



WALIKOTA BANDUNG
PROVINSI JAWA BARAT
PERATURAN WALIKOTA BANDUNG
NOMOR 1151 TAHUN 2016
TENTANG
PEMERIKSAAN PANGAN PADA MINI *LAB FOOD SECURITY*
DI PASAR MODERN DAN PASAR TRADISIONAL

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

WALIKOTA BANDUNG,

- Menimbang** : a. bahwa setiap orang yang terlibat dalam rantai pangan wajib mengendalikan risiko bahaya pada pangan, baik yang berasal dari bahan, peralatan, sarana produksi, maupun dari perseorangan agar terjamin keamanan pangan sebagai salah upaya dalam perlindungan konsumen;
- b. bahwa dalam rangka mengendalikan risiko bahaya pada pangan dan untuk melindungi konsumen sebagaimana dimaksud dalam huruf a, perlu dilakukan pemeriksaan dan pengujian pada setiap pangan segar yang diperdagangkan di Pasar Modern dan Pasar Tradisional di Kota Bandung;
- c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan b, perlu menetapkan Peraturan Walikota Bandung tentang Pemeriksaan Pangan Pada Mini *Lab Food Security* di Pasar Modern dan Pasar Tradisional;
- Mengingat** : 1. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen;
2. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan;
3. Undang-Undang ...

3. Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2010 tentang Hortikultura;
4. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan;
5. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah sebagaimana telah diubah beberapa kali terakhir dengan Undang-Undang Nomor 9 Tahun 2015 tentang Perubahan Kedua Atas Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah;
6. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal;
7. Undang-Undang Nomor 41 Tahun 2014 tentang Ketentuan-ketentuan Pokok Peternakan dan Kesehatan Hewan;
8. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan;
9. Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan;
10. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 14/Permentan/OT.140/2/2008 tentang Pedoman Pengawasan dan Pengujian Keamanan dan Mutu Produk Hewan;
11. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 20/Permentan/OT.140/2/2010 tentang Sistem Jaminan Mutu Pangan Hasil Pertanian;
12. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 88/Permentan/PP.340/12/2011 tentang Pengawasan Keamanan Pangan Terhadap Pemasukan dan Pengeluaran Pangan Segar asal Tumbuhan;

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN WALIKOTA BANDUNG TENTANG PEMERIKSAAN PANGAN PADA MINI *LAB FOOD SECURITY* DI PASAR MODERN DAN PASAR TRADISIONAL.

BAB I ...

BAB I
KETENTUAN UMUM

Pasal 1

1. Dalam Peraturan ini yang dimaksud dengan:
2. Daerah adalah Kota Bandung.
3. Pemerintah Daerah adalah Pemerintah Kota Bandung.
4. Walikota adalah Walikota Bandung.
5. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.
6. Pangan segar adalah pangan yang belum mengalami pengolahan yang dapat dikonsumsi langsung dan/atau yang dapat menjadi bahan baku pengolahan pangan.
7. Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.
8. Persyaratan Keamanan Pangan adalah standar dan ketentuan-ketentuan lain yang harus dipenuhi untuk mencegah pangan dari kemungkinan adanya bahaya, baik karena cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.
9. *Food Security* adalah terpenuhinya pangan dengan kondisi yang aman diartikan bebas dari cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta aman dari kaidah agama.

10. Mini Lab ...

10. Mini Lab adalah tempat dimana dilakukan pemeriksaan, percobaan, dan pelatihan dengan mempergunakan peralatan dan bahan kimia untuk menguji keamanan pangan segar (daging, susu, telur, beras, ikan, sayuran, dan buah-buahan), dengan skala kecil dan pemeriksaan yang sederhana dan cepat.
11. Pasar Tradisional adalah pasar yang dibangun dan dikelola oleh Pemerintah Daerah, Swasta, Badan Usaha Milik Negara dan Badan Usaha Milik Daerah termasuk kerjasama dengan swasta berupa tempat usaha yang berbentuk toko, kios, los, dan tenda yang dimiliki/dikelola oleh Pedagang Kecil, Menengah, Koperasi dengan usaha skala kecil, modal kecil, dan melalui proses jual beli barang dagangan dengan tawar-menawar.
12. Pasar Modern adalah pasar yang dibangun dan dikelola oleh Pemerintah, Swasta, atau Koperasi yang dalam bentuknya berupa Pusat Perbelanjaan, seperti Mall, Plaza, dan *Shopping Centre* serta sejenisnya dimana pengelolaannya dengan manajemen berada disatu tangan, bermodal relatif kuat, dan dilengkapi label harga yang pasti.
13. Peredaran pangan adalah setiap kegiatan atau serangkaian kegiatan dalam rangka penyaluran pangan kepada masyarakat, baik untuk diperdagangkan maupun tidak.
14. Mutu pangan adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan pangan, kandungan gizi, dan standar perdagangan terhadap bahan makanan, makanan dan minuman.
15. Standar adalah spesifikasi atau persyaratan teknis yang dibakukan, termasuk tata cara dan metode yang disusun berdasarkan konsensus semua pihak yang terkait dengan memperhatikan syarat-syarat keselamatan, keamanan, kesehatan, lingkungan hidup, perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, serta pengalaman perkembangan masa kini dan masa yang akan datang untuk memperoleh manfaat yang sebesar-besarnya.

16. Gizi ...

16. Gizi pangan adalah zat atau senyawa yang terdapat dalam pangan yang terdiri atas karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral.

BAB II

KEAMANAN PANGAN

Bagian Kesatu

Pengawasan dan Pembinaan

Pasal 2

- (1) Keamanan Pangan diselenggarakan untuk menjaga pangan tetap aman, higienis, bermutu, bergizi, dan tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat.
- (2) Keamanan Pangan dimaksudkan untuk mencegah kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.

Pasal 3

- (1) Pemerintah Daerah menjamin terwujudnya penyelenggaraan Keamanan Pangan di setiap rantai pangan secara terpadu, dengan menerapkan norma, standar, prosedur, dan kriteria Keamanan Pangan yang berlaku.
- (2) Pemerintah Daerah membina dan mengawasi pelaksanaan penerapan norma, standar, prosedur, dan kriteria Keamanan Pangan yang berlaku.

Pasal 4

- (1) Pemerintah Daerah dapat menetapkan persyaratan agar pangan diuji di laboratorium sebelum diedarkan.

(2) Pengujian ...

- (2) Pengujian sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat dilakukan di laboratorium yang ditunjuk dan/atau yang telah memperoleh akreditasi.

Bagian Kedua

Kewajiban Pelaku Usaha Pangan

Pasal 5

- (1) Pelaku Usaha Pangan di Daerah wajib memberi jaminan mutu dan keamanan produk pangan yang diperjualbelikan.
- (2) Tanggung jawab Pelaku Usaha Pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan dengan cara menerapkan proses produksi sesuai Cara Produksi Pangan yang Baik atau CPPB dan *Hazard Analysis Critical Control Point* atau HACCP.

Pasal 6

- (1) Pelaku Usaha Pangan di Daerah wajib menerapkan norma, standar, prosedur, dan kriteria Keamanan Pangan yang berlaku secara bertahap berdasarkan jenis Pangan dan skala usahanya.
- (2) Bentuk penerapan norma, standar, prosedur dan kriteria Keamanan Pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diantaranya dapat dilakukan dalam pemeriksaan dan pengujian produk pangan segar di tempat rantai pasok pangan.
- (3) Pemeriksaan mutu dan Keamanan Pangan pada tingkat retail dan jalur distribusi di Pasar Modern maupun Pasar Tradisional harus dilakukan secara berkala menggunakan Laboratorium yang terakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional, dengan acuan pemeriksaan menggunakan Standar Nasional Indonesia.
- (4) Pemeriksaan dan pengujian produk pangan segar sebagaimana dimaksud pada ayat (3) dapat dilakukan pada *mini Lab Food Security* yang dimiliki masing-masing Pelaku Usaha Pangan.

(5) Hasil ...

- (5) Hasil pemeriksaan Keamanan Pangan segar yang dilaksanakan Pelaku Usaha Pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (4) dapat dijadikan bahan verifikasi oleh Dinas yang menyelenggarakan tugas pokok fungsi di bidang urusan Pangan.

Bagian Ketiga

Produk Pangan Segar

Yang Wajib di Uji Pada Mini *Lab Food Security*

Pasal 7

Produk produk pangan segar yang diperiksa pada Mini *Lab Food Security* meliputi:

- a. daging;
- b. ikan;
- c. telur;
- d. susu;
- e. sayuran;
- f. buah-buahan;
- g. beras/palawija;
- h. rempah dan bumbu-bumbuan.

Bagian Keempat

Kriteria Mini Lab Food Security

Pasal 8

- (1) **Ruangan mini *Lab Food Security* yang harus dimiliki Pelaku Usaha Pangan baik yang berada di Pasar Modern maupun Pasar Tradisional, meliputi:**
- a. **Tempat untuk menyimpan peralatan laboratorium, bahan kimia dan sample yang akan diperiksa;**
 - b. **Tempat dilaksanakannya pemeriksaan.**
- (2) **Luas minimal ruangan mini *Lab Food Security*, sebagaimana dimaksud pada ayat (1) seluas 6 m² (enam meter persegi).**
- (3) **Minimal ...**

- (3) **Minimal peralatan yang harus terdapat mini *Lab Food Security* sebagaimana dimaksud pada ayat (1), meliputi:**
- a. Lemari tempat penyimpanan alat dan bahan kimia;
 - b. Meja untuk Pemeriksaan;
 - c. Lemari es tempat penyimpanan sampel;
 - d. Kursi.
- (4) **Minimal alat-alat pengujian pada mini *Lab Food Security* sebagaimana dimaksud pada ayat (3), meliputi:**
- a. Pisau/Scalpel;
 - b. Pinset;
 - c. Gunting;
 - d. Tabung reaksi;
 - e. Rak tabung Reaksi;
 - f. Cawan Petri;
 - g. Pipet Sedot;
 - h. Tas; dan
 - i. peralatan dasar laboratorium lainnya yang diperlukan.
- (5) **Jumlah kuantitas alat-alat pengujian sebagaimana dimaksud pada ayat (4) disesuaikan dengan kebutuhan pengujian yang dilakukannya.**
- (6) **Pelaksana atau *laborant* pada mini *Lab Food Security*, sekurang-kurangnya berpendidikan SMK Analis.**

Pasal 9

- (1) **Pengujian produk pangan segar yang dilakukan oleh Pelaku Usaha Pangan pada mini *Lab Food Security* yang dimilikinya harus dilaksanakan dengan prinsip *Good Laboratory Practice (GLP)*.**
- (2) **Pengujian produk pangan segar dalam rangka jaminan Keamanan Pangan, harus memenuhi prosedur analisis yang ideal dengan minimal memenuhi syarat-syarat:**
- a. **sahih (*valid*);**
 - b. **tepat (*accurate*);**
 - c. **cermat (*precision*);**
 - d. **dapat diulang (*reproducible*);**
 - e. **khusus ...**

- e. **khusus** (*specific*);
- f. **andal** (*reliable*);
- g. **mantap** (*stable*);
- h. **cepat**;
- i. **hemat, dan**
- j. **selamat.**

Bagian Kelima

Jenis Pemeriksaan

Pasal 10

Jenis Pemeriksaan Pangan Segar yang dapat dilakukan pada mini *Lab Food Security* meliputi:

- a. **organoleptik;**
- b. **uji pH;**
- c. **pengeluaran darah sempurna (*durante*);**
- d. **uji formalin, boraks, dan H₂O₂;**
- e. **halal test (spesies bab);**
- f. **uji *rhodamin B*,**
- g. **uji logam berat;**
- h. **uji Berat Jenis,**
- i. **uji alkohol, residu pestisida dan klorin.**

Pasal 11

Prosedur dan tata kerja pemeriksaan pangan segar pada Mini *Lab Food Security* sebagaimana tercantum didalam Lampiran Peraturan Walikota ini yang merupakan bagian tidak terpisahkan.

BAB III

KETENTUAN PENUTUP

Pasal 12

Peraturan Walikota ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar ...

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Walikota ini dengan penempatannya dalam Berita Daerah Kota Bandung.

Ditetapkan di Bandung
pada tanggal 12 Oktober 2016

WALIKOTA BANDUNG,

TTD.

MOCHAMAD RIDWAN KAMIL

Diundangkan di Bandung
pada tanggal 12 Oktober 2016

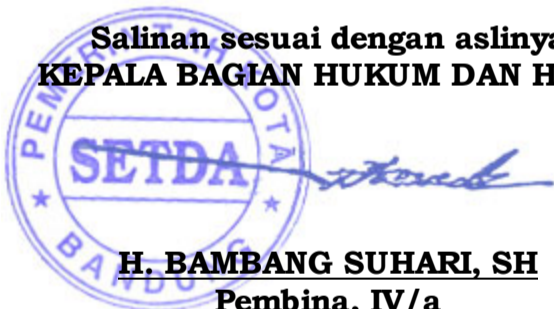
SEKRETARIS DAERAH KOTA BANDUNG,

TTD.

YOSSI IRIANTO

BERITA DAERAH KOTA BANDUNG TAHUN 2016 NOMOR 32

Salinan sesuai dengan aslinya
KEPALA BAGIAN HUKUM DAN HAM,

The image shows a circular official stamp in blue ink. The outer ring contains the text 'PEMERINTAH KOTA BANDUNG' at the top and 'KOTA BANDUNG' at the bottom, separated by two stars. In the center of the stamp, the acronym 'SETDA' is printed in large, bold letters. Overlaid on the right side of the stamp is a handwritten signature in blue ink.

H. BAMBANG SUHARI, SH
Pembina, IV/a
NIP. 19650715 198603 1 027

LAMPIRAN : PERATURAN WALIKOTA BANDUNG

NOMOR : 1151 TAHUN 2016

TANGGAL : 12 Oktober 2016

**PROSEDUR DAN TATA KERJA PEMERIKSAAN
PANGAN SEGAR PADA MINI LAB FOOD SECURITY**

No	Nama KIT	Jenis/alat dan bahan kimia Pengujian	Cara Kerja
1.	Pemeriksaan <i>Organoleptik</i>		<ol style="list-style-type: none">1. Pengamatan menggunakan panca indra;2. Dilihat warnanya;3. Dilihat tekstur;4. Dilihat penampakan atau tampilan;5. Indra penciuman untuk bau;6. Indra peraba/<i>palvasi</i> untuk konsistensi.
2.	Pemeriksaan pH	Menggunakan Lakmus	<ol style="list-style-type: none">1. Sampel dipotong kecil dan diberi <i>Aquadest</i> dengan konsentrasi 100% (daging : <i>Aquadest</i> = 100 gram : 100 ml atau 1 sendok makan daging cacah : 1 sendok makan air;2. Ambil 1 ml ekstrak dimasukkan ke tabung reaksi;3. Ambil 1 strip kertas lakmus /<i>universal Indicator</i> 5,2 – 7,0 dan celupkan ke ekstrak;4. Amati perubahan warnanya;5. Sesuaikan dengan table warna.

		Menggunakan pH Meter	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sampel dipotong kecil dan diberi <i>Aquadest</i> dengan konsentrasi 100% (daging : <i>Aquadest</i> = 100 gram : 100 ml atau 1 sendok makan daging cacah : 1 sendok makan air; 2. Ambil 1 ml ekstrak di masukan ke tabung reaksi; 3. Masukkan elektroda pH Meter lihat berapa angkanya.
3.	<i>Durante</i> /Ayam Tiren	Uji Bangkai/Tiren (Khusus Ayam)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sampel dipotong kecil dan diberi <i>Aquadest</i> dengan konsentrasi 100% (daging : <i>Aquadest</i> = 100 gram : 100 ml atau 1 sendok makan daging cacah : 1 sendok makan air; 2. Ambil 1 ml ekstrak di masukan ke tabung reaksi; 3. Tetesi <i>Durante</i> 2 tetes atau 1 sendok teh ekstrak daging + 1 tetes <i>durante</i>; 4. Amati jika perubahan warna hijau positif bangkai; 5. Amati Jika perubahan warna biru negatif bangkai. <p>Cat: uji ini tidak cocok untuk bangkai sapi atau kambing.</p>
4.	<i>Premi Test</i>	Residu Antibiotika Semua Produk	<ol style="list-style-type: none"> 1. Potong sampel kecil dan di <i>press</i> dengan <i>press</i> ekstrak; 2. Ambil 100 u.l di inkubasi selama 4 jam; 3. Tetesi dengan <i>reagent</i> 1 ml; 4. Amati perubahan jika tidak berubah warna maka negatif dan warna ungu positif.

5.	<i>Formadehide</i> (E- Merk)	Uji Formalin Semua produk	<ol style="list-style-type: none"> 1. Potong dan Ekstrak sampel dengan <i>aquabidest</i>; 2. Ambil 1 ml dalam tabung reaksi tetesi dengan <i>reagent 1</i> sebanyak 5 tetes dan <i>Reagent 2</i> sebanyak 1 tetes; 3. Amati jika perubahan sesuai dengan kadar formalinnya.
6.	<i>Porchine Test</i>	Test Halal kandungan Babi Semua Produk	<ol style="list-style-type: none"> 1. Potong 1 gram daging; 2. Masukan ke dalam tabung ; 3. Tambahkan air hangat di atas 35 derajat Celsius sebanyak 2 strip atau 2,5 ml.; 4. Kocok 15 -30 detik; 5. Layer atas dapat diuji dengan strip; 6. Celupkan strip jangan melewati batas maksimum, tunggu sekitar 3 menit, lihat garis yang muncul. Strip 2 positif species babi, strip 1 negatif species babi.
7.	<i>Clorine Test</i>	Uji Clorine	<ol style="list-style-type: none"> 1. Potong dan Ekstrak sampel dengan <i>Aquabidest</i>; 2. Ambil 1 ml dalam tabung reaksi tetesi dengan <i>Reagent 1</i> sebanyak 5 tetes dan <i>Reagent 2</i> sebanyak 1 tetes; 3. Amati jika perubahan sesuai dengan kadar <i>Clorine</i>.

8.	<i>G9 Fast Pestichides Detection</i>	Strip Uji Pesticida	<ol style="list-style-type: none"> 1. Potong Sampel dan rendan dengan <i>Aquabidest</i> selama 5-10 menit; 2. Ambil 6 tetes ke <i>Welkl A</i> dan B amati selama 10 menit; 3. Amati ke dua lubang jika satu/dua lubang tidak ada reaksi maka diindikasikan positif (mengandung <i>organopospat</i>).
9.	Lakmus <i>Peroxide</i>	Uji Peroksida/ Pемutih/ Pengawet	<ol style="list-style-type: none"> 1. Potong dan rendam dengan <i>Aquabidest</i>; 2. Celupkan lakmus <i>Peroxide</i>, amati perubahan kandungan berwarna biru.
10.	<i>Lactodencimeter</i>	Uji kualitas Susu Segar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Masukan sampel susu segar ke Tabung Ukur 250 ml 2. Celupkan <i>Lactodencimeter</i> perhatikan skalanya

WALIKOTA BANDUNG,

TTD.

MOCHAMAD RIDWAN KAMIL



Salinan sesuai dengan aslinya
KEPALA BAGIAN HUKUM DAN HAM,

H. BAMBANG SUHARI, SH
Pembina, IV/a
NIP. 19650715 198603 1 027