

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan menjadi kebutuhan pokok yang krusial serta sangat esensial dalam kelangsungan hidup manusia di samping dua kebutuhan pokok lain, yakni sandang dan papan. Pangan sangat berperan penting dalam kehidupan manusia karenanya manusia tak akan mampu bertahan hidup tanpa adanya pangan. Pemenuhan produk pangan dalam sebuah negara bisa diperoleh dari produk dalam negeri maupun produk impor.¹ Aktivitas perdagangan dalam kancah internasional seperti ekspor impor barang maupun jasa bukanlah hal asing lagi, khususnya di era globalisasi ini.² Kegiatan ekspor impor telah dilakukan oleh berbagai negara di penjuru dunia, tak terkecuali di Indonesia. Indonesia telah melakukan ekspor pada komoditas gas dan minyak sedari tahun 1970an dan komoditas lainnya sedari tahun 1980an.³

Standar Nasional Indonesia menjadi media komunikasi yang efektif bagi produsen maupun pelanggan atas kualitas sebuah produk sebagaimana kesepakatan yang ada. Melalui diimplementasikannya SNI, transaksi perdagangan akan kian lancar, dapat melindungi kepentingan konsumen, serta mampu menaikkan taraf daya saing produk Indonesia dalam pasar internasional (BSN, 2005). Implementasi SNI dalam industri manufaktur menjadi langkah guna memaksimalkan kualitas serta efisiensi produk nasional, juga menjadi satu dari sekian alat guna menciptakan keunggulan kompetitif. Maka sebab itu, aktivitas ini harus kian disempurnakan dengan berbagai

¹ Irna Nurhayati. Efektivitas Pengawasan Badan Pengawas Obat dan Makanan Terhadap Peredaran Produk Pangan Olahan Impor dalam Mewujudkan Perlindungan Konsumen. *Jurnal Hukum UGM* Vol 21 No.2. Hal 1.

² *Ibid.*

³ *Ibid.*

rujukan serta norma yang bisa dipahami secara mudah dan disampaikan terhadap para produsen (BSN, 2005).⁴

Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI), mie instan merupakan sebuah produk dengan komponen utama tepung terigu baik yang ditambahkan maupun tanpa ditambahkan bahan pangan lain, bahan tambahan pangan dengan cara digoreng, dikukus, maupun dikeringkan, serta matang sesuai dilakukan pemasakan atau menyeduhnya dengan air panas/mendidih dalam durasi yang singkat disertai adanya bumbu maupun tanpa memiliki pelengkap dalam kemasan.

SNI yang diberlakukan sekarang ini memuat persyaratan mutu mie instan yakni SNI 3551:2018. SNI menjabarkan bila standar mutu mie instan salah satunya yakni terbebas dari cemaran Logam berupa Timbal (Pb), Kadmium (Cd), Merkuri (Hg), Timah (Sn), serta Arsen (As). Nilai ambang batas wajib dipenuhi yang ditujukan agar makanan yang dikonsumsi tidak memiliki kandungan zat toksik di dalamnya. Parameter lainnya yakni terbebas dari kandungan Coliform, Escherichia coli, Bacillus cereus, Staphylococcus aureus, Khamir dan Kapang.

Negara yang menjadi konsumen mie instan tertinggi di dunia per tahun 2018 mengacu pada data World Instant Noodles Association (WINA) yaitu Tiongkok menduduki peringkat pertama dengan jumlah konsumsi 40,25 miliar bungkus. Indonesia menyusul dengan jumlah konsumsi mencapai 12,54 miliar bungkus. Kemudian secara berturut-turut yakni India (6,1 miliar), Jepang (5,8 miliar), Vietnam (5,2 miliar), Amerika Serikat (4,4 miliar), Filipina (4 miliar), Korea Selatan (3,8 miliar), Thailand (3,5 miliar) serta Brasil dengan 2,4 miliar.

Perlindungan konsumen merupakan aspek utama bagi konsumen barang atau jasa. Produsen selaku pihak yang menghasilkan barang ataupun layanan jasa akan bersaing dan menawarkan beragam jenis kebutuhan konsumen demi memperoleh kepuasan konsumen. Produsen akan menghadirkan produk yang

⁴ Bagas Haryotejo. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produsen Mie Instan Dalam Penerapan Standar Nasional Indonesia. Buletin Ilmiah Litbang Perdagangan, VOL.7 NO.1. Hal 113.

akan diperdagangkan pada masyarakat setempat guna memenuhi kebutuhan.⁵ Salah satunya produk pangan yang dihasilkan oleh Indofood CBP, anak perusahaan Indofood Indonesia yakni Indomie. Indomie ialah produk mie instan yang eksistensinya sudah tidak diragukan lagi di pasar domestic maupun di pasar global. Indomie telah diekspor pada lebih dari 80 negara di dunia. Pasar utama dalam memasarkan Indomie yakni Australia, Yordania, Hong Kong, Amerika Serikat, Arab Saudi, Selandia Baru, Afrika, Taiwan, serta berbagai negara Eropa.⁶

Konsumen selaku konsumen produk sudah semestinya mendapatkan sisi keamanan dalam menggunakan produk terkait. Pada sejumlah produk konsumsi contohnya saat konsumen memerlukan suatu wujud perlindungan secara hukum dengan adanya undang-undang perlindungan konsumen. Selain konsumen, produsen juga harus memahami ketentuan undang-undang perlindungan konsumen selaku pihak yang menghasilkan produk atau jasa. Produsen harus memperhatikan berbagai hak konsumen dalam melakukan pemasaran atas produknya guna menghasilkan aktivitas bisnis yang beretika dan bertanggung jawab.⁷

Pangan merupakan sebuah kebutuhan pokok dalam diri seseorang dan pemenuhannya menjadi komponen atas HAM sebagai bagian fundamental guna menciptakan SDM dengan kualitas yang baik. Negara juga berkewajiban menciptakan keterjangkauan, ketersediaan, serta memenuhi konsumsi pangan secara aman, cukup, berkualitas, dan memiliki gizi seimbang.⁸ Pasal 21 ayat (1) UU Nomor 23 Tahun 1992 terkait Kesehatan menyebutkan bila penyelenggaraan pengamanan makanan dan minuman⁹ dilakukan guna

⁵ Hielvita Ludya, Irene Svinarky. Perlindungan konsumen terhadap ketentuan pengaturan produk pangan beserta aturan standarisasi yang diberlakukan di Indonesia dan Taiwan untuk produk mie instan (indomie). *Jurnal Cahaya Keadilan* Vol 4. No 1. Hal 112.

⁶ Kompas, "Tersebar hingga 80 Negara, Ini Sejarah Indomie dan Kekayaan Pemiliknya" <https://www.kompas.com/tren/read/2022/03/07/135750365/tersebar-hingga-80-negara-ini-sejarah-indomie-dan-kekayaan-pemiliknya?page=all>. Diakses pada 20 Juli 2022.

⁷ Irna Nurhayati. Op. Cit., Hal 3.

⁸ Edy Nurcahyo. Pengaturan dan Pengawasan Produk Pangan Olahan Kemasan. *Jurnal Magister Hukum Udayana* Vol 7 No.3. Hal 403.

⁹ Pasal 21 ayat (1) UU Nomor 23 Tahun 1992 Tentang Kesehatan menyatakan pengamanan makanan dan minuman.

memberikan perlindungan pada masyarakat dari produk pangan yang tak sesuai dengan ketentuan, standar maupun persyaratan kesehatan.

Persyaratan keamanan pangan merupakan hal yang harus memperoleh perhatian serius sebagai upaya preventif atas adanya peluang bahaya, baik sebab cemaran biologis, kimia, maupun hal lainnya dalam produk pangan yang berpotensi merugikan, mengganggu, serta membahayakan kesehatan konsumen. Pada konsumen beragama Islam, keamanan pangan bukan sekadar produk yang bebas dari ancaman kimia, fisik, maupun mikrobiologi belaka melainkan juga memiliki unsur mutlak yakni bukanlah produk yang diharamkan maupun memberikan keraguan terhadapnya.

Indomie pernah tersandung sebuah kasus tepatnya di Negara Taiwan yakni adanya larangan beredar sebab dilaporkan memiliki kandungan bahan pengawet yang membahayakan manusia. Hal ini menyebabkan produk indomie ditarik dari pasaran. Zat tersebut yaitu benzoic acid (asam benzoat) dan methyl-parahydroxybenzoate. Kedua zat ini umumnya hanya diperkenankan dalam produksi produk kosmetik.

Dua supermarket terkemuka di Hongkong juga turut berhenti mengedarkan produk Indomie untuk sementara waktu. Konflik yang timbul di negara Taiwan ini cukup mempengaruhi masyarakat Indonesia terkait tingkat konsumsi produk mie instan dalam jangka panjang.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana ketentuan pengaturan produk pangan untuk bahan dasar produk mie instan (indomie) di Indonesia dan Taiwan dalam memberikan perlindungan kepada konsumen?
2. Bagaimana perlindungan hukum terhadap konsumen mie instan di Indonesia dan Taiwan?

C. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian yang akan dikaji yakni tentang perlindungan konsumen terhadap ketentuan pengaturan produk pangan untuk bahan dasar produk yang memfokuskan terhadap produk mie instan (Indomie) beserta aturan standarisasi di Indonesia dan Taiwan.

D. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Secara hakikat, penelitian ini ditujukan guna membagikan wawasan baru bagi pihak pembacanya sekaligus guna mengembangkan berbagai ilmu yang telah ada juga ditujukan guna menjadi pembuktian atas kebenarannya. Mengacu pada latar belakang dan rumusan masalah yang telah dipaparkan di atas maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Bagaimana ketentuan pengaturan produk pangan untuk bahan dasar produk mie instan (indomie) di Indonesia dan Taiwan dalam memberikan perlindungan kepada konsumen.
- b. Bagaimana perlindungan hukum terhadap konsumen mie instan di Indonesia dan Taiwan.

2. Manfaat Penelitian

Merujuk pada tujuan penelitian maka sejumlah manfaat dari adanya penelitian ini yaitu sebagai berikut :

- a. Manfaat Teoritis
 - 1) Menghadirkan pemahaman dari perspektif lain di bidang ilmu hukum terkait Pengaturan Standarisasi Di Indonesia Dan Taiwan Terhadap Produk Mie Instan.
 - 2) Menjadi referensi tambahan bagi para peneliti yang hendak menjalankan penelitian terutama di bidang hukum perlindungan konsumen. Dengan pembahasan yang terkait Pengaturan Standarisasi Di Indonesia Dan Taiwan Terhadap Produk Mie Instan.
- b. Manfaat Praktis
 - 1) Bagi Konsumen, penelitian ini harapannya dapat bermanfaat agar lebih mengetahui dan berhati hati terhadap dampak zat pengawet yang digunakan untuk produk mie instan (indomie).
 - 2) Bagi masyarakat, penelitian ini harapannya dapat menjadi pedoman bagi masyarakat terkait setiap bahan-bahan yang digunakan dalam pangan.

- 3) Bagi Pemerintah, sebagai pemangku kebijakan diharapkan adanya perilaku yang adil serta tidak terjadi ketimpangan dalam meninjau kepentingan konsumen dan produsen serta mampu menghadirkan perlindungan terhadap konsumen.

E. Metode Penelitian

1. Jenis Penelitian

Pada penelitian digunakan metode Yuridis Normatif,¹⁰ Penelitian ini akan membahas tentang persoalan-persoalan menyangkut tentang pengaturan produk pangan terhadap produk mie instan di Indonesia dan Taiwan. Kajian terhadap permasalahan yang dibatasi pada norma, kaidah, peraturan, serta teori hukum mengenai perlindungan konsumen serta pengaturan produk pangan di negara tersebut.

2. Pendekatan Masalah

Penelitian hukum ini menerapkan metode pendekatan perundang-undangan (statue approach). Pendekatan ini melakukan telaah terhadap seluruh undang dan regulasi yang berkaitan dengan isu hukum yang dibahas yaitu peraturan perundang-undangan mengenai pengaturan produk pangan terhadap produk mie instan di Indonesia dan Taiwan. Selain itu, pendekatan perbandingan (comparative approach) digunakan untuk mengomparasikan peraturan hukum maupun putusan pengadilan di Indonesia dan Taiwan mengenai pengaturan produk pangan terhadap produk mie instan guna menemukan perbedaan dan persamaan dan di antara peraturan hukum/putusan pengadilan tersebut¹¹.

3. Sumber Data

Dalam penelitian ini, data dikumpulkan melalui perantara alat berupa studi dokumen atau bahan pustaka.¹² Data yang digunakan dalam penelitian

¹⁰ Penelitian Yuridis Normatif adalah metode penelitian hukum yang dilakukan dengan cara meneliti bahan pustaka atau bahan sekunder belaka, lihat Soerjono Soekanto, *Pengantar Penelitian Hukum*, (Jakarta: UI Press, 1981), hlm. 52

¹¹ *Ibid*, hlm. 134

¹² Menurut Soerjono Soekanto dalam *Pengantar Penelitian Hukum*, terdapat 3 (tiga) alat pengumpulan data, yaitu: studi dokumen atau bahan pustaka, pengamatan atau observasi, dan wawancara.

berbentuk data sekunder. Data sekunder merupakan data yang dirujuk dari bahan pustaka.¹³

Sumber bahan hukum yang diaplikasikan pada penelitian ini antara lain:

a. Bahan hukum primer, terdiri dari bahan-bahan hukum pengaturan produk pangan terhadap produk mie instan di Indonesia dan Taiwan.

Bahan hukum primer pada penelitian ini, antara lain:

- 1) Undang – Undang Negara Republik Indonesia 1945;
- 2) Pasal 140 Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004;
- 3) Peraturan Menteri Kesehatan No 722/Menkes/Per/IX/88;
- 4) Standar Nasional Indonesia;
- 5) Taiwan Food and Drug Administration.

b. Bahan hukum sekunder, terdiri dari bahan yang menghadirkan penjabaran lebih lanjut atas bahan hukum primer.¹⁴ Bahan hukum ini berwujud buku ataupun artikel hukum yang membahas mengenai pengaturan produk pangan terhadap produk mie instan di Indonesia dan Taiwan.

c. Bahan hukum tersier, yaitu bahan yang memberikan penjelasan lebih lanjut seputar bahan hukum primer ataupun sekunder¹⁵. Bahan hukum tersier ini berupa ensiklopedia, kamus, hingga sumber penjas lain yang terkait dengan pengaturan produk pangan terhadap produk mie instan di Indonesia dan Taiwan.

4. Metode Pengumpulan Data

Pengumpulan data penelitian ini menggunakan metode studi kepustakaan (library research) yang dilakukan di tempat di mana didapatkan sumber-sumber bahan hukum yang diperlukan dalam penelitian.¹⁶ Data dikumpulkan dengan mengkaji berbagai sumber hukum yang berlaku seperti peraturan perundang-undangan di Indonesia dan Taiwan, penelitian tentang peraturan produk pangan terhadap produk mie instan berbentuk

¹³ Soerjono Soekanto, Op Cit, hlm. 51.

¹⁴ *Ibid*, hlm. 52

¹⁵ *Ibid*, hlm. 53

¹⁶ Zainuddin Ali, *Metode Penelitian Hukum*, (Jakarta: Sinar Grafika, 2010), hlm. 225

buku maupun artikel jurnal, hingga beragam informasi yang berhubungan dengan riset ini.

5. Teknis Analisis Data

Analisis data berupa sebuah tahapan guna melakukan pengaturan atas urutan data, pengorganisasian data menjadi suatu pola tertentu, golongan/kelompok serta deskripsi dasar. Menurut sejumlah metode penelitian tersebut, penelitian ini mengaplikasikan teknik analisis deskriptif kualitatif sehingga cenderung memberikan gambaran, uraian, serta penjelasan secara rinci terkait masalah yang akan akan dikaji dari hasil data pustaka yang telah dikumpulkan (library research).