

BAB III

**GAMBARAN UMUM IRT ROTI ACONG DAN PENDAPAT AHLI
TENTANG PRODUK MAKANAN KEMASAN YANG TIDAK
MENCANTUMKAN TANGGAL KADALUWARSA**

A. Gambaran Umum Industri Rumah Tangga Roti Acong

1. Sejarah Berdirinya Industri Rumah Tangga Roti Acong

Industri rumah tangga Roti Acong adalah sebuah industri rumah tangga yang terletak di desa Purwokerto RT. 02/ RW. 02 Kecamatan Brangsong Kabupaten Kendal. Industri ini didirikan oleh Selamat Sugeng dan Nur Khayati sejak tahun 1996. Industri tersebut dalam kesehariannya memproduksi Roti.¹

Awalnya Selamat Sugeng dan istrinya (Nur Khayati) adalah seorang karyawan atau buruh pabrik sebuah industri rumah tangga yang juga memproduksi produk yang sama yaitu memproduksi roti. Menurut Nur Khayati mereka telah bekerja di industri tersebut selama beberapa tahun dan karena ada konflik internal antara pemilik pabrik dan dirinya membuat mereka terpaksa mengambil keputusan untuk keluar dan berhenti menjadi buruh dari pabrik roti tersebut.²

Beberapa bulan kemudian setelah mereka keluar dari pabrik tempat mereka bekerja kondisi ekonomi keluarganya pun sangat menurun. Hal ini tentu saja karena tidak adanya penghasilan lagi untuk

¹ Hasil wawancara dengan Ibu Nur Khayati (Pemilik sekaligus pendiri pabrik pembuatan Roti acong), pada tanggal 27 Maret 2014.

² *Ibid.*

memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari. Kondisi tersebut membuat mereka sempat kebingungan dan hingga akhirnya mereka berfikir tentang bagaimana caranya agar mereka bisa memperoleh penghasilan kembali untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Berbagai usaha telah mereka lakukan untuk mengembalikan kondisi ekonomi keluarganya, mulai dari menjadi buruh serabutan hingga menjadi pedagang dipasar. Namun hal tersebut tidak bertahan lama karena kondisi tersebut hanya mampu memberikan keuntungan mereka untuk memenuhi kebutuhan makan sehari-hari tanpa bisa menyisakan sebagian uangnya untuk kebutuhan lain.³

Dalam keadaan demikian Selamat Sugeng dan Nur Khayati sepakat untuk membuat roti sendiri untuk dijual di pasar. Kemudian dengan modal yang terbatas dan dengan bekal pengalaman saat menjadi buruh pabrik pembuat roti Selamat Sugeng dan Nur Khayati memberanikan diri membuat roti dengan mengolah bahan mentahnya di penggilingan milik tetangganya yang kebetulan memiliki mesin penggiling roti. Setelah roti sudah jadi sang istri yang bernama Nur Khayati kemudian menjualnya sendiri di pasar.⁴

Pada awalnya roti yang mereka buat dan mereka jual sendiri di pasar kurang mendapat tanggapan dan respon positif dari para konsumen. Menurut Nur Khayati hal ini karena roti yang mereka buat dan mereka jual sendiri di pasar belum dikenal di pasaran dan tentu saja karena

³ *Ibid.*

⁴ *Ibid.*

banyak sekali produk roti lain yang dijual di pasar yang sama. Namun hal ini tidak membuat mereka serta merta putus asa untuk terus melanjutkan usaha yang baru mereka rintis itu. Hingga akhirnya dari hari kehari dengan penuh optimis merekapun merasakan bahwa mulai ada respon yang baik dari para konsumen meskipun roti yang mereka produksi itu belum memiliki nama atau merek.⁵

Sejarah pemberian nama Acong sendiri menurut Nur Khayati terinspirasi oleh anak pertamanya yang kurang jelas saat memanggil adiknya dengan panggilan Acong, padahal nama anak kedua Nur Khayati sebenarnya adalah Ansori. Hal ini karena anak pertama Nur Khayati tidak bisa berbicara dengan jelas pada waktu itu. Dari situlah Selamat Sugeng kemudian Menjadikan Panggilan Acong sebagai nama dari roti yang ia produksi hingga saat ini. Pemberian nama roti Acong pada roti tersebut menurut Nur Khayati agar konsumen bisa membedakan roti buatanya dan roti yang lain dan supaya lebih mudah dikenali oleh para konsumen.⁶

Nama Roti Acong yang dicantumkan dalam kemasan plastik roti dari hari kehari mulai mendapat respon dan tanggapan pasar lebih baik dan keuntunganpun mulai mereka dapatkan sedikit demi sedikit. Respon dan tanggapan pasar tersebut dibuktikan dengan mulai banyaknya permintaan produk roti kepada Selamat Sugeng dan Nur Khayati. Selain

⁵ *Ibid.*

⁶ *Ibid.*

itu mereka juga mendapatkan beberapa pesanan roti untuk berbagai acara.⁷

Keuntungan dari penjualan roti tersebut mereka gunakan untuk mengembangkan usahanya hingga mereka mampu membeli beberapa peralatan dan mesin penggiling roti. Selain itu mereka juga telah memiliki beberapa pekerja hingga pada awal tahun 2009 usaha mereka dapat dikatakan berada pada puncak kesuksesan. Saat itu mereka memiliki lebih dari 20 karyawan dan mampu memproduksi roti hingga lebih dari sepuluh ribu biji roti dalam sehari.⁸

Pada akhir tahun 2011 pabrik ini bermasalah dengan Dinas kesehatan karena produksi roti tersebut tidak sesuai dengan standar produksi pengolahan pangan yang ditentukan oleh Dinkes. Mulai dari bahan-bahan baku pembuatan roti yang dianggap kurang bermutu, kebersihan, hingga standar tempat produksi yang dianggap jauh dari kata layak karena dianggap kumuh. Hingga akhirnya Dinas kesehatan melarang IRT Roti Acong beroperasi dan mengedarkan produknya sebelum mendapatkan ijin dari Dinas kesehatan dengan syarat-syarat yang telah ditentukan sesuai dengan standar P-IRT dalam peraturan yang sudah ada.

Akhirnya pabrik roti milik Selamat Sugeng dan Nur Khayatai tersebut perlahan mengalami kebangkrutan hingga memaksa mereka mengurangi jumlah produksinya dan memberhentikan beberapa

⁷ *Ibid.*

⁸ *Ibid.*

karyawanya. Meskipun pabrik tersebut mendapat teguran dari Dinas kesehatan karena dianggap kurang memenuhi standar industri rumah tangga usaha pembuatan roti tetap dijalankan hingga sekarang meskipun hanya dengan delapan pekerja saja.⁹

Teguran dari Dinas kesehatan membuat Nur Chayati berfikir dan bertindak untuk mendaftarkan usahanya supaya mendapatkan ijin usaha. Dengan serangkaian syarat yang telah ditentukan sebagai persyaratan ijin usaha maka Nur Chayati akhirnya mendaftarkan industrinya hingga akhirnya Dinas kesehatan mengeluarkan ijin usaha IRT tersebut dengan nomor P. IRT NO: 206332401156, namun saat ini ijin yang diberikan oleh dinas terkait sudah tidak berlaku atau sudah dalam masa kadaluwarsa. Nur Khayati dan Selamat Sugeng sebagai pemilik IRT Roti Acong tidak lagi memperpanjang ijin tersebut karena menurut Nur Khayati di daerah mereka tinggal banyak sekali industri-industri rumah tangga yang ilegal aman aman saja dan tidak mendapatkan sanksi apapun dari dinas terkait.¹⁰

2. Proses Produksi Roti Acong

Kata Produksi telah menjadi kata Indonesia, setelah diserap di dalam pemikiran ekonomi bersamaan dengan kata konsumsi dan distribusi. Dalam kamus Inggris-Indonesia, kata production secara bahasa mengandung arti penghasilan.¹¹ Produksi merupakan suatu

⁹ *Ibid.*

¹⁰ *Ibid.*

¹¹ I. Markus Willy, et.al., *Kamus 950 Juta (Inggris-Indonesia, Indonesia-Inggris)*, (Surabaya : Arloka), Cet. I, 1997, h. 354.

kegiatan untuk menghasilkan barang-barang menjadi lebih berharga dan lebih berfaedah bagi manusia dengan memanfaatkan sumber daya yang ada dan kemudian diperdagangkan, yang selanjutnya bisa dikatakan dengan *bisnis*.

Produksi pangan adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas, mengemas kembali, dan/atau mengubah bentuk pangan.¹² Produksi yang dilakukan di Industri rumah Tangga Roti Acong untuk menghasilkan produk roti melalui beberapa proses yaitu proses pembuatan roti yang meliputi pemilihan dan pengolahan bahan baku roti, dan proses pengemasan roti.¹³

a. Teknis Pembuatan roti

1) Pemilihan bahan baku

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia Kontemporer bahan baku adalah bahan yang digunakan dalam industri untuk diolah melalui proses produksi menjadi barang jadi.¹⁴

Untuk menghasilkan produk yang berkualitas, salah satu faktor yang sangat berperan adalah pemilihan bahan baku. Bahan baku yang berkualitas akan memberikan hasil produk dengan kualitas yang cukup baik. Oleh karena itu seorang

¹² Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.

¹³ Hasil wawancara dengan Ibu Nur Khayati (Pemilik Sekaligus pendiri pabrik pembuatan Roti acong), pada tanggal 27 Maret 2014.

¹⁴ Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Ketiga Departemen Pendidikan, Jakarta: Balai Pustaka, 2007, h. 87.

produsen haruslah pintar dalam memilih kualitas bahan baku yang akan digunakan sebagai bahan produk dalam produksinya. Hasil produksi yang berkualitas tentu saja akan menjadi nilai tersendiri bagi para konsumen dalam hal ini sebagai pemakai produk.

Bahan baku untuk proses pembuatan roti dapat digolongkan menjadi tiga kelompok, yaitu bahan pokok atau bahan utama seperti tepung terigu, ragi dan air, bahan penambah rasa yaitu, gula, garam, lemak dalam bentuk mentega/margarin, susu dan telur, serta bahan tambahan untuk meningkatkan mutu adonan seperti *mineral yeast food* (MYF) dan pengawet terutama terhadap jamur.¹⁵

Bahan baku yang dipakai dan dipilih untuk pembuatan roti di industri rumah tangga Roti Acong terdiri dari tiga macam yaitu bahan utama, bahan tambahan dan bahan pengawet. Bahan utamanya antara lain yaitu: tepung, mentega, gula, air, garam, susu, telur, ragi. Bahan tambahannya antara lain: pisang, acang hijau dan colat.¹⁶

2) Pengolahan bahan baku

Proses pengolahan dimaksudkan untuk menyiapkan bahan-bahan baku roti kemudian diproses untuk menjadi produk

¹⁵ Sutrisno Koswara dalam <http://www.ebookPangan.com2009+tenologipengolahanroti>. Diases pada Sabtu, 3 Mei 2014 pukul 20.11 WIB.

¹⁶ Hasil wawancara dengan Ibu Nur Khayati (Pemilik Sekaligus pendiri pabrik pembuatan Roti acong), pada tanggal 27 Maret 2014.

akhir. Proses pengolahan bahan baku menjadi roti di industri rumah tangga Roti Acong dilakukan dengan melalui empat tahap, yaitu: pencampuran bahan semua bahan baku utama, peragian, pembentukan dan pemanggangan.¹⁷

Pencampuran, proses penampuran diawali dengan mencampurkan seluruh bahan-bahan roti menjadi adonan sebelum difermentasi dengan cara diaduk-aduk. Tujuan pencampuran ialah untuk membuat dan mengembangkan sifat daya rekat.

Peragian, tujuan peragian (fermentasi) adonan ialah untuk pematangan adonan sehingga mudah ditangani dan menghasilkan produk bermutu baik. Fermentasi juga berperan dalam pembentukan cita rasa.

Pembentukan, tahap pembentukan secara berurutan adonan dibagi dan dibulatkan atau dibentuk sesuai dengan bentuk yang diinginkan, ditiriskan dan kemudian dimasukkan dalam loyang.

Pemanggangan, beberapa menit pertama setelah adonan masuk oven, terjadi peningkatan volume adonan dengan cepat. Roti dalam oven dipanggang kurang lebih selama 8-10 menit supaya tidak terlalu gosong. Hal tersebut dilakukan supaya roti matang dan warnanya menjadi kuning kecoklatan.

¹⁷ *Ibid.*

Pemanggangan sekaligus merupakan proses akhir dari pematangan adonan menjadi roti.

b. Teknis Pengemasan Roti

Kemasan pangan adalah bahan yang digunakan untuk mewadahi dan atau membungkus pangan, baik yang bersentuhan langsung dengan pangan maupun tidak. Kemasan pangan terbagimenjadi dua yaitu kemasan pangan primer dan kemasan pangan sekunder. Kemasan pangan primer adalah bahan yang digunakan untuk mewadahi dan atau membungkus pangan yang bersentuhan langsung dengan pangan. Sedangkan kemasan pangan sekunder adalah bahan yang digunakan untuk mewadahi dan atau membungkus pangan, yang tidak bersentuhan langsung dengan pangan.¹⁸

Secara umum pengemasan merupakan sistem yang terkoordinasi untuk menyiapkan barang menjadi siap untuk ditransportasikan, didistribusikan, disimpan, dijual, dan dipakai. Adanya wadah atau pembungkus dapat membantu mencegah atau mengurangi kerusakan, melindungi dari bahaya pencemaran serta gangguan fisik (gesekan, benturan, getaran). Di samping itu pengemasan berfungsi untuk menetapkan suatu hasil pengolahan atau produk industri agar memiliki bentuk-bentuk yang memudahkan dalam penyimpanan, pengangkutan dan distribusi. Dari segi promosi

¹⁸ Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Ranga.

wadah atau pembungkus dapat menjadi daya tarik bagi pembeli. Karena itu bentuk, warna dan dekorasi dari kemasan perlu diperhatikan dalam perencanaannya.¹⁹

Proses pengemasan Roti Acong dilakuan secara manual yaitu dengan memasukkan roti satu-persatu ke dalam plastik yang sudah diberi label nama Roti Acong dengan komposisi bahan terigu, gula telur, mentega, dan emulsifier, label halal dari MUI, DINKES P. IRT NO: 206332401156, dan selanjutnya plastik di rekatan untuk menjaga roti supaya tetap steril, namun pada kemasan roti tersebut ternyata tidak ditemukan tanggal kadaluwarsa sebagai jaminan batas akhir produk roti tersebut layak untuk dikonsumsi.

Berikut adalah alasan yang dikemukakan oleh Nur Khayati sebagi pemilik IRT Roti Acong berkaitan dengan tidak dicantumkan tanggal kadaluwarsa pada kemasan produk roti.²⁰

- 1) Kemasan yang digunakan untuk mengemas roti adalah plastik bening yang transparan dan apabila terjadi kerusakan pada roti maka dapat terlihat secara langsung
- 2) Roti yang diproduksi di IRT Roti Acong belum pernah mengalami kejadian atau kasus yang mengakibatkan orang keracunan akibat mengkonsumsi roti yang diproduksi IRT tersebut

¹⁹ Diambil dari brosur Label Pangan pada Kemasan Badan POM RI. Pada tanggal 21 November 2014.

²⁰ Hasil wawancara dengan Ibu Nur Khayati (Pemilik Sekaligus pendiri pabrik pembuatan Roti acong), pada tanggal 27 Maret 2014.

- 3) Roti diproduksi dalam jumlah yang tidak banyak dan langsung habis terjual
- 4) Menghemat biaya produksi.

3. Sistem Pemasaran Roti Acong

Pemasaran adalah salah satu kegiatan pokok yang perlu dilakukan oleh perusahaan baik itu perusahaan barang maupun perusahaan jasa dalam upaya untuk mempertahankan kelangsungan hidup usahanya. Hal tersebut disebabkan karena pemasaran merupakan salah satu kegiatan perusahaan, dimana secara langsung berhubungan dengan konsumen. maka kegiatan pemasaran dapat diartikan sebagai kegiatan manusia yang berlangsung kaitanya dengan pasar.

Sistem pemasaran produk hasil Industri rumah Tangga Roti Acong dilakukan dengan dengan berbagai macam diantaranya:²¹

a. Diambil langsung oleh pedagang

Diambil sendiri oleh pedagang maksunya adalah roti kemasan yang telah siap untuk di konsumsi dipasarkan dengan cara pihak ke-2 atau pedagang mengambil sendiri barang tersebut (roti kemas) dari pabrik dan dijual kembali kepada konsumen.

b. Dijual sendiri kepada konsumen secara langsung

Dijual sendiri kepada konsumen secara langsung maksudnya adalah pemilik pabrik memasarkan sendiri produk hasil produksinya dengan cara menjualnya langsung pada konsumen tanpa perantara

²¹ Hasil wawancara dengan Ibu Nur Khayati (Pemilik Sekaligus pendiri pabrik pembuatan Roti acong), pada tanggal 27 Maret 2014

penjual sebagai pihak ke-3 dalam sistem ini biasanya konsumen datang langsung ke pabrik tempat pembuatan roti untuk membeli atau memesan roti secara langsung.

c. Dititipkan ke warung-warung atau toko-toko

Dititipkan ke warung-warung atau toko-toko maksudnya yaitu penjualan dilakukan oleh produsen dengan menitipkan barang dagangannya (Roti Acong) kepada pemilik warung maupun toko untuk dijual kepada konsumen.

B. Pendapat Ahli Tentang Produk Makanan Kemasan Yang Tidak Mencantumkan Tanggal Kadaluwarsa

Saat ini, pertumbuhan dan penemuan teknologi sudah sangat maju dan berkembang dengan pesat. Dimana saja, kapan saja, dan siapa saja dapat menikmati berbagai jenis makanan dengan cepat dan mudah. Namun sebagai konsumen kita harus cerdas untuk menjatuhkan pilihan terhadap suatu produk yang akan kita beli untuk dikonsumsi.

Saat ini banyak sekali produk-produk makanan kemasan yang tidak mencantumkan tanggal kadaluwarsa pada kemasan yang beredar di pasaran. Sebagaimana yang kita ketahui bahwa tanggal kadaluwarsa merupakan salah satu informasi penting untuk konsumen terhadap suatu produk. Karena tanggal kadaluwarsa merupakan batas jaminan produsen ataupun pelaku usaha terhadap produk yang diproduksinya. Sebelum mencapai tanggal yang telah ditetapkan tersebut kualitas atas produk tersebut dapat dijamin oleh

produsen atau pelaku usaha sepanjang kemasannya belum terbuka dan penyimpanannya sesuai dengan seharusnya.²²

Berikut adalah pendapat para ahli terhadap produk makanan kemasan yang tidak mencantumkan tanggal kadaluwarsa

1. Dra. Novi Kepala Seksi LIK Balai POM Semarang.

Menurutnya pencantuman tanggal kadaluwarsa merupakan hal yang sangat penting untuk dilakukan seorang produsen terutama produsen yang bergerak di bidang industri makanan. Karena tanggal kadaluwarsa merupakan keterangan batas akhir suatu pangan olahan dijamin mutunya sepanjang penyimpanannya mengikuti petunjuk yang diberikan produsen. Apabila ada suatu makanan kemasan yang tidak menantumkan tanggal kadaluwarsa maka sebagai konsumen kita sebaiknya menghindari makanan tersebut, karena makanan yang tidak mencantumkan tanggal kadaluwarsa merupakan produk yang berbahaya. Berbahaya karena seorang konsumen tidak mendapat informasi yang jelas apakah produk tersebut masih aman untuk dikonsumsi atau justru malah sudah kadaluwarsa. Namun tetap saja untuk mengetahui apakah makanan tersebut sudah berbahaya atau tidak tentu saja harus dengan uji laboratorium.²³

²² “Masa Tenggang Kadaluwarsa”, dalam: <http://www.ummi-online.com/artikel-50-masa-tenggang-kadaluarsa.html>, yang diakses pada 27 Februari, Pukul 09. 15 WIB.

²³ Hasil wawancara dengan Dra. Novi Kepala Seksi LIK BPOM Semarang pada tanggal 21 November 2014.

2. Bapak Bambang Staf LIK Balai POM Semarang.

Menurutnya makanan kemasan yang tidak mencantumkan tanggal kadaluwarsa adalah salah satu produk berbahaya. Hal ini karena banyak sekali ditemukan produk makanan yang sudah kadaluwarsa di pasaran karena para penjual ternyata tidak mengetahui kalau produk yang ia jual ternyata sudah kadaluwarsa. Mereka mengaku tidak mengetahui karena tidak adanya tanggal kadaluwarsa pada kemasan. Oleh karena itu seorang produsen dilarang untuk memproduksi dan memperdagangkan makanan yang tidak mencantumkan tanggal kadaluwarsa sebagaimana yang telah diatur dalam Undang-Undang.²⁴

3. dr. Riyanto W. N, Kepala Seksi Varmamin Dinas Kesehatan Kota Semarang.

Menurutnya makanan yang tidak mencantumkan tanggal kadaluwarsa adalah makanan yang sangat berbahaya. Karena informasi tanggal kadaluwarsa itu adalah rambu-rambu dari produsen kalau produk makanan tersebut sudah tidak layak untuk dikonsumsi dan itupun dengan syarat produk tersebut tidak rusak baik bentuk atau rusak karena salah penyimpanan. Karena jika rusak sebelum batas tanggal kadaluwarsa saja memungkinkan sudah terjadi kadaluwarsa karena kondisi roti yang rusak biasanya tumbuh jamur dan belum terlihat karena sifat mikro organisme yang tak terlihat oleh kasat mata. Tentu saja ini harus dibuktikan dengan uji laboratorium. Jamur yang berkembang dalam makanan itu biasanya

²⁴ Hasil wawancara dengan Bapak Bambang Staf LIK BPOM Semarang pada tanggal 20 November 2014.

terlihat secara kasat mata mulai 1-2 minggu setelah produk tersebut melewati batas kadaluwarsa. Dan secara kesehatan jika sudah terlihat tumbuh jamur berarti roti tersebut sudah benar-benar berbahaya. Bahayanya makanan yang rusak atau sudah melewati batas kadaluwarsa dalam jangka pendek biasanya konsumen akan mengalami mual muntah, kepala pusing dan disertai diare. Jangka panjangnya jika dikonsumsi terus menerus bisa memicu terjadinya kanker dan kematian.²⁵

²⁵ Hasil wawancara dengan dr. Riyanto W. N, Kepala Seksi Varmamin Dinak Kesehatan Kota Semarang pada tanggal 21 November 2014.