

MAKALAH ILMIAH

**PEMANTAUAN PENANGANAN PRODUK SAYUR MAYUR DAN
BUAH BUAHAN ANTAR PULAU SEBAGAI UPAYA PENGAWASAN
MUTU PANGAN SEGAR DI KABUPATEN SUMBA TIMUR
(Monitoring Post-Harvest Management For Vegetables And Fruits Accross
Island to Maintain The Quality Of Fresh Produce In East Sumba Regency)**

Oleh

Maria Goreti Ibdona, SP

Pejabat Fungsional Pengawas Mutu Hasil Pertanian (PMHP) pada Dinas Pertanian dan Pangan
Kabupaten Sumba Timur

ABSTRAK

Dalam era keterbukaan ini, ancaman keamanan pangan tidak hanya dihadapi masyarakat perkotaan tetapi juga menjadi permasalahan serius di daerah, khususnya Kabupaten Sumba Timur sebagai pintu masuk perdagangan di pulau Sumba. Penelitian ini bertujuan melakukan pemantauan dan evaluasi terhadap cara penanganan produk pangan oleh agen-agen penjual di kota Waingapu, khususnya sayur mayur dan buah buahan. Metode yang digunakan adalah kualitatif riset dengan teknik pengambilan data *snow ball* melalui wawancara, observasi dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan tingkat keamanan pangan yang baik, khususnya wortel, bawang merah, bawang putih dan buah buahan. Namun, di satu sisi untuk menjamin kualitas pangan yang baik dan sehat, maka Pemerintah Daerah perlu membangun sistim manajemen keamanan pangan daerah yang melibatkan semua unsur terkait untuk menjamin hak-hak masyarakat akan pangan sehat secara sistimatis dan berkelanjutan.

Kata kunci : keamanan pangan, penanganan produk pangan, sumba timur, kota waingapu.

ABSTRACT

In this era of openness, food security threats are not only faced by urban communities but are also a serious problem in the regions, especially East Sumba Regency as the entry point for trade on the island of Sumba. This research aims to monitor and evaluate the way food products are handled by selling agents in the city of Waingapu, especially vegetables and fruit. The method used is qualitative research with snowball data collection techniques through interviews, observation and documentation. The research results show a good level of food safety, especially carrots, shallots, garlic and fruit. However, on the one hand, to ensure good quality and healthy food, the Regional Government needs to build a regional food safety management system that involves all relevant elements to guarantee the people's rights to healthy food in a systematic and sustainable manner.

Keywords: food safety, food product handling, East Sumba, waingapu city.

I. PENDAHULUAN

Situasi dan kondisi keamanan pangan (*food safety*) merupakan salah satu faktor fundamental yang sangat menentukan keberlanjutan dan masa depan suatu bangsa, dimana beberapa studi menjelaskan ancaman serius yang ditimbulkan terhadap perkembangan generasi berikutnya. Vermeulen *et al* (2019) di dalam Aprilyanti (2020) menyebutkan data Kementerian Pertanian (2019) bahwa antara rentang tahun 2017 dan 2019, konsumsi makanan olahan atau ultra olahan meningkat sebanyak 9,63% dan sekitar 30% pengeluaran bulanan untuk makanan dan 21% asupan kalori didapatkan dari makanan dan minuman olahan, termasuk makanan olahan yang dibeli di toko dan makanan dari layanan catering.

Selain itu, hasil penelitian Setyowati *et al* (2018) menjelaskan konsumsi masyarakat kota Jakarta untuk makanan non olahan masih mendominasi angka konsumsi (57,20%), sementara makanan olahan dan ultra olahan mencapai angka 21,20%. Hal ini juga sebenarnya telah menjadi perhatian secara global, dimana WHO telah merekomendasikan lima petunjuk yang perlu diperhatikan terkait penyediaan pangan yang aman, yakni mulai dari menjaga kebersihan, mencegah pencemaran, menyimpan makanan, memanaskan makanan dan menggunakan air dan bahan baku yang tepat (Lestari, 2020).

Apabila dicermati, potensi ancaman ini semakin besar dalam era keterbukaan ini, dimana akses masuk dan keluar antar pulau semakin meningkat seiring tersedianya transportasi udara dan laut yang memadai. Kabupaten Sumba Timur dengan ibukota Waingapu merupakan salah satu pintu masuk utama jalur perdagangan antar pulau di pulau sumba, selain pelabuhan laut dan udara yang berada di Kabupaten Sumba Barat Daya (SBD). Di satu sisi, hal ini berdampak positif pada meningkatnya ketersediaan pangan, khususnya sayur mayur dan buah buahan di kota Waingapu. Namun, di sisi lain memiliki ancaman yang cukup besar terhadap kontrol kualitas produk pangan tersebut.

Tujuan penelitian ini adalah melakukan pemantauan dan evaluasi terhadap penanganan produk pangan, khususnya yang dilakukan oleh agen penjualan sayur mayur dan buah buahan di kota Waingapu. Njatrijani (2021) mengatakan kondisi keamanan pangan yang buruk akan semakin dipersulit oleh perilaku sebagian oknum penjual atau produsen bahan makanan yang dengan sengaja menyediakan bahan pangan yang tidak layak dikonsumsi, seperti sayuran dan buah-buahan yang mengandung residu pestisida di atas ambang batas yang dapat mengakibatkan berbagai penyakit berbahaya.

II. METODE PENELITIAN

Penelitian ini adalah *kualitatif research* yang dilaksanakan pada bulan September sampai dengan Desember tahun 2023 di kota Waingapu. Metode pengambilan data dilakukan dengan cara pengamatan, dokumentasi dan wawancara mendalam (*in depth interview*) terhadap para penyedia pangan antar pulau, khususnya sayur mayur dan buah buahan. Adapun teknik pengambilan data

dilakukan secara *snow ball sampling* dan analisis data dilakukan dengan cara mengevaluasi hasil temuan lapangan dan membandingkannya dengan standar penanganan produk yang benar sesuai aturan yang berlaku.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Teori yang relevan

Dalam buku ajar yang disusun oleh Prof. Ir. W. Sudjatha dan Dr. Ni Wayan Wisaniyasa (2017) tentang Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen Buah dan Sayuran dikatakan bahwa buah dan sayuran merupakan komoditi yang tidak dapat disimpan lama pada suhu kamar karena mempunyai kadar air tinggi, sehingga perlu penanganan yang baik dan tepat untuk mencegah kerusakan. Keputusan Presiden No. 47.1986 (Winarno, 1987) menyebutkan kegiatan pasca panen hasil pertanian meliputi tahapan yang dimulai dari pemungutan hasil pertanian sampai dengan tahapan siap untuk dipasarkan. Hal ini berhubungan dengan pemanenan hasil, pengawetan, pengemasan, penyimpanan atau penggudangan, standarisasi mutu, dan transportasi di tingkat produksi.

Kondisi mutu buah dan sayuran yang baik diperoleh apabila pemanenan dilakukan saat buah dan sayuran sudah matang atau layak dipetik. Bahkan, sebaliknya apabila penundaan pemetikan dilakukan, maka akan meningkatkan kepekaannya terhadap kerusakan, mutu dan nilai jualnya akan turun. Dalam beberapa hal, komoditi yang akan dijual ke tempat yang jauh, maka buah dan sayuran dipetik dalam keadaan tua tetapi belum masak dan hal ini mengalami banyak kendala karena berbeda-beda tingkat kemasakannya dan proses pematangannya terjadi akibat berbagai perubahan yang kompleks dan banyak diantaranya tidak tergantung satu dengan lainnya.

Terkait lama penyimpanan (umur simpan) dikatakan oleh Sudjatha dan Wisaniyasa (2017) bahwa tidak ada ukuran yang ideal untuk buah dan sayuran karena sangat tergantung pada respon komoditi terhadap penurunan suhu. Faktor penting yang perlu diperhatikan adalah pertumbuhan jamur dan cacat suhu rendah (*chilling injury*) yang sangat dipengaruhi lama penyimpanan. Selain itu, proses penyimpanan dengan udara terkendali merupakan cara terbaik untuk penanganan buah dan sayuran yang bisa dikombinasikan dengan pendinginan yang dapat menghambat kegiatan respirasi dan menunda pelunakan, penguningan, perubahan mutu dan proses perombakan lainnya dengan mempertahankan atmosfer yang mengandung lebih banyak CO_2 dan lebih sedikit O_2 . Penanganan yang tepat dapat menghambat perkerambahan dan pertumbuhan beberapa jenis jamur yang menyerang buah buahan, seperti *Rhizopus*, *Botrytis*, dan *Trichothecium* (Paulin, 1966 dalam Pantastico, 1986). Namun, di sisi lain banyak komoditi tidak memiliki toleransi terhadap hal tersebut sehingga kerusakan dapat saja terjadi.

Hal serupa dikatakan oleh Saidi *et al* (2021) bahwa kecepatan respirasi pada buah dan sayuran sangat mempengaruhi potensi pasar dan masa simpan yang berhubungan erat dengan kondisi kehilangan air, kehilangan kenampakan yang baik, kehilangan nilai nutrisi dan

Commented [any1]: digabung 1 paragraf saja

Commented [A2R1]: Sudah direvisi, terima kasih

Commented [any3]: siapa yg mengatakan? (sumber??)

Commented [A4R3]: Sudah dicantumkan sumbernya

Commented [any5]: perhatikan scara penulisan rumus kimia

berkurangnya nilai cita rasa. Oleh karena itu, penanganan masa simpan komoditi segar menjadi penting untuk menunda kerusakan atau pembusukan, yakni dengan cara menempatkannya dalam lingkungan yang bersuhu rendah, mengurangi ketersediaan oksigen (O₂) atau meningkatkan konsentrasi CO₂, dan menjaga kelembaban nisbi yang mencukupi dari udara sekitar produk tersebut.

B. Hasil wawancara

Commented [any6]: dibuat dalam bentuk table saja

Tabel 1.

Daftar Pertanyaan Wawancara

Pertanyaan	Jawaban Responden	Keterangan
Apakah produk pangan yang dijual, khususnya sayur mayur dan buah-buahan dibeli langsung dari para petani ataukah dari supplier ?	Semua agen penjual mengatakan bahwa barang mereka dapatkan dari supplier.	Supplier berasal dari Surabaya, Bali, Flores dan Mataram
Kemasannya menggunakan apa ?	Pedagang buah menggunakan keranjang dan dus, pedagang bawang merah menggunakan keranjang dan pedagang bawang putih menggunakan karung.	Wadah yang digunakan merupakan wadah yang ergonomis
Bagaimana kondisi produk saat dibeli ?	Kondisinya Bagus	Produk yang dipilih adalah produk yang tidak cacat atau rusak
Berapa lama di perjalanan ?	Kalau dengan kapal (dari Jawa) : kurang lebih 3 hari, kalau dengan feri (dari Flores) : 1 hari	Disesuaikan dengan jadwal kapal yang ke Waingapu
Apakah dalam perjalanan, kondisi kapal tidak menyebabkan produk pangan busuk ?	Sebagian besar aman, ada beberapa juga yang rusak.	Benturan antar produk selama perjalanan dapat menyebabkan produk rusak
Apa yang dilakukan setelah produk pangan sampai di Waingapu, apakah ada perlakuan khusus ?	Untuk bawang merah di sebar di lantai atau kalau masih dalam ikatan digantung sedangkan bawang putih dianginkan saja. Untuk sayuran langsung di bawa ke pasar untuk dijual ke masyarakat dan pengecer yang sudah jadi langganan.	Perlakuan pada produk pangan segar bertujuan untuk memperpanjang umur simpan
Apakah dilakukan proses sortir atau pemilahan bilamana ada produk yang rusak selama perjalanan ?	Jika ada produk yang rusak, maka kami pisahkan dan buang	Tujuan penyortiran adalah agar yang dijual adalah produk dengan kualitas baik

Sumber : Riset PMHP (2023)

C. Pembahasan

Berdasarkan hasil wawancara pada tabel 1 di atas, maka dapat dijelaskan pola penanganan pangan yang dilakukan oleh para agen penjual dapat dikatakan baik atau memenuhi standar kualitas pangan yang ditetapkan. Namun di satu sisi, upaya pengawasan masih perlu

Commented [any7]: berdasarkan hasil wawancara pada table... di atas...

Commented [A8R7]: Sudah direvisi, terima kasih

ditingkatkan guna memastikan kondisi pangan yang baik dan layak dikonsumsi masyarakat. Lukman & Kusnandar (2015) mengatakan perlu adanya upaya yang sistematis dan berkelanjutan untuk meningkatkan pengetahuan dan pemberdayaan masyarakat tentang keamanan pangan.

Selain itu, Pemerintah juga perlu menguatkan sistem manajemen keamanan pangan daerah untuk menjamin hak-hak konsumen. Dalam pengamatan, hal tersebut belum sepenuhnya dilakukan, khususnya tindakan pengawasan yang tepat terkait kontrol pangan, mulai dari barang tiba di kota Waingapu sampai pendistribusian kepada konsumen akhir. Dalam wawancara dengan Informan R, laki-laki, pedagang sayur mayur dan buah-buahan dikatakan bahwa komoditi pangan yang tersedia saat ini merupakan produk pangan yang didatangkan dari orang kedua di kota Mataram provinsi NTB dan lama perjalanan membutuhkan waktu 2 hari 2 malam untuk sampai di kota Waingapu menggunakan kapal laut.

Adapun cara penanganan produk pangan tersebut selama perjalanan adalah sebagai berikut : 1) buah-buahan termasuk wortel menggunakan dos khusus atau peti kayu dan setelah tiba langsung dijual di pasaran dan biasanya produk habis terjual antara rentang waktu 2 sampai 3 hari, dan 2) bawang merah dan bawang putih menggunakan karung dan setelah tiba langsung dibuka dan dijemur dengan cara di sebar di lantai atau kalau masih dalam ikatan digantung sedangkan bawang putih diangin-anginkan saja. Sedangkan untuk sayuran langsung di bawah ke pasar untuk di jual ke masyarakat dan pengecer yang sudah jadi langganan.

Gambar 1. Keadaan wortel dan buah-buahan di pasaran kota Waingapu



Sumber : Data empiris (2023)

Informan lainnya W, laki-laki, umur 50 tahun pedagang buah mengatakan bahwa buah-buahan yang dijual saat ini merupakan kiriman dari agen penjual lain di kabupaten Sumba Barat, sedangkan Informan lainnya mengatakan bahwa buah-buahan mereka dapatkan dari agen penjual di kota Surabaya yang merupakan tangan kedua setelah petani. Hal ini menjelaskan rentannya resiko keamanan pangan di Kabupaten Sumba Timur, dimana akses masuk pangan sangat terbuka dan tanpa adanya pengawasan dari Pemerintah. Lestari (2020) mengatakan bahwa problematik permasalahan keamanan pangan yang terjadi di Indonesia yang belum berjalan dengan baik adalah pada kompleksitas *multiple agency system* yang melibatkan jalur

Commented [any9]: typo

birokrasi yang panjang dan rawan terjadinya ego sektoral dalam penyelenggaraan keamanan pangan.

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan yang menguatkan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang perlunya upaya menciptakan kondisi keamanan pangan yang sehat dan tepat pada setiap tahapan dalam rantai pangan, yakni proses produksi, pengolahan, distribusi, penyimpanan, dan penanganannya dan termasuk pengolahan bahan baku sampai pada kondisi pangan tersebut siap untuk dikonsumsi oleh masyarakat.

Hal menarik dikatakan oleh Setyorini *et al* (2022) pada laporan penelitian tentang “*Urgensi Keamanan Pangan Rumah Tangga Dalam Menghadapi Pandemi Covid19*” yang menjelaskan bahwa faktor pengeluaran rumah tangga berpengaruh terhadap keamanan pangan dan faktor pengetahuan gizi mempengaruhi respon terhadap pandemi. Hal ini dapat menjadi pertimbangan Pemerintah Daerah dalam Menyusun strategi dan kebijakan, dimana faktor keadaan ekonomi rumah tangga masyarakat sangat mempengaruhi pola dan perilaku hidup sehat yang berimplikasi pada permasalahan ancaman keamanan pangan akan sulit teratasi pada situasi dan kondisi pendapatan ekonomi rumah tangga masyarakat yang masih rendah.

Kabupaten Sumba Timur merupakan salah satu kabupaten kategori daerah tertinggal di Provinsi Nusa Tenggara Timur yang memiliki angka kemiskinan yang tinggi, yakni pada tahun 2021 terdapat 78,33 ribu jiwa atau 29,68 persen penduduk miskin dan pada tahun 2022 sebesar 75,28 ribu atau 28,22 persen masih mengalami kehidupan yang kurang layak dan sebagian besar penduduk miskin berada di pedesaan yang identik dengan kehidupan masyarakat petani (BPS, 2023). Selain itu, Kabupaten Sumba Timur juga memiliki angka penderita stunting dan gizi buruk yang tinggi yang dapat menimbulkan permasalahan pada kesiapan generasi berikutnya.

Oleh karena itu, sinergitas dan kolaborasi antar fungsi dalam lingkup Pemerintah Daerah sudah seharusnya dapat ditingkatkan guna menciptakan kondisi pangan yang sehat dan aman dikonsumsi. Selain itu, Pemerintah Daerah perlu mengupayakan strategi dan kebijakan terkait peningkatan budidaya hortikultura di kalangan masyarakat (petani) untuk mengurangi impor buah dan sayur dari luar daerah. Hal ini bertujuan untuk meminimalisir ancaman ketersediaan pangan yang tidak bermutu dan tidak aman dikonsumsi sekaligus memacu peningkatan ekonomi rumah tangga. Hasil penelitian yang dilakukan oleh Gunawan (2021) menemukan masih terdapat lahan-lahan pertanian produktif yang belum dimanfaatkan secara baik oleh masyarakat lokal di dusun Walakiri Kelurahan Watumbaka sebagai sumber ekonomi. Hal serupa juga terjadi pada masyarakat petani di desa Mutunggeding Kecamatan Umalulu dan desa Laihau Kecamatan Lewa Tidahu, dimana optimalisasi pemanfaatan lahan pertanian belum maksimal dikerjakan guna meningkatkan ekonomi rumah tangga petani (Balitbangda, 2022).

IV. KESIMPULAN

Pemerintah Daerah Kabupaten Sumba Timur perlu menguatkan sistem manajemen keamanan pangan daerah untuk menjamin hak-hak konsumen. Hal terpenting yang perlu menjadi perhatian Pemerintah Daerah adalah *satu*, bagaimana meningkatkan peran dan fungsi dinas atau instansi terkait dalam upaya meningkatkan keamanan pangan. *Kedua*, perlu upaya penyediaan pangan murah untuk menyikapi keadaan ekonomi rumah tangga masyarakat yang masih rendah untuk menekan permasalahan ancaman keamanan pangan di Kabupaten Sumba Timur, dan *ketiga*, Pemerintah Daerah perlu menggiatkan budidaya hortikultura yang dilakukan secara masif guna menciptakan kemandirian ekonomi masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Aprilianti, Ira & Amanta, Felippa. 2020. Memajukan Keamanan Pangan pada Layanan Pesan Antar Makanan Daring di Indonesia. Makalah Kebijakan No. 28. Center for Indonesian Policy Studies. Jakarta.
- Balitbangda. 2022. Laporan Hasil Penelitian : Petani dan Kemiskinan di Desa Mutunggeding dan Desa Laihau Kabupaten Sumba Timur. Pemerintah Daerah Kabupaten Sumba Timur.
- BPS. 2023. Badan Pusat Statistik. Kabupaten Sumba Timur. Waingapu.
- Gunawan, Fransiskus Xaverius Candra. 2021. Strategi Penerapan Pariwisata Berbasis Masyarakat di Obyek Wisata Pantai Walakiri Kabupaten Sumba Timur. Jurnal Matawai Amahu. Volume 5 Juli 2021. Balitbangda Kabupaten Sumba Timur.
- Lukman, Adhi S & Kusnandar, Feri. 2015. Keamanan Pangan untuk Semua. Jurnal Mutu Pangan. Vol 2 (2) 152-156 2015. ISSN 2355-5017.
- Lestari, Tri Rini Puji. 2020. Penyelenggaraan Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen. Aspirasi Jurnal Masalah-masalah Sosial. Volume 11. Nomor 1 Juni 2020. ISSN: 2086-6305 (print) ISSN: 2614-5863 (electronic). doi: 10.22212/aspirasi.v11i1.1523.
- Njatrijani, Rinitami. 2021. Pengawasan Keamanan Pangan. Law, Development & Justice Review. Volume 4 Number 1. E-ISSN : 2655-1942.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan.
- Saidi, Ida Agustini; Azara, Rima; Yanti, Evi. 2021. Buku Ajar : Pasca Panen dan Pengolahan Sayuran Daun. ISBN 978-623-6292-21-1. UMSIDA Press.
- Sudjatha, W & Wisaniyasa, Ni Wayan. 2017. Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen (Buah dan Sayuran). Buku Ajar. Udayana University Press.
- Setyorini, Noni; Sumastuti, Efriyani; Utami, Ratih Hesty. 2022. Urgensi Keamanan Pangan Rumah Tangga dalam Menghadapi Pandemi Covid-19. Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian. p-ISSN 0853-8395; e-ISSN 2598-5922 <https://journal.unhas.ac.id/index.php/jsep>.