

PEMASTIAN KEHALALAN BTP UNTUK UMKM PANGAN

Oleh **Elvina A. Rahayu**
Lembaga Pemeriksa Halal
Kajian Halalan Thayyiban (LPH KHT) Muhammadiyah



Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) pangan di Indonesia terus mengalami peningkatan. UMKM menjadi kekuatan dominan dalam menggerakkan perekonomian dan memperkaya keragaman produk pangan lokal. Tidak hanya itu, UMKM pangan juga menjadi tulang punggung perekonomian lokal di banyak daerah, menciptakan lapangan kerja, serta



memberdayakan masyarakat dengan pengetahuan dan keterampilan kuliner tradisional yang tak ternilai. Dalam rangka menyambut wajib sertifikasi halal produk pangan pada tahun 2024 mendatang, maka perlu juga melihat bagaimana aspek halal ini menjadi potensi untuk UMKM pangan terutama terkait penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP).

Salah satu kendala pelaksanaan proses sertifikasi halal bagi pelaku usaha (PU) Mikro adalah akses untuk mendapatkan jaminan kehalalan ingredien (baik bahan baku, bahan tambahan maupun bahan penolong) yang mereka gunakan. Jaminan tersebut adalah sertifikat halal atas bahan-bahan yang digunakan pada produk. Perhatian khusus perlu diberikan kepada pemilihan dan penggunaan BTP. Karena penggunaan BTP hanya dalam jumlah kecil, maka proses pembeliannya pun tidak dalam jumlah yang besar. Konsekuensi terhadap hal tersebut adalah seringkali produk BTP yang diperoleh oleh PU Mikro merupakan produk kemas ulang (*repack*), yang informasi terkait asal-usul produsennya tidak jelas. Ketidadaan informasi ini menyebabkan kendala dalam proses sertifikasi halal produk-produk PU Mikro.

Kebutuhan BTP untuk UMKM

Saat ini penggunaan BTP sudah tidak dapat dihindari untuk digunakan di pelaku usaha, termasuk UMKM pangan. Aturan penggunaan BTP di Indonesia ditetapkan dan diatur pada



PerBPOM No. 29 Tahun 2017 untuk pengawasannya, sementara terkait jenis BTP dan jumlah penggunaannya ada di dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019 dan khusus untuk perisa terdapat pada PerBPOM No. 11 Tahun 2021.

Berdasarkan hal tersebut, LPH-KHT Muhammadiyah melakukan survei secara daring terhadap PU Mikro Kecil. Survei tersebut terkait penggunaan BTP secara umum dan pola pembelanjaan PU terhadap ketersediaan BTP untuk keperluan proses produksinya.

Survei dilakukan secara daring terhadap 185 responden yang berlokasi hampir di seluruh Indonesia. Responden terbanyak berasal dari Jawa barat dengan skala usaha lebih dari 91% adalah kelompok PU Mikro dan sisanya

adalah PU Kecil. Pelaku usaha Mikro berdasarkan PP No. 7 Tahun 2021 adalah pelaku usaha yang memiliki modal di luar tanah dan bangunan sebesar kurang dari 1 miliar. Responden dari survei ini memiliki produk berupa pangan siap saji, produk pangan kemasan dengan masa simpan yang kurang dari 7 hari (tidak perlu izin edar) dan produk pangan kemasan yang lebih dari 7 hari.

Dari hasil survei, diketahui BTP yang paling banyak digunakan adalah perisa, pewarna, pemanis dan pengemulsi. Hasil tersebut kemudian diolah dan dibandingkan dengan data impor BTP yang diizinkan dan diawasi oleh otoritas berkompeten dalam hal ini adalah BPOM.

Data impor tahun 2019 sampai dengan 2022 terkait perisa menunjukkan bahwa kelompok perisa yang diimpor berupa bahan atau senyawa perisa, seperti ekstrak *yeast*, *lemon oil* serta keju bubuk dan parut. Sementara pemanis merupakan BTP yang juga banyak digunakan oleh PU Mikro.

Hasil temuan menunjukkan sebanyak 65,09% PU Mikro membeli BTP dalam bentuk eceran dan kemasan utuh, 15,38% dalam bentuk eceran dan grosir dengan kemasan utuh. Selebihnya PU Mikro membeli dalam bentuk grosir dan *repack* sebesar 1,18% serta ecer dan *repack* sebanyak 7,1%. Untuk ukuran, ada beberapa kategori yang dipilih oleh PU Mikro di antaranya adalah ukuran <100 g sebanyak 58,43%, ukuran 500 g sampai 1 kg sebanyak 12,5%, ukuran 100-250 gr sebanyak 9,64% dan ukuran 250-500 g sebanyak 6,63%. Dari pembelian sejumlah BTP tersebut, responden menyatakan bahwa 87,43% informasi terkait dengan BTP didapat secara utuh, 10,18% informasi terkait dengan BTP ada yang tersedia dan tidak, sementara 1,8% BTP yang dibeli oleh PU Mikro dalam survei ini menyatakan informasi terkait BTP tidak lengkap bahkan 0,6% menyatakan tidak tersedia informasi terkait BTP yang mereka beli.

BTP dengan titik kritis kehalalan

Keju bubuk atau pun parut merupakan salah satu jenis BTP yang berisiko dari perspektif kehalalan. Selain keju, bahan lain yang juga berisiko



adalah perisa yang memiliki persentasi tinggi dibeli dan digunakan oleh PU Mikro. Selain perisa, BTP selanjutnya adalah pengemulsi. Salah satu jenis BTP pengemulsi yang perlu diperhatikan titik kehalalannya adalah gelatin. Data impor pengemulsi dari tahun 2019-2022 menunjukkan tren yang terus meningkat. Bagi PU Mikro, gelatin sering dibeli dalam bentuk *repack* yang tentu tidak disertakan informasi pada kemasannya.

Diperkirakan ada sekitar 6,63% sampai dengan 9,64% PU Mikro membeli BTP dengan jumlah 250 sampai dengan 1 kg. Penggunaan gelatin tidak sebesar penggunaan bahan lain, namun lebih besar dari jumlah BTP perisa. Hal lain yang juga perlu diperhatikan dalam survei ini adalah penggunaan



pemanis, jika ditinjau dari data impor tahun 2019 sampai dengan 2022, jenis BTP pemanis aspartam menjadi yang terbanyak disusul dengan sakarin. Dari segi perspektif kehalalannya, sakarin dapat digolongkan ke dalam daftar positif, sementara aspartam memiliki titik kritis kehalalannya dari segi sumber dan proses.

Terkait BTP pemanis, telah diatur terkait jumlah maksimal per kategori produk dan per ADI (*Acceptable Daily Intake*). Hal ini sesuai dengan yang tertuang pada PerBPOM No 11 Tahun 2019 tentang Penggunaan BTP Pemanis Buatan bahwa pemanis seperti sakarin tidak dapat digunakan pada produk pangan yang khusus diperuntukkan bagi bayi, anak usia di bawah tiga tahun, ibu hamil dan/atau ibu menyusui. Konsekuensinya, penggunaan BTP tersebut haruslah disebut dalam daftar

komposisi, untuk memberikan informasi kepada konsumen bahwa produk mengandung pemanis buatan, dan tidak dikonsumsi oleh anak balita dan ibu hamil menyusui. Se jauh pengamatan yang dilakukan oleh tim kami, produk produk mikro kecil masih banyak yang belum mengetahui batasan penggunaan pemanis.

Selanjutnya adalah penguat rasa atau yang biasa disebut masyarakat sebagai MSG. BTP ini sangat banyak digunakan oleh PU Mikro. Kelompok penguat rasa yang terdata dalam catatan impor adalah asam glutamat dan garam glutamat yaitu MSG. Dari perspektif kehalalan, asam glutamat sebagai bahan pembuat MSG merupakan produk mikrobial yang memiliki titik kritis kehalalannya. Dari ketersediaan informasi yang diperoleh terhadap BTP yang digunakan, ada 10% responden yang tidak memiliki



informasi BTP yang dibeli, bahkan ada kurang dari 1% responden tidak mendapatkan informasi yang diperlukan terkait sumber BTP yang mereka gunakan.

Proses sertifikasi halal

BTP dari perspektif kehalalan harus ditinjau dari sumber dan proses produksinya. Gelatin merupakan BTP yang dapat berfungsi sebagai pengemulsi atau penstabil. Gelatin merupakan bahan yang dapat berasal dari sapi, ikan dan babi. Sumber yang digunakan umumnya merupakan bahan sisa dari proses utamanya seperti kulit jangat dan tulang. BTP lain yang memiliki titik kritis kehalalan seperti pengemulsi yang berasal dari asam lemak dan garamnya, gliserol, pewarna alami seperti beta karoten, pemanis seperti aspartam.

PU Mikro sering memiliki masalah jika harus menggunakan salah satu BTP yang mereka perlukan. Masalah tersebut menjadi bertambah rumit jika pemilik toko tidak memiliki kepedulian untuk memberikan informasi yang diperlukan oleh PU mikro yang mungkin dalam proses sertifikasi halal.

Hasil survei yang dilakukan oleh LPH-KHT Muhammadiyah, menunjukkan hampir 100 responden sepakat memerlukan toko bahan halal untuk memenuhi kebutuhan bahan untuk produksi mereka. Tentunya hasil survei terhadap harapan dari responden agar toko bahan halal tersedia, sebenarnya menjadi salah satu fungsi dari pemerintah untuk memenuhi kebutuhan penduduk negeri ini yang mayoritas muslim. Karena halal adalah kebutuhan penduduk mayoritas negeri ini. Sebagai contoh, di Eropa, masalah alergen menjadi hal yang krusial. Kurang dari 1% penduduknya bermasalah dengan bahan bahan alergen, namun dengan sigap pemerintah Uni Eropa mengakomodasi kepentingan masalah alergen ini dengan ketersediaan wajib klaim dari PU yang menggunakan bahan alergen. Untuk itu, harapan serupa juga muncul terkait BTP untuk para PU Mikro sehingga tidak menghambat proses sertifikasi halal dan menjadikan PU Mikro semakin berdaya saing.

Referensi:

Data primer Buletin Statistik Perdagangan Luar Negeri Impor Tahun 2019, 2020, 2021 dan 2022 dari BPS Statistik Indonesia.