

ISSN 2828-285x



POLICY BRIEF

PERTANIAN, KELAUTAN, DAN BIOSAINS TROPIKA

Vol. 5 No. 2 Tahun 2023

Urgensi Regulasi Kedaluwarsa Pangan Nasional Mengikuti Mandatory International Regulations Berdasarkan Codex Alimentarius Commission

Penulis

Muhammad Arpah¹, Nugraha Edhi Suyatma¹, Anuraga Jayanegara²

¹ Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB University

² Departemen Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan, Fakultas Peternakan, IPB University

Ringkasan

Isu Kunci

- Pelabelan kedaluwarsa pangan di Indonesia masih mewajibkan cara penulisan yang seragam berupa satu jenis frasa, “Baik Digunakan Sebelum”.
- Sejak tahun 2018, *Codex Alimentarius Commission* mewajibkan dua jenis kategori frasa waktu kedaluwarsa pangan.
- Pemerintah perlu mengantisipasi potensi masalah pengkategorian pelabelan waktu kedaluwarsa pangan tersebut.

Ringkasan

Regulasi pelabelan kedaluwarsa pangan nasional sangat penting dibuat menjadi lebih dinamis dan tanggap terhadap perubahan regulasi perdagangan internasional. Sampai sekarang, regulasi nasional masih mewajibkan aturan penulisan menggunakan frasa yang seragam “Baik Digunakan Sebelum” disertai pencantuman tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa. Sejak tahun 2018, naskah regulasi *Codex Alimentarius Commission (CAC)*, CXS – 1985 revisi 2018, mewajibkan dua jenis kategori frasa: yang pertama adalah kategori kedaluwarsa *best before* atau *best before end*, yang kedua adalah kategori *use by* atau *expiration date*. Kedua kategori waktu kedaluwarsa tersebut bersifat *mandatory* dan telah di terapkan di sebagian besar negara yang menjadi tujuan ekspor seperti negara anggota MEE dan negara-negara di Asia khususnya Jepang dan Korea Selatan. Pemerintah perlu segera mengadopsi aturan pelabelan waktu kedaluwarsa yang baru berdasarkan kedua kategori yang diuraikan dalam CAC- CXS – 1985 revisi 2018 tersebut. Terjemahan yang sebaiknya digunakan pada kategori yang baru *use by* atau *expiration date* adalah frasa “Tanggal Kedaluwarsa”.

Urgensi Regulasi Kedaluwarsa Pangan Nasional Mengikuti *Mandatory International Regulations* Berdasarkan *Codex Alimentarius Commission*

Pendahuluan

Regulasi pelabelan waktu kedaluwarsa pangan di Indonesia cukup dinamis. Kewajiban pelabelan waktu kedaluwarsa pertama kali di undang dalam UU no. 7 tahun 1996 tentang Pangan. Regulasinya di atur secara rinci dalam PP no. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan. Pada tahun 2012, di undang UU no 12 tentang Pangan yang baru sebagai pengganti UU no. 7 tahun 1996. Regulasinya secara rinci kemudian di uraikan dalam Peraturan BPOM nomor 31 tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan. Semua regulasi tersebut masih mewajibkan aturan penulisan yang seragam “Baik Digunakan Sebelum” disusul pencantuman tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.

Sejak tahun 2018, berdasarkan naskah *Codex Alimentarius commission (CAC) AC- CXS – 1985* revisi 2018 (Adopted in 1985. Amended in 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 and 2010. Revised in 2018), mewajibkan dua jenis kategori frasa waktu kedaluwarsa pangan: yang pertama adalah kategori *best before* atau *best before end*; yang kedua adalah kategori *use by* atau *expiration date*.

Penambahan kategori baru tipe *use by* atau *expiration date* yang saat ini sudah bersifat *mandatory* dalam perdagangan internasional, namun belum dikenal dalam regulasi di Indonesia, berpotensi menimbulkan masalah, khususnya dalam hal ekspor produk olahan pangan ke negara-negara tujuan yang telah mengadopsi dan menerapkannya.

Peranan Industri Olahan Pangan

Kontribusi sektor Industri agro terhadap PDB pada tahun 2020 mencapai 52.3 % dari total *out-put* sektor industri pengolahan non-migas, dimana 39.9 % dari padanya adalah kontribusi sub

sektor pengolahan industri makanan dan minuman. Sisanya sebesar 12.4 % dari sub sektor industri kertas, tembakau, mebel dan anyaman. Total nilai ekspor sektor Industri agro pada tahun 2020 sebesar 33.3 milyar USD, dimana sumbangan sub sektor pengolahan industri makanan dan minuman mencapai 21.3 milyar USD (Kementerian Perindustrian RI, 2020). Setelah mengalami penurunan akibat pandemi covid-19, saat ini nilai ekspor sub sektor pengolahan industri makanan dan minuman kembali memperlihatkan kecenderungan kenaikan. Selama pasca pandemi covid – 19 terlihat kecenderungan kenaikan nilai ekspor produk pangan olahan tertentu selama kurun tahun 2000, 2001, 2002, dan triwulan I - 2003 (Gambar 1). Jenis pangan olahan yang diperlihatkan pada Gambar 1 diuraikan dalam Tabel 1 (BPS, 2023).

Seperti yang diperlihatkan Tabel 1, nilai ekspor sekelompok komoditi olahan pangan tersebut masih mengalami kenaikan selama periode 2020 hingga 2023. Nilai ekspor pada tahun 2020 sebesar 1.7994 milyar USD dan tahun 2021 sebesar 2.1641 milyar USD, mengalami kenaikan sebesar 20.6 %. Pada tahun 2022, nilai ekspor sebesar 2.5791 milyar USD yang juga menunjukkan kenaikan sebesar 19.2 % dari nilai ekspor pada tahun 2021. Hingga bulan Maret tahun 2023, nilai ekspor sebesar 0.4254 milyar USD (BPS, 2023).

Nilai ekspor produk olahan tepung, khususnya mie instan, terus menerus mengalami kenaikan selama kurun 2020 – 2023 (Tabel 1). Produsen mie instant bahkan menerapkan strategi membangun pabrik di negara tujuan ekspor. Strategi produsen seperti itu, tentunya harus difasilitasi dan ditunjang antara lain dengan selalu merevisi regulasi-regulasi nasional tentang pangan olahan agar sesuai dengan regulasi terbaru yang berlaku universal, khususnya *mandatory regulations* yang dikeluarkan oleh badan dunia seperti CAC.

Kantor berita Antara memberitakan bahwa tiga produk makanan olahan asal Indonesia teratas atau yang paling dicari di pasar ekspor



Gambar 1. Kecenderungan kenaikan nilai ekspor produk pangan olahan tahun 2020-2022 dan triwulan pertama tahun 2023 (BPS, 2023).

Tabel 1, Nilai ekspor sekelompok komoditi olahan pangan berdasarkan jenis produk

Golongan	Tahun (x 1000 USD)			
	2020	2021	2022	Triwulan I - 2023
Daging Hewan	2225.615	1529.831	2112.515	792.828
Ikan dan Udang	146675.027	215902.436	270198.889	40498.825
Susu, Mentega, Telur	94168.7	84539.049	103144.111	15510.332
Produk Hewani	1979.597	1346.273	1702.843	339.001
Sayuran	11527.256	10455.541	7424.789	1051.113
Buah-buahan	40899.242	41974.235	44827.132	13039.835
Kopi, Teh, Rempah-rempah	105972.797	106341.193	101781.372	12568.928
Gandum-gandum	83.758	20.901	8.074	7.416
Hasil Penggilingan	4782.227	5905.433	5026.862	1740.386
Biji-bijian berminyak	3585.331	6224.46	6011.875	773.512
Bahan-bahan Nabati	1025.976	1310.08	790.463	178.789
Lemak & Minyak Hewan / Nabati	208053.084	409434.853	521065.705	90123.656
Daging dan Ikan Olahan	65498.103	53266.242	71395.788	8473.686
Gula dan Kembang Gula	57896.358	102245.381	103376.891	18602.582
Kakao / Coklat	204530.599	198413.72	174412.874	34670.9
Olahan dari Tepung	536093.863	575745.239	700582.001	114382.605
Olahan dari Buah-buahan / Sayuran	13668.625	17850.269	23828.85	3532.246
Berbagai Makanan Olahan	255756.21	278245.849	333134.858	50107.183
Minuman	26982.189	34256.504	47648.244	7698.452

Ampas / Sisa Industri Makanan	13010.141	19047.89	60642.094	11338.241
Total	1794414.698	2164055.379	2579116.23	425430.516

adalah udang kemasan, kopi instan, dan makanan olahan. Pada kelompok makanan olahan, terdapat 15 jenis produk yang berkontribusi besar mendongkrak ekspor makanan olahan yakni waffle dan wafer, ikan kemasan, mie instan, biskuit, cemilan buah dan kacang, saus, kembang gula, minuman ringan, sereal, coklat, olahan makanan dari tepung, dan jus nanas (KBA, 2021). Keseluruhan produk tersebut wajib mencantumkan salah satu dari kedua kategori pelabelan waktu kedaluwarsa pangan seperti yang di nyatakan dalam naskah CAC-CXS – 1985 revisi 2018 Pasal 4.7.1 poin (i) dan (ii).

Kategori Kedaluwarsa Pangan

Kategori kedaluwarsa pangan didasarkan pada sifat intrinsik dan ekstrinsik pangan. *National Institute of Standards and Technology (NIST)* Amerika Serikat mengelompokkan sifat intrinsik dan ekstrinsik pangan yang mempengaruhi waktu kedaluwarsa pangan ke dalam 3 kelompok : a). *Perishable foods* : atau pangan yang mudah rusak, apabila memiliki resiko penurunan mutu, penurunan nilai gizi dan organoleptik dalam jangka waktu 60 hari setelah dikemas, b). *Semi perishable foods* : adalah produk olahan pangan yang memiliki resiko penurunan mutu, penurunan nilai gizi dan organoleptik hingga jangka waktu 6 bulan dan, c). *Non-perishable foods* atau *Long shelf-life foods* : jika waktu kedaluwarsanya lebih dari 6 bulan. Termasuk dalam kategori terakhir ini adalah produk beku, produk kering dan produk dalam kaleng hermetis (NIST, 1985 di dalam Arpah et al, 2003).

Dalam pendekatan saintifik dan riset pengembangan produk olahan industri pangan, berkembang 3 kategori metodologi perhitungan waktu kedaluwarsa pangan yang sering dihubungkan dengan pengelompokan NIST (1985). Ketiga kategori waktu kedaluwarsa ini adalah : a) Kategori “Baik digunakan sebelum” dan sejenisnya seperti : *Best Before Date, Best if used by, Best before, Better before, Date Limite Utilization Optimale* atau *DLUO* (Prancis), *shoumikigen* - しょ

うみきげん – (Jepang), b) Kategori *use by* atau *expiration date* dan sejenisnya seperti : *used by date, use by date, date limite de consummation DLC* (Prancis) dan *shouhikigen* - しょうひきげん – (Jepang), dan c) Kategori *sell by date* atau *display date, best when purchased by date* dan *pull date*.

Kategori *sell by date* atau *display date* (kategori c) sudah digunakan sejak awal abad 20 atau sebelum PD I dan ditemukan di kemasan-kemasan pangan kelompok *perishable foods* (Nielson, 1973). Selama kurun waktu antara PD I dan PD II, ketiga kategori kedaluwarsa pangan berkembang dan ditemukan, baik di Amerika Serikat maupun Eropah, dicantumkan pada kemasan pangan olahan, namun semuanya bersifat suka rela (*voluntary*). Hingga usai PD II, belum ada regulasi dari suatu negara atau otoritas resmi yang mewajibkan pencantuman waktu kedaluwarsa (Seligsohn, 1979).

Sejak awal, Indonesia tanggap dan cepat mengadopsi regulasi pencantuman waktu kedaluwarsa pangan internasional. Regulasi kedaluwarsa yang bersifat *mandatory* yang tertua dan pertama kali diundangkan dalam UU suatu Negara di dunia adalah *Code of Federal Regulation: 21.CFR 107.20(c)*. UU ini mewajibkan pencantuman kategori kedaluwarsa tipe *use by* pada produk *infant formula* dan bersifat *mandatory* di semua negara bagian Amerika Serikat (Seligsohn, 1979; Labuza dan Szybist, 1999). Berikutnya, pemerintah Prancis mewajibkan waktu kedaluwarsa *DLUO* (kategori a) dan *DLC* (kategori b) sejak tahun 1985. Sedangkan CAC mewajibkan pencantuman waktu kedaluwarsa kategori a sejak tahun 1999 (CAC- CXS – 1985 amandemen 1999), dan pada tahun 2018 mewajibkan pencantuman kategori a dan kategori b sesuai sifat intrinsik dan ekstrisik pangan (CAC- CXS – 1985 revisi 2018). Indonesia mewajibkan pencantuman waktu kedaluwarsa sejak 1996.

Dengan demikian, pada waktu itu, mendahului regulasi *mandatory* CAC (Arpah et al, 2003).

Pasal 4.7.1 dari naskah CAC- CXS – 1985 revisi 2018 membedakan kedaluwarsa pangan kategori *use by* atau *expiration date* dengan kategori *Best before* atau “Baik digunakan sebelum”. Dalam poin (i) dan (ii) di uraikan sebagai berikut : (i). Pada kelompok pangan yang harus dikonsumsi sebelum tanggal tertentu untuk memastikan keamanan dan mutunya, maka kategori kedaluwarsa *Use by Date* atau *Expiration Date* harus dicantumkan. (ii). Apabila *Use by Date* atau *Expiration Date* tidak diperlukan (*is not required*), maka harus dicantumkan kategori *Best before* atau “Baik digunakan sebelum”.

Pengertian dan penjelasan Pasal 4.7.1 poin (i) adalah bahwa kedaluwarsa pangan kategori *Use by Date* atau *Expiration Date* memastikan (menjamin) keamanan maupun mutu produk melalui waktu kedaluwarsa yang dicantumkan pada label dalam bentuk frasa : *Use by Date* atau *Expiration Date*. Lebih lanjut poin (i) mengandung pengertian bahwa produk yang telah melewati waktu kedaluwarsa, tidak hanya dilarang diperdagangkan, tetapi juga dilarang di konsumsi manusia. Produk olahan pangan yang termasuk dalam kelompok ini dipastikan akan beresiko tinggi dan sudah akan mengandung komponen beracun setelah melewati waktu kedaluwarsanya.

Sedangkan poin (ii) mengandung pengertian bahwa kedaluwarsa pangan kategori *Best before* atau “Baik digunakan sebelum” akan sudah menurun mutunya setelah melewati waktu kedaluwarsa sehingga kurang baik digunakan. Meskipun kategori ini juga dilarang diperdagangkan setelah melewati waktu kedaluwarsanya, namun poin (ii) juga mengandung pengertian bahwa kondisi produk dari sudut pandang keamanan dan mutu pangan akan sudah menurun sehingga kurang baik digunakan. Meski demikian, konsumen tidak dilarang menkonsumsinya pada saat setelah melewati waktu kedaluwarsa dengan syarat selama kemasan masih utuh dan tidak ada tanda-tanda penyimpangan terhadap penampakan dan sifat

organoleptiknya. Produk olahan pangan yang terahir ini termasuk dalam kelompok produk yang tidak beresiko mengandung komponen beracun setelah melewati waktu kadaluwarsanya.

Implikasi dan Rekomendasi :

1. Segera membuat naskah akademik tentang regulasi waktu kedaluwarsa pangan berdasarkan Pasal 4.7.1 dari naskah CAC- CXS – 1985 revisi 2018, sehingga dapat digunakan sebagai draft naskah regulasi kedaluwarsa pangan hasil revisi.
2. Memperjuangkan implementasi draft naskah tersebut melalui jalur legal formal.
3. Mempertimbangkan penggunaan frasa “Tanggal Kedaluwarsa” pada kategori kedaluwarsa tipe b. Dengan demikian kategori waktu kedaluwarsa nasional di masa depan menjadi : kategori kedaluwarsa “Baik digunakan sebelum” dan kategori kedaluwarsa “Tanggal Kedaluwarsa”.
4. Membuat panduan dan petunjuk tentang penerapan kategori waktu kedaluwarsa pangan berdasarkan kelompok produk olahan pangan dari NIST (1985).

Daftar Pustaka

- Arpah M, Syarief R, Hermanianto J, Apriyantono A. 2003. National and International Regulations Regarding Shelf Life of Food Products. Jurnal. Teknol. dan Industri Pangan, XIV(3): 247-252.
- [BPOM] Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan . Berita Negara RI, tahun 2018, nomor 1452.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2023. Nilai Ekspor Menurut Golongan. Di akses pada laman <https://www.bps.go.id/indicator/8/1494/4/nilai-ekspor-menurut-golongan-sitc.html>.
- [CAC] Codex Alimentarius Commission. 1999. Mandatory Labelling of Prepacked Foods,

CODEX-STAN 1-1985, Rev. 1-1991, Amandemen 1999. The and the Joint FAO/WHO Food Standards Programme.

[CAC] Codex Alimentarius Commission. 2018. General Standard for the Labelling of Prepacked Foods. CXS 1-1985. Adopted in 1985. Amended in 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 and 2010. Revised in 2018.

[KBA] Kantor Berita Antara. 2021. Wamendag ungkap 3 produk pangan RI yang paling diincar pasar ekspor. Di akses pada laman <https://www.antaraneews.com/berita/2264778/wamendag-ungkap-3-produk-pangan-ri-yang-paling-diincar-pasar-ekspor>.

Kementerian Perindustrian RI. 2020. Kebijakan Pemerintah dalam Pengembangan Industri Makanan dan Minuman (Pangan Olahan) Nasional. Jakarta Food Security Summit 19 November 2020.

Labuza, T.P. 1982. Shelf Life Dating of Foods. Food and Nutrition Press., Inc., Westport, Connecticut.

Labuza, T.P. and Szybist. L.M. 1999. Current practices and regulations regarding open dating of food products. Working paper no. 99-01. The Retail Food Industry Center, St. Paul Minnesota.

Nielson AC, 1973. Study of consumer attitudes toward product quality, A.C. Nielson Company, Northbrook, 111.


[NIST] National Institute of Standards and Technology. 1985. Uniform Open Dating Regulation. Appendices 1 (di dalam Current practices and regulations regarding open dating of food products. 1999. T.P. Labuza and L.M. Szybist, ed.). Working paper no. 99-01. The Retail Food Industry Center, St. Paul Minnesota.

Peraturan Pemerintah No 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan. Lembaran Negara Republik Indonesia, Tahun 1999.

Seligsohn, M. 1979. Smashing the open dating myth. Food Engineering. (Oct. 1979) pp:20-25.

UU No.7 Tahun 1996 tentang Pangan. Lembaran Negara Republik Indonesia, Tahun 1996.

UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Lembaran Negara Republik Indonesia, Tahun 2012 Nomor 227.



Policy Brief Pertanian, Kelautan, dan Biosains Tropika merupakan upaya mengantarmukakan sains dan kebijakan (science-policy interface) untuk mendukung pembangunan berkelanjutan yang inklusif. Media ini dikelola oleh Direktorat Kajian Strategis dan Reputasi Akademik (D-KASRA) IPB University. Substansi policy brief menjadi tanggung jawab penulis sepenuhnya dan tidak mewakili pandangan IPB University.

Author Profile



Muhammad Arpah, peneliti senior dibidang penentuan waktu kedaluwarsa pangan. Penulis buku dan artikel tentang waktu kedaluwarsa pangan. Berpengalaman antara lain, memberikan training penetapan waktu kedaluwarsa pangan yang diselenggarakan Badan Pengembangan Ekspor Nasional. (*Corresponding Author*)
arpah@apps.ipb.ac.id



Nugraha Edhi Suyatma, staf pengajar departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, IPB University. Peneliti senior dalam bidang stabilitas bahan pangan selama penyimpanan serta teknologi pengemasan dan pelabelan pangan. Berpengalaman sebagai nara sumber bidang teknologi pengemasan pangan dalam berbagai seminar nasional dan internasional.



Anuraga Jayanegara, guru besar Fakultas Peternakan, IPB University. Memiliki kepakaran dalam bidang Ilmu nutrisi ternak dan teknologi pakan. Penulis buku dan artikel tentang teknologi pakan. Berpengalaman sebagai nara sumber bidang ilmu nutrisi dan teknologi pakan dalam berbagai seminar nasional dan internasional.

ISSN 2828-285X



Telepon

+62 813 8875 4005



Email

dkasra@apps.ipb.ac.id



Alamat

Gedung LSI Lt. 1
Jl. Kamper Kampus IPB Dramaga
Bogor - Indonesia 16680