masuk dalam tubuh antara 1,4 sampai 14 mg. Apabila formalin masuk kedalam tubuh melebihi ambang batas dapat mengakibatkan gangguan pada organ dan sistim tubuh.

Formalin yang terakumulasi dalam sel, bereaksi dengan protein seluler (enzim) dan DNA ( Mitokondria dan nucleus). Penggunaan formalin dalam makanan sangat membahayakan

---

<sup>14</sup> Chanif Mahdi, MS, *Mengenal Bahaya Formalin, Borak Dan Pewarna Berbahaya, Makalah diterbitkan dalam chanif.lecture.ub.ac.id/. diakses 2 Agustus 2016*. Prof. DR. Ir. Chanif Mahdi, MS adalah pakar di Laboratorium Biokimia, Jurusan Kimia FMIPA-Universitas Brawijaya: cek secara cermat Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012, jenis bahan tambahan pangan golongan pengawet yang dilarang penggunaannya dalam produk pangan antara lain adalah formalin dan borax.

kesehatan baik jangka pendek maupun jangka panjang. Hal ini tergantung pada dosis dan lama paparannya dalam tubuh. Beberapa efek negatif jangka pendek akibat paparan formalin antara lain adalah terjadinya iritasi pada saluran pernafasan dan pencernaan, muntah, pusing. Pengaruh jangka panjang dapat menyebabkan terjadinya kerusakan pada hati, ginjal, jantung, limfa dan pancreas serta terjadinya proses penuaan. Bahaya Formalin Terhadap Kesehatan: 1) Jika terhirup dapat menimbulkan rasa terbakar pada hidung dan tenggorokan, sukar bernafas, nafas pendek, atau kanker paru- paru. 2) Jika terkena kulit, dapat menimbulkan kemerahan, gatal, dan kulit terbakar. 3) Jika terkena mata, menjadi kemerahan, gatal, mata berair, kerusakan mata, dan kebutaan. 4) Jika tertelan, menyebabkan mual, muntah, perut perih, diare, sakit kepala, gangguan jantung, kerusakan hati, kerusakan syaraf, kulit membiru, hilangnya pandangan, kejang, dan kematian.

Untuk mendeteksi Mendeteksi Makanan yang mengandung formalin secara fisik, konsumen bisamelakukan deteksi seperti disarankan oleh Chanif dan Cahyadi berikut: 1) Ayam potong berwarna bersih, awet, tidak mudah busuk. 2) Ikan basah tidak rusak sampai 3 hari pada suhu kamar, insang berwarna merah tua tidak cemerlang, bau formalin menyengat. 3) Ikan asin tidak rusak sampai lebih dari 1 bulan, warna ikan putih bersih, tidak berbau khas ikan asin. 4) Tahu, berbentuk bagus, kenyal, tidak mudah hancur, awet hingga lebih dari tiga hari, bahkan lebih dari 15 hari pada suhu dingin ( dalam lemari es), bau menyengat khas formalin. 5) Mie basah biasanya lebih awet sampai 2 hari pada suhu kamar, rasa kenyal. 6) Bakso tidak rusak sampai 5 hari, mempunyai tekstur kenyal seperti karet.<sup>15</sup>

Uji cepat untuk mengetahui adanya kandungan formalin dalam makanan, dengan melakukan larutan Uji formalin (FMR) produksi BioChem. Sementara Boraks, nama kimianya adalah sodium tetraborat deksahidrat. Senyawa ini bersifat sedikit larut dalam air dingin, sangat larut dalam air panas. Mempunyai sifat fisik : tidak berwarna (putih), dalam bentuk kristal dan powder (tepung halus). Dipakai sebagai antiseptik (penghapus hama), bahan pembersih, pelunak air, zat antikarat, sebagai bahan solder, bahan gigi palsu, disalahgunakan sebagai pengawet makanan. Bahaya Borak terhadap kesehatan sangatlah nyata. Boraks bersifat toksik (racun) untuk semua sel dan jaringan tubuh termasuk ginjal, dapat menimbulkan radang pada saluran pencernaan, degenerasi atau pengecilan hati, Odema/ pembegkaan pada otak, penimbunan cairan pada organ tubuh.

Tanda- tanda keracunan borak antara lain badan lesu, berat badan turun, sering muntah-muntah, diare ringan, pada kulit timbul bercak-bercak, rambut rontok, kejang-kejang dan anemia. Borak merupakan senyawa yang bisa memperbaiki tekstur makanan, sehingga menghasilkan tekstur dan bentuk yang bagus, misalnya bakso dan krupuk. Bakso yang menggunakan borak, memiliki kekenyalan khas, berbeda dengan bakso yang kandungan dagingnya tinggi. Uji adanya kandungan borak pada makanan secara mudah dan cepat dengan menggunakan larutan Reagent BMR produksi BioChem.

Selain boraks dan formalin, bahan pewarna berbahaya banyak sekali. Pemakaian zat pewarna dalam makanan, bukan merupakan hal yang baru. Sudah beberapa abad manusia menggunakan pewarna alam. Tetapi setelah ditemukannya pewarna sintesis pada tahun 1980, pewarna buatan banyak dipakai untuk pewarna makanan. Pewarna yang dilarang meliputi Rhodamin B (warna merah), auramin (warna kuning), methyl violet ( warna ungu), melachit green (warna hijau), dan Bismark brown (warna coklat). Semua pewarna berbahaya bersifat larut dalam minyak (petroleum) bersifat berbahaya bagi tubuh. Bahaya perwarna berbahaya terhadap kesehatan sangatlah serius. Banyak penelitian menunjukkan bahwa perwarna berbahaya bersifat karsinogen, artinya dapat mendorong timbulnya kanker pada tubuh, terutama kanker hati dan

<sup>15</sup> Baca detail dalam Cahyadi, W.. *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan, Edisi Kedua* (Jakarta: Bumi Aksara; 2009); Eka, R. *Rahasia Mengetahui Makanan Berbahaya* (Jakarta: Titik Media Publisher, 2013).

ginjal. Uji adanya kandungan pewarna berbahaya dalam makanan dan minuman bisa dilakukan dengan menggunakan reagen Uji zat warna berbahaya (CMR) produksi BioChem.

Temuan-temuan dalam sidak di atas tentu sangat merugikan konsumen. Mereka tidak mendapatkan hak keamanan dalam mengkonsumsi barang yang telah dibelinya. Selain kerugian finansial, konsumen juga terancam kesehatan tubuhnya. Menurut Ibu Siti, yang menjual kerupuk dan bumbu di lapaknya, ia tidak berani menjual kerupuk berformalin. Karena pelanggan pasti akan meninggalkannya, dan hal tersebut justru merugikannya sebagai pedagang.<sup>16</sup>

Menurutnya, tidak mudah mencari pelanggan sekarang ini di pasar Songgolangit. Karena banyak pesaing dan ada *ethek* alias penjual sayur keliling. Ia biasanya lebih suka jemput bola, dengan mendatangi pelanggan dan menawarkan dagangannya melalui tetangga dan memberi nomor HP kepada pelanggan lama dan pelanggan baru. Sehingga jika butuh sewaktu-waktu, ia bersedia mengantar belanjaan ke rumah konsumen.

Sementara itu menurut Bapak Sigit Priyono, kepala UPT Pasar Songgolangit, ia mengakui memang masih ada penjual yang “nakal” dan nekad menjual barang dagangan yang membahayakan kesehatan sebagaimana temuan BPOM di atas. Tetapi pemerintah sedang berupaya menggalakkan program pasar sehat. Menurutnya, standart pasar sehat itu harus memenuhi tujuh kriteria berikut: 1) Fasilitas jualan berkonstruksi beton. 2) Fasilitas ibadah. 3) Fasilitas kesehatan. 4) Sanitasi mencukupi. 5) Ada tempat hall dan tempat istirahat. 6) Ada *smoking area*. 7) Ada area ibu menyusui/laktasi.<sup>17</sup>

Gambar 2



Sumber: dokumen pribadi

Menurut Bapak Sigit, harus dipahami bahwa namanya pasar tradisional itu ya tradisional. Keinginan masyarakat berjualan lebih tinggi di banding pengaturannya. Para pedagang memiliki pemahaman bahwa di pasar tradisional itu tidak perlu banyak aturan dan kekangan. Beliau menyatakan bahwa mengenai pedagang “nakal” sebenarnya sudah bisa diantisipasi dengan kegiatan operasi pasar sebagaimana telah dilakukan Disperindag dan BPOM.. Pengawasan oleh Dinas Pasar biasanya dilakukan untuk menjaga harga, mutu barang dan alat timbang. Selain itu, Dinas Pasar selalu melakukan pembinaan secara berkala, baik jangka waktu triwulan, semesteran, maupun tahunan.

<sup>16</sup> Wawancara 1 Agustus 2016.

<sup>17</sup> Bagian ini adalah utuh Wawancara dengan pedagang di Songgolangit, 1 Agustus 2016.



Secara area, pasar ini menurut Bapak Sigit, terdiri dari los, kios, toko dan pelataran. Los itu adalah area terbuka, sementara kios adalah lapak yang tertutup. Sedangkan toko adalah area konstruksi dengan beton. Adapun pelataran itu sifatnya insidental untuk berjualan. Semua area tersebut, telah memiliki BPTU atau Bukti Penggunaan Tempat Usaha. Jadi setiap toko dan lapak sudah ada nama papan pemilikinya masing-masing. Ia menambahkan, bahwa para pedagang di Songgolangit mayoritas perempuan. Menurutnya, perempuan memiliki keuletan dan ketelatenan dalam bekerja.

Dalam pengamatan penulis, memang benar ada alat ukur timbangan yang telah distandarisasi oleh Pemprov Jatim, berada di pasar songgolangit. Tetapi saat bertanya kepada ibu Nana, seorang konsumen di pasar, ia tidak paham fungsi alat ukur tersebut. Karena ia tidak diberitahu juga oleh pedagang tentang kegunaan alat tersebut. Selama ini, ia cocok belanja di pasar karena harganya bisa ditawar dan pedagang sudah seperti saudara. Meski sudah ada *ethek*, ia selalu belanja di pasar Songgolangit jika membutuhkan barang dalam jumlah besar.<sup>18</sup>

Sebenarnya, menurut Bapak Sigit, keberadaan pos ukur di pasar Songgolangit sudah lumayan lama. Tetapi masyarakat masih belum telaten menggunakannya. Dalam sebuah liputan berita, disebutkan bahwa mangkraknya pos ukur yang ada di pintu utama pasar sangat disayangkan. Pihak UPT pasar telah melakukan sosialisasi. Alat ukur ulang ini bertujuan untuk memberikan kemudahan sebagai pembanding apabila pembeli kurang yakin akan timbangan atau alat ukur yang dipakai pedagang, sehingga meminimalisir terjadinya kecurangan dan menghindari perselisihan antara pedagang dan pembeli.<sup>19</sup>

### Mendengar Pedagang Songgolangit

Berdasarkan wawancara dengan para pedagang di Pasar Songgolangit, secara umum para pedagang mengatakan bahwa mereka beragama Islam dan taat menjalankan perintah agama, seperti salat, puasa dan beramal sedekah. Mereka mengatakan bahwa agama juga menganjurkan umat Islam untuk makan makanan halal, menjaga kebersihan diri dan lingkungan serta kerapian.<sup>20</sup>

Dalam aktivitas keseharian, mereka menggunakan jilbab dan kerudung ketika berjualan. Namun, kadangkala di lepas jika pulang dan *dolan* di sekitar rumah. Mereka mengatakan memahami nilai-nilai agama dan kekerabatan *pareduluran* dengan baik, misal: pentingnya nilai kejujuran, kerukunan, keramahtamahan, dan komunikasi baik.

Mereka mengatakan sebagai warga negara mereka taat pada aturan negara, missal dengan mau membayar retribusi pasar, membayar pajak dan mempunyai KTP dan SIM. Saat penulis berjalan menyusuri jalan di dalam pasar Songgolangit, tidak ditemukan papan sosialisasi ke komunitas pasar tentang aturan BPOM Nomor 5 tahun 2015. Penulis tidak menemukan tempelan kertas atau ruang media informasi di sudut manapun di Pasar Songgolangit<sup>21</sup> Yang tampak di dalam pasar adalah spanduk larangan berjualan berikut ini

### Gambar 3

<sup>18</sup> Wawancara, 1 Agustus 2016.

<sup>19</sup> <http://www.lensaindonesia.com/2012/07/04/pos-ukur-ulang-mangkrak-di-pasar-ponorogo.html>, diakses 2 Agustus 2016.

<sup>20</sup> Wawancara pada tanggal 7 Juni 2016 dengan Ibu Siti penjual sayur, Ibu Nur Penjual telur, Bapak Wito penjual kerupuk mentah, dan Ibu Hidayah penjual ikan. Untuk menjaga etika kerahasiaan informan, para informan meminta pula kepada peneliti untuk tidak menulis nama asli mereka.

<sup>21</sup> Observasi tanggal 10 Juni 2016.



Sumber: dokumentasi pribadi

Jika dicermati lebih jauh dalam Peraturan BPOM Nomor 5/2015, diatur tentang kelayakan sarana dan prasarana pasar tradisional sebagaimana berikut: 1) Pasar tradisional seharusnya berada di lokasi yang terjaga kebersihannya, bebas dari sampah, bau, asap, kotoran, dan debu. Sarana jalan di pasar tradisional dan sekitarnya hendaknya dapat menjamin kebersihan dan kelancaran distribusi. 2) Lingkungan seharusnya selalu dipertahankan dalam keadaan bersih dengan cara-cara sebagai berikut: Sampah dibuang dan tidak menumpuk; Tempat sampah selalu tertutup; Jalan dipelihara supaya tidak berdebu dan selokannya berfungsi dengan baik.

Sampah dan limbah pasar tradisional sebaiknya ditangani sedemikian rupa sehingga menjamin kebersihan lingkungan, tidak menimbulkan bau, dan tidak mengakibatkan pencemaran terhadap pangan yang disimpan. Tindakan yang dapat dilakukan untuk menangani sampah dan limbah di pasar tradisional adalah: 1) Sampah dan limbah dikumpulkan di tempat khusus yang tertutup dan segera dibuang/diolah sehingga tidak menumpuk, mengundang hama dan mencemari lingkungan. 2) Sistem pembuangan dan penanganan limbah harus cukup baik untuk menghindari pencemaran terhadap pangan. 3) Sistem saluran pembuangan air harus diusahakan berjalan lancar untuk mencegah terjadinya genangan air yang merupakan sumber hama dan cemaran.

Secara umum peneliti menemukan kondisi pasar belum terjaga kebersihannya, banyak sampah berceceran, berbau, berasap, kotor, dan berdebu. Sarana jalan di pasar tradisional dan sekitarnya belum sepenuhnya dapat menjamin kebersihan dan kelancaran distribusi. Meski telah dipasang papan larangan jualan di badan jalan, tetapi setelah para petugas pulang padajam 13.00WIB, penjual kerap kembali ke badan jalan. Selain itu, sampah menumpuk dan tempat sampah tidak tertutup. Jalan sangat berdebu dan selokannya tidak berfungsi dengan baik.

Dalam Peraturan BPOM Nomor 5/2015 diatur pula tentang bangunan dan tata ruang. Bangunan dan ruangan dibuat memenuhi persyaratan teknik, higiene dan sanitasi sesuai dengan jenis pangan yang dijual sehingga mudah dibersihkan, mudah dilakukan tindakan sanitasi, mudah dipelihara, dan tidak terjadi pencemaran silang diantara produk ataupun pencemaran dari bangunan. Bangunan, peralatan dan fasilitas pasar tradisional sebaiknya ditata, dirancang dan dibangun sebagai berikut: 1) Pembagian area sesuai dengan jenis komoditi dan sifatnya seperti : area basah, kering, penjualan unggas hidup, pemotongan unggas. Tempat penjualan daging babi sebaiknya pada area terpisah dari daging lainnya. Area pemotongan unggas hidup sebaiknya terpisah dari area daging yang sudah menjadi karkas. Pangan siap saji tidak boleh berdekatan dengan pangan segar. 2) Pembagian area (zonasi) diberi identitas yang jelas. 3) Tempat penjualan daging, karkas unggas, ikan ditempatkan di tempat khusus. 4) Setiap los/kios pada suatu area (zonasi) memiliki lorong yang lebarnya memberi keleluasaan untuk bergerak.

5) Setiap los/kios memiliki papan identitas yaitu nomor, nama pemilik dan mudah dilihat. 6) Jarak tempat penampungan dan pemotongan unggas dengan bangunan pasar utama minimal 10 m atau dibatasi tembok pembatas dengan ketinggian minimal 1,5 m. 7) Khusus untuk jenis pestisida, bahan berbahaya dan beracun (B3) dan bahan berbahaya lainnya ditempatkan terpisah dan tidak berdampak dengan zona makanan dan bahan pangan.

Ketika menyusuri area tengah dan selatan di dalam pasar Songgolangit didapati pembagian area sudah sesuai dengan jenis komoditi dan sifat komoditas tersebut, seperti : area basah, kering, penjualan unggas hidup, pemotongan unggas. Tempat penjualan daging, karkas unggas, ikan sudah ditempatkan di tempat khusus. Namun belum setiap los/kios memiliki papan identitas yaitu nomor, nama pemilik dan mudah dilihat

Mengenai fasilitas di dalam pasar, Peraturan BPOM menegaskan soal kelayakan sanitasi. Fasilitas sanitasi yang perlu disediakan oleh pasar tradisional meliputi : 1) Air Bangunan sebaiknya dilengkapi dengan sarana penyediaan air yang terdiri dari sumber air bersih, pipa untuk mengalirkan air, tempat penampungan air. Sarana penyediaan air sebaiknya cukup untuk memenuhi kebutuhan. 2) Kamar Mandi dan Toilet; Harus tersedia toilet laki-laki dan perempuan yang terpisah dilengkapi dengan tanda/symbol yang jelas; Letak toilet terpisah minimal 10 meter dari tempat penjualan makanan dan bahan pangan; Didalam kamar mandi harus tersedia air bersih dalam jumlah yang cukup dan bebas jentik; Di dalam toilet harus tersedia jamban leher angsa, peturasan dan bak air; Tersedia tempat cuci tangan dengan jumlah yang cukup yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir; Air limbah dibuang ke septic tank (multi chamber), riol atau lubang peresapan yang tidak mencemari air tanah dengan jarak 10 m dari sumber air bersih; Tersedia tempat sampah tertutup dalam jumlah cukup.

Penulis menemukan bangunan sudah dilengkapi dengan sarana penyediaan air yang terdiri dari sumber air bersih, pipa untuk mengalirkan air, tempat penampungan air. Sarana penyediaan air cukup untuk memenuhi kebutuhan. Sudah tersedia toilet, tetapi tidak tersedia toilet laki-laki dan perempuan yang terpisah dilengkapi dengan tanda/symbol yang jelas. Letak toilet hanya dua meter dari tempat penjualan makanan dan bahan pangan. Di dalam kamar mandi tersedia air bersih dalam jumlah yang cukup dan bebas jentik. Di dalam toilet sudah tersedia jamban leher angsa, peturasan dan bak air. Belum tersedia tempat cuci tangan dengan jumlah yang cukup yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir. Tidak tersedia tempat sampah tertutup dalam jumlah cukup. Dan ada penjaga toilet dan Retribusi toilet Rp 2000/orang.

Mengenai pangan kemasan yang terdaftar, BPOM, membuat peraturan: 1) Produk dalam kemasan harus terdaftar di Badan Pengawas Obat dan Makanan dengan dibuktikan adanya nomor registrasi MD/ML atau telah memiliki nomor PIRT dari Dinas Kesehatan. 2) Kemasan yang rusak seperti botol pecah/retak atau kardus robek atau produk pangan busuk/rusak sebaiknya tidak diterima. 3) Pada pangan kaleng dilakukan pemeriksaan terhadap kaleng-kaleng yang penyok, gembung, berkarat, atau labelnya rusak. Kondisi tersebut menunjukkan kemungkinan terjadinya pencemaran yang menyebabkan keracunan pangan. Pangan kaleng tersebut sebaiknya dibuang.

Ketika penulis wawancara dengan pedagang los, ia mengaku dinkes pernah datang mengecek kadaluwarsa dan pewarna makanan. Mayoritas Pedagang selama ini hanya percaya saja pada *sales* yang biasa kirim barang. Ada beberapa pemilik toko/los mau mengecek produk dalam kemasan terdaftar di Badan Pengawas Obat dan Makanan dengan dibuktikan adanya nomor registrasi MD/ML atau telah memiliki nomor PIRT dari Dinas Kesehatan.

Dalam peraturan BPOM, diatur pula sediaan pangan mentah kering sebagai berikut: 1) Ruang penyimpanan pangan mentah kering harus dibersihkan secara rutin dan sebaiknya dilakukan disinfeksi jika terjadi infestasi hama seperti hama tikus dan serangga. 2) Suhu ruang penyimpanan sebaiknya dipertahankan tetap sejuk dan kering untuk mencegah kerusakan karena

serangga dan bakteri. 3) Pangan yang akan disimpan sebaiknya diperiksa dari kemungkinan kerusakan oleh hama atau penyebab kebusukan lainnya. Hal ini penting untuk mencegah kerusakan dan pencemaran terhadap pangan lainnya.

Pedagang ikan asin dan teri misalnya, ia mengaku tidak selalu membersihkan secara rutin lapaknya dan tidak rutin menggunakan disinfeksi jika terjadi infestasi hama seperti hama tikus dan serangga. Peneliti melihat masih belum hygiene ikan asin dan teri. Pedagang kerupuk mentah mengaku rajin membersihkan lapaknya dan peneliti melihat memang losnya bersih. Pedagang kerupuk mentah mengaku jika barang kualitasnya buruk, ia menukar dan komplain pada *salesnya*.

Dalam peraturan BPOM diatur ikan segar, ikan hidup, dan telur: 1) Ikan segar yang sudah mati disajikan dalam keadaan dingin atau beku. 2) Tersedia tempat penyimpanan ikan bersuhu rendah (4-10° C). 3) Tersedia tempat untuk pencucian bahan pangan dan peralatan. 4) Ikan hidup disimpan dalam bak/tempat penampungan. 5) Tersedia air cukup dan sarana pembuangan limbah jika ikan dibersihkan di tempat. 6) Tersedia tempat untuk pencucian bahan pangan dan peralatan. 7) Telur mentah disajikan dalam wadah/kotak dan terpisah dari pangan yang sudah diolah.

Dalam penelusuran penulis Pedagang ikan sudah memasukkan es balok ke wadah ikan yang sudah mati untuk pengawetan alami. Ikan datang dari Tuban dan ia sejak dulu berjualan ikan mati saja, bukan ikan hidup, karena repot dengan penampungannya. Telur mentah sudah disajikan dalam wadah/kotak dan terpisah dari pangan yang sudah diolah.<sup>22</sup>

Gambar 4



Sumber: dokumen pribadi

Mengenai daging, BPOM membuat aturan: 1) Segera setelah diterima, daging segar harus disimpan pada suhu tidak lebih dari 4°C (41°F), sebaiknya pada suhu antara -1°C hingga 2°C, untuk menekan pertumbuhan bakteri pembusuk. Penyimpanan daging beku dipertahankan pada suhu -18°C dan produk dibungkus rapat untuk menghindari *freezer burn*. 2) Selama penyimpanan, daging harus terlindungi dari hama, debu, uap air, serta lingkungan yang tidak bersih. Daging tidak boleh disimpan di ruang loker, area pencucian, tempat sampah, ruang mekanik, di bawah pipa, atau di area penyimpanan bahan kimia. 3) Menerapkan sistem FIFO (first in-first out), yaitu daging yang lebih awal masuk d Mereka mengaku tidak punya freezer

<sup>22</sup> Wawancara 2 Agustus 2016.

besar, mereka menjual habis daging di hari itu juga, di hari penyembelihan, karena selalu punya pelanggan tetap.

Para pedagang mengatakan meski punya pelanggan, tetapi jika musim hujan sering dagangan tidak laku. Di musim ramadhan permintaan daging selalu tinggi. Mereka mengaku, sudah berupaya menjaga kebersihan. Tidak adanya freezer di pasar, karena memang daging selalu habis di pasar, karena kulakannya tidak banyak. Mereka mengatakan tidak mau menjual ayam atau daging glonggongan.<sup>23</sup>

### Membaca Data

Jika dianalisis, secara umum pasar Sonngolangit belum memenuhi kriteria pedoman ritel pangan sehat sebagaimana digariskan oleh BPOM. Padahal kabupaten Ponorogo dalam misinya menyebutkan berupaya melakukan pengawasan barang beredar, peningkatan ekspor dan perlindungan konsumen. Secara substansi, pemerintah kabupaten Ponorogo telah melakukan terobosan bagi perlindungan konsumen bagi warganya.

Persoalan belum adanya implementasi peraturan BPOM tersebut dapat dipahami dari dua sisi. Secara internal, para pedagang tidak mengetahui peraturan BPOM. Jangankan untuk memahami, mengetahui peraturanpun belum. Mereka mengatakan belum pernah mendengar sosialisasi dari Dinas Pasar. Dalam hal ini, sebagaimana telah diuraikan pada bab teori, untuk melihat kesadaran hukum di masyarakat, perlu dipahami empat hal. Menurut Soerjono Soekanto, empat indikator kesadaran hukum yaitu: Pengetahuan tentang hukum; Pemahaman tentang hukum; Sikap terhadap hukum; Perilaku hukum.<sup>24</sup>

Para pedagang yang penulis wawancarai secara umum cenderung menolak banyaknya aturan, karena peraturan tersebut dirasakan menghambat mereka menjemput pembeli. Karena tidak semua pembeli mau berbelanja di dalam los atau toko dalam pasar. Pembeli biasanya lebih banyak menyukai penjual di pelataran dan lapak-lapak pinggir toko, karena mereka bisa menghemat waktu. Jadi sebagian besar, pedagang hanya mengandalkan para pelanggan setianya. Mereka menginginkan adanya upaya pemerintah untuk mendorong masyarakat untuk berbelanja di pasar.

Selain itu, faktor eksternal juga memengaruhi ketiadaan kesadaran hukum para pedagang di pasar. Yaitu faktor penegak dan faktor budaya. Penegak hukum, dalam hal ini polisi belum memberikan ketegasan pada penegakan hukum aturan BPOM. Sidak yang dilakukan oleh BPOM dan Disperindag, yang juga melibatkan dinas Kesehatan hanya mampu memberikan pembinaan kepada para pedagang curang.<sup>25</sup> Misalnya dalam kasus penemuan boraks dan formalin pada mie dan makanan di pasar Songgolangit sebagaimana telah dijelaskan pada bagian sebelumnya. Ketidaktegasan hukum ini juga dipengaruhi oleh budaya hukum yang berkembang. Masyarakat belum bisa membudayakan gaya hidup bersih dalam berjualan di pasar, juga belum muncul budaya peduli pada keamanan dan kesehatan konsumen. Mereka masih berpikir bagaimana bisa laku dagangannya untuk bisa bertahan hidup dan menyekolahkan anak.

Dalam teori Sosiologi, ada istilah teori *live survival strategy* yang rasional. Strategi rasional adalah cara untuk memaksimalkan usahanya demi mendapatkan keuntungan. Menurut Popkin (1979) (dalam Rustinsyah, 2009: 27) strategi rasional adalah orang yang rasional yang ingin memaksimalkan usahanya untuk mendapatkan keuntungan ekonomi (uang). Teori mekanisme

<sup>23</sup> Wawancara 2 Agustus 2016.

<sup>24</sup> Achmad Ali, *Menguak Teori Hukum (Legal Theory) dan Teori Peradilan (Judicial Prudence) Termasuk Interpretasi Undang-Undang (Legisprudence)* (Jakarta: Kencana Prenada Media Group 2009), 301.

<sup>25</sup> Memang BPOM mempunyai tugas melaksanakan kebijakan dibidang pengawasan obat dan makanan, yang meliputi pengawasan atas produk terapeutic, narkotika, psicotropika, zat adiktif, obat tradisional, kosmetik, produk komplemen serta pengawasan atas keamanan pangan dan bahan berbahaya. Untuk penindakan secara pidana hanya bisa dilakukan oleh Kepolisian. Maka bersinergi dengan lembaga lain sangat penting.

survival yang dipopulerkan oleh James C.Scott. Teori tersebut memandang bahwa dua tiga cara yang dilakukan masyarakat miskin untuk bertahan hidup, yaitu: 1) Mengurangi pengeluaran untuk pangan dengan jalan makan hanya sekali sehari dan beralih ke makanan yang mutunya lebih rendah. 2) Menggunakan alternatif subsistem yaitu swadaya yang mencakup kegiatan seperti berjualan kecil-kecilan, bekerja sebagai tukang, sebagai buruh lepas, atau melakukan migrasi untuk mencari pekerjaan. Cara ini dapat melibatkan seluruh sumber daya yang ada di dalam rumah tangga miskin, terutama istri sebagai pencari nafkah tambahan bagi suami. 3) Meminta bantuan dari jaringan sosial seperti sanak saudara, kawan-kawan sedesa, atau memanfaatkan hubungan dengan pelindungnya (patron), di mana ikatan patron dan kliennya (buruh) merupakan bentuk asuransi dikalangan petani. Patron menurut definisinya adalah orang yang berada dalam posisi untuk membantu klien-kliennya. Patron dalam kehidupan petani adalah pemilik modal yang dapat membantu kesulitan keuangan yang dihadapi petani.<sup>26</sup>

Jadi, secara rasional, para pedagang berupaya menggaet pembeli (walaupun dengan kondisi lapak dan los apa adanya), bahkan terkesan kumuh dan kotor, untuk motif bertahan hidup dan uang. Meski mereka mengakui bahwa hubungan dengan pembeli sudah seperti saudara, missal memberi tambahan atau bonus ceker pada pembeli daging ayam. Secara umum, para pedagang mengatakan bisa bertahan hidup dengan bantuan *family* dan teman-teman sesama pedagang. Mereka mengaku sudah seperti saudara, karena mereka diikat secara batin sesame pedagang dan sudah kenal dalam jangka waktu yang telah lama.

Dari paparan di atas dapat disimpulkan tiga hal: *pertama*, Mereka semua para informan yang diwawancarai tidak mengetahui peraturan BPOM, dan belum pernah menerima sosialisasi dari Dinas pasar. Mereka mengaku selama ini mengetahui dan taat pada aturan tertulis (di spanduk) di pasar. Misal tentang aturan larangan jualan di jalan trotoar dan selasar pasar, karena memang itu ditempel besar-besar di dalam pasar.

*Kedua*, secara umum, standarisasi bisnis ritel pangan menurut BPOM di pasar Songgolangit belum sepenuhnya dilaksanakan dengan baik oleh pedagang dan Dinas Pasar. Hanya sedikit pedagang yang memiliki papan identitas dan mereka tidak memperdulikan higienitas dari hama di makanan (missal penjual teri). Untuk toilet, masih belum ada pemisahan toilet laki-laki dan perempuan, serta jarak toilet dengan penjualan makan sangat dekat. Tetapi sebagian dari mereka sesungguhnya sudah mempraktekkan standarisasi peraturan BPOM tersebut, missal penjual ikan mentah telah menggunakan es balok dalam bak jualan ikannya, juga penjual kerupuk mentah mau membersihkan secara berkala barang dagangannya, agar jangan sampai tikus berkeliaran di lapaknya.

*Ketiga*, para pedagang sebenarnya sedang berada dalam ketegangan antara ingin mentaati aturan dan ingin bertahan hidup. Mereka tetap tertib berjualan di pasar tetapi dalam satu waktu, ketika tidak ada petugas atau petugas pasar pulang, mereka berani mengambil tindakan nekad seperti tidak tertib jualan di lapak dan memilih menjemput pembeli di selasar, bahkan mengambil sisi jalan raya, atau berani menggunakan pengawet berbahaya demi untuk mendapat keuntungan untuk bisa bertahan hidup.

Demi terwujudnya hak-hak konsumen dalam pangan dan ketahanan pangan, penulis merekomendasikan kepada Dinas Pasar untuk segera mensosialisasikan Peraturan BPOM tentang ritel pangan yang aman kepada para pedagang dalam rangka melindungi hak-hak konsumen dari bahan pangan yang diduga kuat membahayakan kesehatan dan merugikan secara materiil.

Kepada Dinas pasar untuk memaksimalkan retribusi pasar digunakan untuk merevitalisasi pasar, agar tujuan pasar sehat bisa tercapai. Selain itu dana tersebut dapat digunakan untuk pemeliharaan bangunan, dan instalasi listrik hingga pemenuhan unsur proteksi kebakaran.

<sup>26</sup> James C., Scott, *Moral Ekonomi Petani* ( Jakarta : LP3ES, 1983), 40.

Seringkali instalasi listrik selalu menjadi kambing hitam kebakaran pasar. Dinas Pasar sebaiknya segera merapikan kembali zone pedagang sesuai standarisasi BPOM dan memberi tanda papan di setiap los sesuai zona.

Penguatan kemitraan dengan lintas sektor terkait pengawasan pangan. Sinergi dengan pihak kampus, dosen dan mahasiswa juga BPOM dan Bulog diharapkan mendukung, mendorong, dan mensosialisasikan peraturan tersebut, sembari terus mempromosikan kepada masyarakat luas untuk berbelanja di pasar tradisional, agar ekonomi kerakyatan dapat terwujud nyata. Selain itu, mereka dapat melakukan edukasi kepada pedagang tentang kualitas pelayanan, *merchandising*, harga, suasana toko, karyawan toko dan los, juga membantu metode promosi marketing sesuai bahasa dan kearifan lokal di Ponorogo.

## PENUTUP

Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa mereka semua para informan yang diwawancarai tidak tahu peraturan BPOM, dan tidak pernah menerima sosialisasi dari Dinas pasar. Mereka mengaku selama ini taat pada aturan tertulis (di spanduk) di pasar. Misal tentang aturan larangan jualan di jalan trotoar dan selasar pasar, karena memang itu ditempel besar-besar di dalam pasar. Secara umum, standarisasi bisnis ritel pangan menurut BPOM di pasar Songgolangit belum sepenuhnya dilaksanakan dengan baik oleh pedagang. Hanya sedikit pedagang yang memiliki papan identitas dan mereka tidak memperdulikan higienitas dari hama di makanan (misal penjual teri). Untuk toilet, masih belum ada pemisahan toilet laki-laki dan perempuan, serta jarak toilet dengan penjualan makan sangat dekat. Tetapi sebagian dari mereka sesungguhnya sudah mempraktekkan standarisasi peraturan POM tersebut, misal penjual ikan telah menggunakan es balok dalam jualan ikannya, penjual kerupuk mentah yang mau membersihkan secara berkala barang dagangannya, agar jangan sampai tikus berkeliaran di lapaknya. Para pedagang sebenarnya sedang berada dalam ketegangan antara ingin mentaati aturan dan ingin bertahan hidup. Mereka tetap tertib berjualan di pasar tetapi dalam satu waktu ketika tidak ada petugas atau petugas pasar pulang, mereka berani mengambil tindakan nekad seperti tidak tertib jualan di lapak dan memilih menjemput pembeli di selasar, bahkan mengambil sisi jalan raya, atau berani menggunakan pengawet berbahaya demi untuk mendapat keuntungan agar bisa bertahan hidup

## DAFTAR RUJUKAN

- Astuti, Utami Hudi, " Menuju Keamanan Pangan Di Pasar Tradisional," *artikel Majalah Foodreview Indonesia* | Vol. X/No. 10/ Oktober 2015.
- Cahyadi, W.. *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan, Edisi Kedua* Jakarta: Bumi Aksara; 2009.
- Al-Khayat, M.H., *Health as a Human Right in Islam*. Cairo: World Health Organization Regional Office for the Eastern Mediterranean, 2004.
- Mulyana, Deddy. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya, 2006.
- Maulidia, Rohmah. *Pesantren Dan Fikih Kesehatan* (Ponorogo: Stainpo Press, 2013).
- MD, Mahfud, " Supremasi Hukum Di Era Globalisasi" , *Makalah Seminar Nasional Pascasarjana Stain Ponorogo* 2 Maret 2016.
- Miru, Ahmad. *Prinsip-Prinsip Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Indonesia*. Jakarta : Raja Grafindo Persada, 2011.
- Moleong, Lexy. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya, 2001.
- S. Burhanudin. . *Hukum Kontrak Syariah*. Yogyakarta : Bpfe, 2009.
- Scott, James C., *Moral Ekonomi Petani*. Jakarta : LP3ES, 1983.
- Bernard Arief Shidarta, *Refleksi Tentang Struktur Ilmu Hukum, Sebuah Penelitian Tentang Fundasi Kefilsafatan dan Sifat Keilmuan Ilmu Hukum Sebagai Landasan Pengembangan Ilmu Hukum Nasional Indonesia*. Bandung: Mandar Maju, 2000.
- Sofie, Yusuf. *Kapita Selekta Hukum Perlindungan Konsumen di Indonesia*. Jakarta: Ghalia, 2007.
- Susanto, Happy. *Hak-Hak Konsumen Jika Dirugikan*. Jakarta: Visimedia, 2008.
- Suman, Agus. "Ritel Asing V Pasar Tradisional," *Opini Jawa Pos*, 16 Desember 2011
- Sidabalok, Janus. *Hukum Perlindungan Konsumen Di Indonesia*. Bandung : Citra Aditya Bakti, 2010.
- Yuswohady, *Middle Class Muslim*. Jakarta: Gramedia, 2014.
- Nugroho J. Setiadi, *Perilaku Konsumen*. Jakarta: Prenada Media, 2010.
- R. Eka. *Rahasia Mengetahui Makanan Berbahaya* (Jakarta: Titik Media Publisher, 2013).
- Shidarta, Bernard Arief. *Refleksi Tentang Struktur Ilmu Hukum, Sebuah Penelitian Tentang Fundasi Kefilsafatan dan Sifat Keilmuan Ilmu Hukum Sebagai Landasan Pengembangan Ilmu Hukum Nasional Indonesia* (Bandung: Mandar Maju, 2000).
- Sabian Utsman, *Dasar-Dasar Sosiologi Hukum* . Yogyakarta: Pustaka Pelajar. 2009.