

BAB. I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Produk hortikultura terutama buah dan sayur merupakan sumber protein dan mineral utama bagi tubuh dan beberapa zat gizi yang terkandung didalamnya tidak dapat digantikan oleh sumber lain (Zulkarnain, 2009). Pangan segar cenderung memiliki masa simpan yang lebih pendek daripada produk pangan olahan dan seringkali harus disimpan dan dikonsumsi dalam waktu singkat agar tidak terjadi penurunan kualitas produk akibat kerusakan dan kontaminasi oleh berbagai cemaran baik cemaran fisik, kimia maupun biologis. Sehingga produk pangan segar memerlukan upaya khusus agar tetap terjaga kondisi mutunya saat dikonsumsi (Hatton, 1986).

Berdasarkan data Dinas Pangan Propinsi Sumatera Barat (2022) ditemukan kasus cemaran residu pestisida jenis *klorpyrifos methyl*, *profenofos*, *methidation*, *dimethoat*, *diazinon* dan *fention* pada beberapa jenis sampel sayuran saat dilakukan pengawasan ke beberapa Kabupaten/Kota diantaranya ditemukan pada cabai merah, cabai rawit, bawang putih, bawang merah, daun bawang, tomat, kangkung, kembang kol, buncis, wortel, kacang panjang, petai dan terung (lampiran 1). Tingginya kasus cemaran residu pestisida pada beberapa sampel pangan segar tersebut menggambarkan tingginya ketergantungan petani dalam pemakaian pestisida sintetis dalam pengendalian hama dan untuk meningkatkan hasil produksinya (Dinas Pangan Propinsi Sumbar, 2022).

Beberapa penelitian lain yang terkait dengan kasus cemaran pada pangan segar di Sumatera Barat diantaranya penelitian Asmita (2010), hasil penelitiannya menemukan bahwa kandungan residu pestisida *diazinon* pada bawang merah dari Alahan Panjang dan Sungai Nanam Kecamatan Lembah Gumanti Padang telah melewati nilai batas maksimum residu (BMR) yaitu 2,006 mg/kg dan 1,764 mg/kg. Sedangkan penelitian Khaira (2017) dan Sanra (2015), menemukan kandungan timbal (Pb) yang melewati nilai BMR ($> 0,5$ mg/kg) pada cabai (*Capsicum annum*) yang dijual di pasar Batusangkar dan beberapa sampel buah tomat yang ditanam di pinggir jalan raya Kecamatan Aur Birugo Tigo Baleh Bukittinggi. Begitu juga dengan penelitian Rusli (2002) menunjukkan kandungan

Timbal (Pb) yang melewati batas baku mutu pada sampel bawang daun yang diambil di sepanjang Jalan Raya Padang Panjang – Bukittinggi. Ardiana (2021), hasil penelitiannya juga menemukan cemaran mikroba pada sayuran kemangi, kubis dan daun selada di Pasar Raya Padang. Dari beberapa penelitian diatas menunjukkan bahwa kasus cemaran pada produk hortikultura di Sumatera Barat masih sangat tinggi.

Undang-Undang Pangan No. 18 tahun 2012 menyebutkan bahwa pangan merupakan bagian dari hak asasi setiap rakyat Indonesia, untuk mencapai itu perlu diselenggarakan suatu sistem pangan yang dapat memberikan perlindungan baik bagi pihak yang memproduksi maupun yang mengkonsumsi pangan agar terwujud penyelenggaraan keamanan pangan yang dapat memenuhi pangan yang aman bagi kesehatan dan keselamatan jiwa seluruh rakyat Indonesia. Peraturan Pemerintah No. 86 tahun 2019 pasal 38 ayat 2 tentang Keamanan Pangan juga menjelaskan bahwa setiap pangan yang diedarkan di wilayah negara kesatuan Republik Indonesia yang diproduksi dalam negeri atau diimpor untuk diperdagangkan wajib teregistrasi dan memiliki izin edar yang dikeluarkan oleh lembaga berwenang. Untuk produk pangan segar diatur dalam Peraturan Menteri Pertanian Nomor 53 Tahun 2018 tentang Mutu Pangan Segar Asal Tumbuhan (PSAT) melalui proses sertifikasi prima. Pemerintah Propinsi Sumatera Barat melalui Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Daerah (OKKP-D) Propinsi Sumatera Barat sudah mengatur bahwa setiap produk pangan segar yang diperdagangkan untuk konsumsi masyarakat harus teregistrasi dan bersertifikat prima sebagai bentuk jaminan bahwa pangan segar tersebut aman dikonsumsi.

Sertifikasi prima merupakan salah satu langkah pengendalian mutu pangan segar yang melibatkan pengujian, pemeriksaan, dan verifikasi mutu pangan segar oleh lembaga sertifikasi yaitu OKKP-D yang bertujuan untuk memastikan bahwa produk pangan segar yang dijual kepada konsumen sudah memenuhi standar kualitas yang dipersyaratkan sehingga aman untuk dikonsumsi. Selain sebagai jaminan kualitas sertifikasi prima dapat meningkatkan daya saing produk, dan dapat meningkatkan peluang bisnis dan nilai tambah bagi petani itu sendiri.

Sertifikasi prima pangan segar di Sumatera Barat masih memiliki kelemahan yaitu untuk penerbitan sertifikat prima hanya perlu lulus uji kandungan

residu pestisida sehingga dapat dinyatakan aman dikonsumsi, sedangkan mengacu pada Standar Nasional Indonesia (SNI) parameter mutu pangan segar harus memiliki kriteria mutu fisik tertentu, bebas dari cemaran residu pestisida, cemaran mikroba serta bebas cemaran logam berat. Oleh karena itu perlu dilakukan kajian sejauh mana implementasi sertifikasi prima produk hortikultura ini dapat memberikan jaminan mutu produk dari segi mutu fisik, kimia dan biologis dengan melakukan pengujian laboratorium.

Masalah lain yang ditemui dilapangan adalah sangat sulit menemukan produk sayuran bersertifikat prima dipasaran karena tidak ada logo prima sebagai pembeda dengan produk sayuran konvensional lain, padahal salah satu tanda bahwa produk pangan segar sudah bersertifikat prima adalah adanya logo prima pada kemasan produk, sehingga perlu dilakukan penelusuran bagaimana prosedur yang dilakukan oleh petani bersertifikat prima dalam proses budidayanya hingga penanganan pascapanen sebelum produk sayuran dijual kepasar, apakah prosedur yang dilakukan oleh petani dilahan budidaya sudah sesuai dengan metode *Good Agriculture Practice* (GAP) atau belum. Perlu juga dilakukan kajian nilai tambah untuk membandingkan nilai tambah yang diperoleh petani bersertifikat prima dengan petani sayuran konvensional, kemudian apa yang menjadi hambatan pelaksanaan sertifikasi prima di Sumatera Barat mengingat bahwa program sertifikasi prima ini sudah berjalan sejak tahun 2010 tetapi belum semua petani di Sumatera Barat mau untuk melaksanakannya.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas dapat dirumuskan beberapa permasalahan yaitu:

1. Apakah produk sayuran yang bersertifikat prima benar benar sudah sesuai dengan standar mutu pangan segar yang diatur dalam SNI dilihat dari 3 (tiga) parameter pengujian yaitu uji mutu fisik sayuran, uji cemaran mikroba dan uji cemaran logam berat jenis timbal (Pb).
2. Apakah dengan penerapan Sertifikat Prima mampu memberikan nilai tambah kepada petani.

3. Apa yang menjadi hambatan penerapan sertifikasi prima pangan segar di Sumatera Barat serta apa solusi alternatif untuk menghadapi masalah tersebut.

Sehingga perlu dilakukan penelitian dengan judul **“Analisis Mutu dan Kajian Nilai Tambah Produk Sayuran Segar Bersertifikat Prima (Studi Kasus di Nagari Padang Lua Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam)”**.

1.3. Tujuan Penelitian

1. Untuk menganalisis mutu produk sayuran bersertifikat prima dengan 3 (tiga) parameter pengujian yaitu pengujian mutu fisik sayuran, pengujian kadar cemaran logam berat jenis timbal dan pengujian kadar cemaran mikrobiologis.
2. Untuk menghitung nilai tambah petani sayuran yang bersertifikat prima
3. Untuk menganalisis hambatan penerapan sertifikasi prima di Sumatera Barat khususnya Kabupaten Agam serta rencana alternatif untuk mencegah hambatan tersebut.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Memperoleh gambaran yang jelas tentang kesesuaian kondisi mutu produk sayuran yang sudah memiliki sertifikat prima dengan standar mutu yang diatur dalam SNI dilihat dari 3 (tiga) parameter mutu yaitu mutu fisik sayuran, cemaran logam berat jenis timbal (Pb) serta cemaran mikrobiologis.
2. Membantu pelaku usaha (petani) dalam pengambilan keputusan untuk penerapan sertifikasi prima dimasa yang akan datang.
3. Memperoleh gambaran yang jelas tentang hambatan penerapan Sertifikasi Prima pangan segar di Sumatera Barat khususnya Kabupaten Agam serta dapat memberikan solusi alternatif untuk mencegah hambatan tersebut.