

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

- Terdapat 301 sampel produk kacang-kacangan dan olahannya. Keseluruhan sampel tersebut dapat digolongkan menjadi lima jenis yaitu jenis kacang garing sebanyak 203 sampel, jenis selai sebanyak 32 sampel, jenis kacang mentah 34 sampel, jenis kacang dalam kaleng 11 sampel, dan jenis olahan kacang sebanyak 21 sampel
- Sebagian besar label produk kacang-kacangan memiliki tingkat kepatuhan terhadap keseluruhan butir regulasi yang berlaku (PP No.69 Tahun 1999) antara 71-80%, yaitu sebanyak 108 (36%) produk. Sedangkan yang memiliki tingkat kepatuhan 100% hanya terdapat 6 (2%) produk.
- Sebagian besar label produk kacang telah mematuhi 5 butir utama regulasi yaitu ditunjukkan dengan besarnya tingkat kepatuhan yaitu antara 90-100%. Dari 302 produk kacang-kacangan, sebanyak 142 (47,5%) produk patuh 100% terhadap 5 butir utama regulasi.
- Label produk kacang-kacangan dan olahannya sebagian besar hanya memiliki tingkat kepatuhan terhadap butir regulasi keamanan pangan antara 71-80%, yaitu sebanyak 100 (33%) produk. Sedangkan produk yang memiliki tingkat kepatuhan 100% sebanyak 66 (21,9%) produk.
- Jenis produk kacang-kacangan yang memiliki risiko keamanan pangan paling tinggi adalah jenis kacang mentah dengan tingkat risiko sebesar 1098, diikuti jenis kacang garing, olahan kacang dan selai kacang dengan tingkat risiko berturut-turut sebesar 819, 815, dan 597 . Sedangkan jenis kacang yang memiliki risiko keamanan pangan paling rendah adalah jenis kacang dalam kaleng dengan risiko kumulatif sebesar 450.

- Kontribusi terbesar risiko kumulatif jenis produk kacang garing dan selai kacang adalah pelanggaran terhadap nama dan kode BTM dengan tingkat risiko masing-masing berturut-turut sebesar 334 dan 347. Sedangkan jenis kacang mentah, kacang dalam kaleng, dan olahan kacang kontribusi terbesarnya adalah pelanggaran terhadap pencantuman cara penyimpanan dengan tingkat risiko masing-masing sebesar 365, 400, dan 400.

5.2 Saran

- Lima butir utama regulasi yang berlaku yaitu nama produk, netto, alamat penyelenggara, komposisi, dan kadaluarsa ternyata belum semuanya dapat menjamin keamanan pangan suatu produk, oleh karena itu diperlukan penambahan butir yang berkorelasi dengan keamanan pangan, diantaranya adalah butir kelengkapan tabel nilai gizi, keterangan cara penyimpanan, dan penulisan nama dan kode BTM
- Bagi produsen : Sebaiknya produsen mulai memperhatikan kelengkapan label pada produknya terutama yang berkorelasi dengan keamanan pangan, dengan begitu akan mewujudkan suatu jaminan perlindungan konsumen dari produk pangan yang dikonsumsi.
- Bagi Konsumen : Konsumen hendaknya memanfaatkan semaksimal mungkin informasi yang ada pada label produk pangan. Dengan berbagai informasi pada label kemasan produk pangan, diharapkan konsumen tidak keliru dalam menentukan dan mendapat jaminan kualitas dan kuantitas produk. Anda sebagai konsumen hendaknya "teliti sebelum membeli".