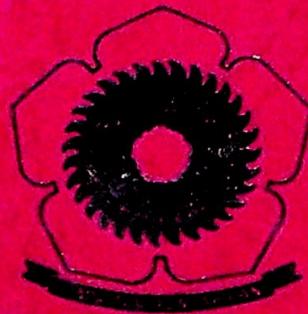


**ASPEK HUKUM PIDANA TERHADAP PRODUSEN KEMPLANG MERAH
YANG MENGGUNAKAN ZAT PEWARNA BERBAHAYA
DI KOTA PALEMBANG**



**Untuk memenuhi salah satu syarat mengikuti ujian
skripsi/komprehensive**

Oleh:

HARYANTO

NIM: 02003100102

**UNIVERSITAS SRIWIJAYA
FAKULTAS HUKUM
INDERALAYA**

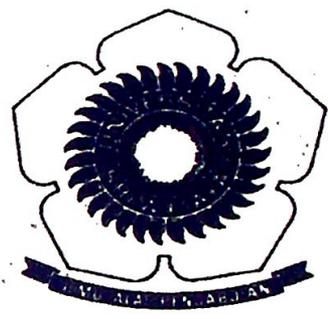
2005



S
~~348~~
S
343.081.07
HM
a.
2005

**ASPEK HUKUM PIDANA TERHADAP PRODUSEN KEMPLANG MERAH
YANG MENGGUNAKAN ZAT PEWARNA BERBAHAYA
DI KOTA PALEMBANG**

R 13528
13959



**Untuk memenuhi salah satu syarat mengikuti ujian
skripsi/komprehesive**

**Oleh:
HARYANTO
NIM: 02003100102**

**UNIVERSITAS SRIWIJAYA
FAKULTAS HUKUM
INDERALAYA
2005**

UNIVERSITAS SRIWIJAYA
FAKULTAS HUKUM

TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI

Nama : Haryanto
NIM : 02003100102
Program Studi : Ilmu Hukum
Program Kekhususan : Studi Hukum dan Sistem Peradilan Pidana
Judul Skripsi : Aspek Hukum Pidana Terhadap Produsen Kemplang merah yang menggunakan Zat Pewarna Berbahaya Di Kota Palembang.

Inderalaya, Oktober 2005

Disetujui Oleh :

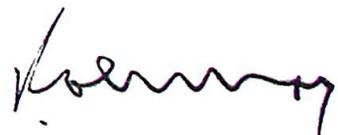
Pembimbing Utama,



Ruben Achmad, S.H., MH.

NIP | 130989244

Pembimbing Pembantu,



Sulaiman Rachman, S.H.

NIP : 130349699

Telah diuji pada :

Hari : Kamis

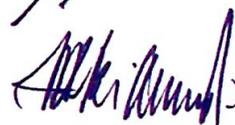
Tanggal : 20 Oktober 2005

Tim Penguji :

1. Ketua : Prof. Amzulian Rifai, S.H., LL.M., Ph.D (



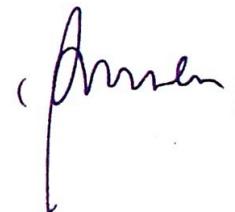
2. Sekretaris : Malkian Elvani, S.H., M. Hum



3. Anggota : Annalisa Y., S.H., M.Hum.



4. Anggota : Ruben Achmad, S.H., M.H.



Indralaya, Oktober 2005

Mengetahui,

Dekan



H. M. Rasyid Ariman, S.H. M.H.
N I P. 130 604 256

MOTTO:

"Syukurilah segala nikmat yang Allah berikan kepadamu, raihlah segala cita-cita dan keinginanmu dengan berusaha dan berdoa kepada Allah, serta bertawakallah atas hasilnya, karena itu lebih baik dari pada berputus asa dan berkeluh kesah". (Penulis)

Kupersembahkan Kepada :

- *Kedua Orangtuaku: Aba (Misri Bakri) dan Emak (Yusro);*
- *Saudari dan saudaraku (Ayuk dan adekku);*
- *Keponakan-keponakanku;*
- *Almamaterku.*

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT., karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul : ASPEK HUKUM PIDANA TERHADAP PRODUSEN KEMPLANG MERAH YANG MENGGUNAKAN ZAT PEWARNA BERBAHAYA DI KOTA PALEMBANG. Sebagai salah satu syarat dalam menempuh ujian sarjana hukum pada Fakultas Hukum Universitas Sriwijaya.

Dalam penulisan skripsi ini, penulis telah berusaha untuk menyelesaikannya dengan sebaik mungkin. Namun, penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna, memiliki kekurangan serta kelemahan. Hal ini disebabkan keterbatasan ilmu pengetahuan, kemampuan dan pengalaman penulis, serta terbatasnya buku-buku hukum dan bahan-bahan lain dalam penulisan skripsi ini. Oleh karena itu kiranya pembaca dapat memakluminya. Segala bentuk kritik dan saran yang bersifat membangun terhadap skripsi ini akan diterima dengan lapang dada.

Dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Bapak Ruben Achmad, S.H., MH., selaku Pembimbing Utama dan Bapak Sulaiman Rachman, S.H. selaku Pembimbing Pembantu yang telah memberikan arahan, saran-saran pemikiran, serta koreksinya selama penulisan skripsi ini.

Selain itu, penulis juga mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu penulis selama penulisan skripsi ini, baik secara langsung maupun tidak langsung, baik materil maupun immateril, antara lain kepada :

1. Bapak H.M. Rasyid Ariman, S.H., M.H., selaku Dekan Fakultas Hukum Universitas Sriwijaya;
2. Bapak Ruben Achmad, S.H., M.H., selaku Pembantu Dekan I Fakultas Hukum Universitas Sriwijaya;
3. Ibu Wahyu Ernaningsih, S.H., M.Hum., selaku Pembantu Dekan II Fakultas Hukum Universitas Sriwijaya;
4. Bapak Fahmi Yoesmar AR., S.H., MS., selaku Pembantu Dekan III Fakultas Hukum Universitas Sriwijaya;
5. Ibu Sri Turatmiyah, S.H., M.Hum., selaku Pembimbing Akademik, terimakasih atas bimbingan dan nasihat-nasihatnya;
6. Ibu Kemala Hartati, Apt., dan Staf Balai Besar POM di Palembang;
7. Bapak Jauhari, KASI Industri Hasil Pertanian dan Perikanan Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Palembang;
8. Dosen-dosen Fakultas Hukum Universitas Sriwijaya yang telah memberikan ilmu pengetahuan yang sangat berharga selama penulis kuliah;
9. Staf Tata Usaha dan Perpustakaan Fakultas Hukum Universitas Sriwijaya di Inderalaya;
10. Kedua orang tuaku dan saudara-saudariku;
11. Teman-teman Angkatan Tahun 2000 tanpa terkecuali;

12. Teman-teman KKL di Pengadilan Negeri Kelas IA Palembang dan teman-teman PLKH kelas B tanpa terkecuali.

Akhirnya penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi yang membacanya dan semoga Allah SWT. senantiasa memberikan rahmat dan hidayah-Nya kepada kita semua. Amin.

Palembang, Oktober 2005

Penulis,

Haryanto

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN TIM PENGUJI.....	iii
HALAMAN MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
 BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Permasalahan.....	10
C. Ruang Lingkup	11
D. Tujuan Penelitian	12
E. Manfaat Penelitian	12
F. Metode Penelitian.....	13
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Tinjauan Umum Tentang Tindak Pidana	
1. Istilah dan Pengertian Tindak Pidana.....	17
2. Unsur-Unsur Tindak Pidana.....	22
3. Pertanggungjawaban Pidana	33

4. Pidana dan Pemidanaan.....	54
B. Tinjauan Umum Tentang Zat Pewarna	68

BAB III HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Tentang Produsen Kemplang Merah Di Kota Palembang	75
B. Pengaturan Penggunaan Zat Pewarna Dalam Industri Makanan, Khususnya Kemplang Merah Di Kota Palembang	79
C. Pertanggungjawaban Pidana Produsen Kemplang Merah Yang Menggunakan Zat Pewarna Berbahaya Di Kota Palembang	92
D. Upaya-Upaya Penanggulangan Penggunaan Zat Pewarna Berbahaya Dalam Industri Makanan, Khususnya Kemplang Merah Di Kota Palembang	103

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan	118
B. Saran.....	120

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada dasarnya setiap makhluk hidup dalam siklus hidupnya selalu membutuhkan makanan atau pangan bagi kelangsungan hidupnya tidak terkecuali manusia. Makanan adalah bagian dari kebutuhan primer manusia yang harus dipenuhi setiap harinya selain kebutuhan primer lainnya. Dengan kata lain makanan sebagai kebutuhan dasar manusia yang pemenuhannya merupakan hak asasi setiap manusia di dunia termasuk rakyat Indonesia yang harus senantiasa tersedia cukup setiap waktu, aman, bermutu dan bergizi.

Dengan makanan tubuh manusia akan memperoleh energi yang berguna untuk melakukan aktifitas atau kegiatan fisik sehari-hari, seperti bekerja, berjalan, berlari olah raga, belajar dan lain sebagainya. Selain itu makanan juga sangat penting untuk memelihara proses tubuh dalam pertumbuhan dan perkembangan terutama bagi mereka yang masih dalam masa pertumbuhan, seperti pengganti sel-sel yang rusak dan sebagai zat pelindung dalam tubuh (menjaga keseimbangan cairan tubuh). Namun demikian, makanan yang dimakan manusia tersebut tentu saja dikatakan baik/ sehat apabila makanan itu¹ :

¹ Marsetyo dan G. Kartasapoetra, 1995, *Ilmu Gizi (Korelasi Gizi, Kesehatan dan Produktivitas Kerja)*.. Cetakan Kedua. Rineka Cipta, Jakarta, hal 1-2.

- a. tersaji dalam keadaan cukup higienis (tidak mengandung kuman-kuman penyakit, tidak mengandung zat-zat toksin/racun yang dapat membahayakan kelangsungan hidup seseorang);
- b. cukup mengandung kalori, protein (dengan memiliki ke-sepuluh asam amino esensial, cukup mengandung lemak, cukup mengandung vitamin dan mineral);
- c. dapat mudah tercerna oleh alat-alat pencernaan;
- d. pengolahan atau pemasakannya sesuai dengan sifat fisis dan kimia dari masing-masing bahan makanan;
- e. dihidangkan dalam keadaan yang tepat dan baik, artinya pada suhu yang tidak terlalu tinggi atau terlalu rendah.

maka nilainya bagi pertumbuhan dan perkembangan fisik serta perolehan energi guna melakukan kegiatan sehari-hari adalah cukup tinggi.

Namun, dalam kenyataannya tidak semua makanan yang ada dan beredar di masyarakat khususnya yang diproduksi oleh perusahaan-perusahaan makanan (produsen makanan), baik perusahaan berskala besar maupun perusahaan berskala kecil (misal industri rumah tangga) aman, bermutu, bergizi serta sehat untuk dikonsumsi oleh manusia. Tidak jarang makanan yang dihasilkan oleh perusahaan makanan (produsen makanan) tersebut mengandung bahan-bahan atau cemaran yang membahayakan kesehatan termasuk bahan tambahan pangan terlarang dan mikroba penyebab penyakit serta zat-zat toksin/racun yang dapat membahayakan kelangsungan hidup seseorang (yang mengkonsumsinya) baik efeknya dirasakan secara langsung (contoh: kematian) maupun tidak langsung (contoh : kanker, kecacatan).

Sebagaimana kita ketahui dalam proses pengolahan makanan oleh perusahaan (produsen) makanan sering digunakan Bahan Tambahan Pangan (BTP), yaitu bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau

bentuk pangan antara lain bahan pewarna, pengawet, penyedap rasa, anti gumpal, pemucat dan pengental². Dengan demikian bahan tambahan pangan dalam industri makanan umumnya berfungsi untuk meningkatkan mutu hasil produksi selain itu juga untuk meningkatkan cita rasa dan aroma, warna dan tekstur serta untuk menjaga dan menghambat terjadinya kerusakan (pembusukan), sehingga lebih lama untuk disimpan (awet).

Bahan tambahan Pangan yang tersedia secara komersial saat ini seperti pemberi cita rasa (flavor), pemanis, pewarna dan pengawet umumnya merupakan senyawa sintetik kimia yang apabila digunakan secara berlebihan dapat membahayakan kesehatan baik secara langsung maupun tidak langsung. Masalah penyalahgunaan bahan tambahan pangan (BTP) yang terjadi di Indonesia terutama oleh industri kecil maupun pengusaha makanan adalah digunakannya bahan tambahan pangan terlarang atau melebihi batas yang diizinkan.³

Mengenai penggunaan bahan tambahan pangan terlarang atau melebihi batas yang diizinkan sebenarnya sudah cukup lama terjadi di Indonesia:

Menurut Fardiaz (Betty Sri Laksmi Jenie, 1997 : 2) hal ini dapat dilihat dari hasil pemeriksaan yang dilakukan oleh Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (Ditjen POM), Departemen Kesehatan pada tahun 1995/1996, dari 21.835 contoh yang diperiksa, sebanyak 1.911 (8,75 %) contoh tidak memenuhi syarat karena penggunaan bahan pewarna terlarang (2,24%), bahan pemanis buatan (5,02%) dan bahan pengawet yang terlarang atau melebihi batas (1,50%). Gambaran yang lebih memprihatinkan lagi terlihat dari hasil pemeriksaan pada tahun 1994/1995 pada minuman jajanan anak sekolah di 27

² Penjelasan pasal 10 ayat (1) Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan.

³ Betty Sri Laksmi Jenie, 12 April 1997, *Potensi dan Prospek Bioteknologi Dalam Rangka Penyediaan Pangan Menyelamatkan*, Orasi Ilmiah Guru Besar Tetap Ilmu Teknologi Pangan Dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor, hal 1.

propinsi di Indonesia. Dari jumlah 1.183 contoh minuman yang diuji, hanya sekitar 18% contoh yang memenuhi syarat penggunaan bahan tambahan pangan (BTP), sedangkan 82% tidak memenuhi syarat. Hasil yang sama juga dilaporkan pada tahun 1995/1996 yaitu 61% menggunakan bahan pemanis buatan, 19% menggunakan bahan pewarna terlarang dan 1,52 menggunakan bahan pengawet dalam jumlah yang tidak memenuhi syarat (fardiaz, 1996). Kenyataan ini sangat memprihatinkan karena menyangkut kesehatan generasi muda kita⁴.

Seperti yang telah kita ketahui bahwa bahan tambahan pangan memegang peranan sangat penting dalam proses pengolahan pangan khususnya bagi perusahaan/produsen makanan. Zat pewarna merupakan contoh dari bahan tambahan pangan (BTP) yang sering digunakan dalam proses pengolahan pangan (produk makanan). Zat pewarna itu juga dapat digolongkan sebagai zat aditif, yaitu zat-zat atau campuran yang ditambahkan pada makanan waktu pembuatan, penyimpanan dan pengepakan⁵.

Penambahan zat pewarna kedalam makanan diperbolehkan selama zat pewarna yang ditambahkan ini tidak membahayakan dan tidak merugikan pemakai (konsumen). Penambahan zat pewarna pada produk makanan atau minuman dilakukan untuk menambah daya tarik dan juga agar makanan atau minuman terlihat segar. Zat pewarna yang sering digunakan oleh pengusaha makanan atau industri makanan pada produk makanan atau minuman dibedakan menjadi zat pewarna alami dan zat pewarna sintetis (buatan)⁶

⁴Ibid., hal 2

⁵ Sura Kitti, 1996, *KIMIA 2 Untuk Kelas 2 SMU*, Edisi Pertama, PT. Intan Pariwara, Jakarta, hal 269.

⁶ Ibid., hal 271.

Seperti yang telah dijelaskan di atas, zat pewarna merupakan bahan yang cukup penting dalam pengolahan suatu produk makanan, dengan zat pewarna produk makanan dapat terlihat menarik, lebih segar, dan nikmat untuk dikonsumsi oleh setiap konsumen yang melihat dan membelinya, khususnya bagi ibu-ibu dan anak-anak. Zat pewarna itu sendiri baik untuk industri makanan maupun industri lain (non makanan, misalnya : tekstil) banyak beredar di pasaran sehingga dapat dengan mudah diperoleh oleh masyarakat khususnya pengusaha/produsen makanan. Akan tetapi tidak semua perusahaan/produsen makanan menggunakan zat pewarna yang aman untuk dikonsumsi pada produk makan yang mereka hasilkan, khususnya bagi kesehatan manusia. Ada sebagian pengusaha/produsen makanan entah dengan sengaja atau tidak sengaja menggunakan zat pewarna yang berbahaya sebagai bahan campuran produk makanan mereka.

Salah satu produk makanan yang menggunakan zat pewarna adalah kemplang merah (sejenis kerupuk) atau sering disebut "kemplang abang" oleh masyarakat Palembang, Sumatera Selatan, merupakan produk makanan yang sering kita jumpai dan dikonsumsi, khususnya sebagai pelengkap makanan seperti bubur ayam, gado-gado, pecel, rujak mie, lontong, nasi uduk. Kemplang merah tersebut kelihatan menarik dan nikmat karena warnanya yang merah cerah, sehingga tidak salah apabila sering digunakan oleh pedagang makanan (jajanan) seperti yang disebut di atas sebagai pelengkap (campuran) makanan dagangan mereka, selain itu membuat makanan tersebut lebih nikmat.

Pada dasarnya kemplang merah tersebut aman untuk dikonsumsi oleh siapa saja, tetapi sebaliknya akan berbahaya untuk kesehatan manusia apabila kemplang merah tersebut menggunakan zat pewarna berbahaya (zat pewarna bukan untuk makanan) dalam pengolahannya. Pemakaian zat pewarna sintetis/buatan yang berlebihan dapat membahayakan pemakainya, diduga pemakaian zat pewarna yang berlebihan dapat menimbulkan karsinogen (penyebab kanker)⁷, apalagi yang digunakan zat pewarna bukan khusus untuk makanan.

Hasil tes laboratorium BB-POM (Balai Besar Pengawas Obat dan Makan) Palembang, zat pewarna merah yang digunakan pada beberapa produk kemplang merah yang beredar di pasaran kota Palembang mengandung zat pewarna berbahaya Rhodamin B (zat pewarna buatan/sintetis). Setidaknya ada enam home industry (industri rumah tangga) yang kedapatan menjual kemplang merah yang mengandung zat berbahaya Rhodamin B, yaitu kemplang merah Robert di Puncak Sekuning, kerupuk usaha Vretnawati di Pakjo, kerupuk Mina di Pakjo, kemplang merah Ong Tin di Pakjo, kemplang merah Ahai di Puncak Sekuning dan kemplang merah Hendra G. di Puncak Sekuning⁸.

Berdasarkan penelitian laboratorium zat pewarna Rhodamin B tersebut bisa membahayakan kesehatan manusia bila dikonsumsi, yaitu bisa menyebabkan penyakit kanker. Mengenai efeknya tidak langsung dirasakan akan tetapi dalam

⁷ Ibid.

⁸ Sumatera Ekspres, 20 April 2004, hal 17.

waktu lama baru bisa dirasakan dan tanpa disadari oleh mereka yang mengkonsumsinya.

Sebenarnya kemplang merah bukanlah satu-satunya produk makanan yang mengandung zat berbahaya, Kepala BB-POM Palembang Drs. H. Darwin Ismail Rangkuti menyatakan berdasarkan hasil tes laboratorium setidaknya ada enam produk makanan olahan lain yang mengandung zat berbahaya (racun) berupa Rhodamin B, formalin, boraks, siklamat. Keenam produk itu yakni terasi, mi basah, es parut, tahu goreng, pisang molen dan pempek kulit⁹.

Kasus pencampuran zat pewarna berbahaya ke dalam produk makanan oleh pengusaha makanan di kota Palembang, khususnya pada kemplang merah sebenarnya bukanlah hal yang baru, bahkan sudah sejak lama terungkap dan dibahas dalam media cetak dan elektronika, selain itu dipihak pemerintah juga sudah mengetahui permasalahan ini. Akan tetapi permasalahan ini seolah-olah hanya muncul sementara kemudian hilang begitu saja, tanpa ada penyelesaian dan tindak lanjut, serta tindakan hukum (pidana) yang nyata sesuai dengan peraturan yang ada untuk menindak, ataupun menghukum, serta meminta pertanggungjawaban dari pengusaha/produsen kemplang merah tersebut.

Dalam hukum pidana di Indonesia, khususnya dalam ketentuan KUHP telah ada aturan yang mengatur masalah larangan penjualan dan pengedaran barang-barang yang dapat membahayakan kesehatan atau nyawa manusia, dan berikut dengan

⁹Sumatera Ekspres, 21 April 2004, hal 20.

ancaman pidananya, yaitu pasal 204 ayat (1) dan (2) KUHP dan pasal 205 ayat (1) dan (2) KUHP.

Pasal 204:

- (1) Barang siapa menjual, menawarkan, menyerahkan atau membagi-bagikan barang yang diketahuinya membahayakan nyawa atau kesehatan orang padahal sifat berbahaya itu tidak diberitahukan, diancam dengan pidana penjara paling lama limabelas tahun.
- (2) Jika perbuatan itu mengakibatkan orang mati, yang bersalah diancam dengan pidana penjara seumur hidup atau pidana penjara selama waktu tertentu paling lama duapuluh tahun.

Pasal 205

- (1) Barang siapa karena kesalahannya (kealpaannya) menyebabkan barang yang berbahaya bagi nyawa atau kesehatan orang, dijual, diserahkan atau dibagi-bagikan tanpa diketahui sifat berbahayanya oleh yang membeli atau yang memperoleh, diancam dengan pidana penjara paling lama sembilan bulan atau pidana kurungan paling lama enam bulan atau pidana denda paling banyak empat ribu lima ratus rupiah.
- (2) Jika perbuatan itu mengakibatkan orang mati, yang bersalah diancam dengan pidana penjara paling lama satu tahun empat bulan atau pidana kurungan paling lama satu tahun.

Apabila kita lihat dalam pasal 204 ayat (1) dan (2) KUHP dan pasal 205 ayat (1) dan (2) KUHP, maka produk kemplang merah yang menggunakan zat pewarna berbahaya tersebut sudah dikategorikan melanggar KUHP dan dapat diancam hukuman pidana penjara, walaupun pada kenyataannya mereka yang mengkonsumsinya tidak mengalami langsung efek dari zat pewarna berbahaya tersebut. Bahkan produsen kemplang merah tersebut dapat pula dikatakan melanggar undang-undang atau peraturan lainnya, misal : UU No. 23 Tahun 1992 tentang kesehatan, UU No. 7 Tahun 1996 tentang Pangan, UU No. 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, Serta Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia

No.239/MENKES/PER/V/1985 tentang zat pewarna tertentu yang dinyatakan sebagai bahan berbahaya.

Namun, dalam kenyataannya selama ini nampaknya seolah-olah tindakan pidana terhadap produsen kemplang merah yang menggunakan zat pewarna berbahaya di kota Palembang tidak pernah ada realisasinya atau tindakan yang nyata untuk menghukum dan meminta pertanggungjawaban mereka, walaupun aturannya sudah jelas.

Memang nampaknya sudah ada upaya penindakan terhadap pengusaha/produsen kemplang yang menggunakan zat pewarna berbahaya, yaitu berdasarkan penjelasan yang diungkapkan Kepala BB-POM Drs. H. Darwin Ismail Rangkuti, keenam home industry (industri rumah tangga) yang kedapatan menjual kemplang merah yang mengandung zat pewarna Rhodamin B bakal dilaporkan ke kepolisian, yang sebelumnya telah diberi penyuluhan dan pembinaan agar tidak akan menggunakan bahan tambahan yang dilarang tetapi tetap bandel¹⁰. Akan tetapi bagaimana kelanjutannya belum diketahui. Selain itu meskipun temuan pihak BB-POM (Balai Besar Pengawas Obat Dan Makanan) Palembang terhadap sejumlah produk makanan olahan dan kemplang yang berdasarkan penelitian laboratorium bisa membahayakan kesehatan manusia, namun sepertinya pihak pemerintah tidak begitu antusias menanggapi bahkan terkesan saling lempar tanggung jawab¹¹.

¹⁰ Sumatera Ekspres, loc.cit.

¹¹ Sumatera Ekspres, 24 April 2004, hal 17.

Secara sepintas masalah penggunaan zat pewarna berbahaya pada produk kemplang merah bukanlah suatu permasalahan yang besar, karena tidak menimbulkan dampak secara langsung dirasakan oleh masyarakat. Akan tetapi dibalik itu semua sebenarnya permasalahan ini adalah permasalahan yang sangat penting menjadi perhatian kita semua baik dari pihak produsen/pengusaha kemplang merah itu sendiri, masyarakat dan terutama pihak pemerintah serta pihak/badan terkait lainnya. Betapa tidak hal ini menyangkut kesehatan manusia terutama bagi generasi yang akan datang, karena bukan tidak mungkin apabila permasalahan ini dibiarkan tanpa penanganan dan penindakan (hukum) terhadap pengusaha/produsen kemplang merah yang menggunakan zat pewarna berbahaya akan melahirkan generasi-generasi penerus yang mewarisi bakat penyakit (kanker) atau kecacatan pada tubuhnya.

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah disebutkan di atas, maka penulis ingin membahasnya dalam suatu skripsi yang berjudul :

“ASPEK HUKUM PIDANA TERHADAP PRODUSEN KEMPLANG MERAH YANG MENGGUNAKAN ZAT PEWARNA BERBAHAYA DI KOTA PALEMBANG”.

B. Permasalahan

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka penulis merumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimanakah pengaturan tentang penggunaan zat pewarna dalam industri makanan, khususnya kemplang merah di kota Palembang?
2. Bagaimanakah pertanggungjawaban pidana produsen kemplang merah yang menggunakan zat pewarna berbahaya di kota Palembang?
3. Upaya-upaya apa yang seharusnya dilakukan untuk menanggulangi penggunaan zat pewarna berbahaya dalam industri makanan, khususnya kemplang merah di kota Palembang?

C. Ruang Lingkup

Agar pembahasan dalam penulisan skripsi ini terarah dan tidak terlalu jauh meluas, maka penulis membatasi materi pembahasan dalam skripsi ini, selain itu untuk menghindari penyimpangan-penyimpangan permasalahan-permasalahan yang ada dalam perumusan masalah. Adapun pembahasan yang menjadi perhatian, yaitu aspek hukum pidana terhadap produsen kemplang merah yang menggunakan zat pewarna berbahaya di kota Palembang, antara lain : pengaturan tentang penggunaan zat pewarna dalam industri makanan, khususnya kemplang merah, pertanggungjawaban pidana produsen kemplang merah yang menggunakan zat pewarna berbahaya, upaya-upaya yang seharusnya dilakukan untuk menanggulangi penggunaan zat pewarna berbahaya dalam industri makanan khususnya kemplang merah.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan permasalahan di atas, maka tujuan dari penulisan skripsi ini sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui pengaturan tentang penggunaan zat pewarna dalam industri makanan, khususnya kemplang merah di kota Palembang.
2. Untuk mengetahui bagaimana pertanggungjawaban pidana produsen kemplang merah yang menggunakan zat pewarna berbahaya di kota Palembang.
3. Untuk mengetahui upaya-upaya yang seharusnya dilakukan untuk menanggulangi penggunaan zat pewarna berbahaya dalam industri makanan, khususnya kemplang merah di kota Palembang.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat secara teoritis

Hasil penelitian ini, diharapkan dapat memberikan masukan dan sumbangan bagi perkembangan ilmu pengetahuan hukum, khususnya dalam bidang hukum pidana mengenai aspek hukum pidana terhadap produsen kemplang merah yang menggunakan zat perwarna berbahaya.

2. Manfaat secara praktis

Hasil penelitian ini diharapkan menjadi masukan atau sumbangan pemikiran, serta informasi bagi masyarakat dan pihak-pihak yang terkait, khususnya bagi praktisi

hukum dan penegak hukum terutama yang bergerak didalam bidang penyelenggaraan peradilan pidana.

F. Metode Penelitian

1. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penulisan skripsi ini adalah penelitian hukum normatif, selain itu untuk melengkapi data, didukung pula dengan penelitian hukum empiris.

Penelitian hukum normatif adalah jenis penelitian hukum yang dilakukan dengan cara meneliti bahan pustaka atau data sekunder, sehingga penelitian ini juga disebut penelitian kepustakaan, sedangkan penelitian hukum empiris atau disebut juga penelitian lapangan adalah penelitian hukum yang bertitik tolak dari data primer, yaitu data yang didapat langsung dari masyarakat atau pihak-pihak terkait/berkompeten dengan penelitian yang dilakukan, sebagai sumber pertama dengan melalui penelitian lapangan

2. Lokasi Penelitian

Penelitian dilakukan di kota Palembang yakni Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BB-POM) Palembang dan Dinas Perindustrian dan Perdagangan kota Palembang. Selain itu untuk mendapatkan data sekunder penelitian juga dilakukan di Perpustakaan Fakultas Hukum UNSRI Inderalaya, UPT Perpustakaan UNSRI Inderalaya, Perpustakaan Daerah Propinsi Sumatera Selatan.

3. Sampel Penelitian

Adapun yang menjadi sampel penelitian ini adalah:

Kepala Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan di Palembang (BB-POM di Palembang) atau yang mewakilinya, Kepala Dinas Perindustrian dan Perdagangan kota Palembang atau yang mewakilinya, serta 5 (lima) orang dari produsen atau pengusaha kemplang merah.

4. Metode Penarikan Sampel

Dalam penarikan sampel dilakukan dengan menggunakan metode *Purposive Sampling*, yaitu sampel yang mempunyai tujuan atau ditetapkan secara sengaja oleh peneliti dengan kriteria dan pertimbangan tertentu.

5. Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan dalam penulisan skripsi ini terdiri dari data primer, yaitu untuk penelitian yang menggunakan pendekatan yuridis empiris dan data sekunder, yaitu untuk penelitian yang menggunakan pendekatan yuridis normatif.

Adapun sumber data:

- a. Data primer, diperoleh melalui wawancara kepada pihak-pihak yang terkait dan berkompeten dengan penelitian ini untuk memberikan informasi sesuai dengan data yang diperlukan.

b. Data sekunder, diperoleh dengan melakukan penelitian kepustakaan yang meliputi:

- 1) bahan hukum primer, yaitu bahan-bahan hukum yang mengikat, terdiri dari
 - Norma (dasar) atau kaidah dasar, yaitu pembukaan UUD 1945;
 - Peraturan dasar: Batang Tubuh UUD 1945,;
 - Peraturan Perundang-undangan: Undang-undang, Perpu, Peraturan Pemerintah, Keputusan Presiden, Keputusan Menteri, Perda;
 - Bahan hukum yang tidak dikodifikasikan, misalnya hukum adat;
 - Yurisprudensi;
 - Bahan hukum dari zaman penjajahan yang hingga kini masih berlaku, misal : KUHP, KUH Perdata dan lain-lain.
- 2) bahan hukum sekunder yang memberikan penjelasan mengenai bahan hukum primer, seperti rancangan undang-undang (RUU), rancangan peraturan pemerintah, hasil penelitian, hasil karya ilmiah dari kalangan hukum dan sebagainya.
- 3) bahan hukum tertier, yaitu bahan-bahan yang memberikan petunjuk maupun penjelasan terhadap bahan hukum primer dan sekunder, contoh kamus-kamus (hukum), ensklopedia, indeks kumulatif dan sebagainya.

6 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang penulis lakukan adalah :

a. Penelitian kepustakaan (library research)

Untuk mendapatkan data sekunder dilakukan dengan cara membaca, mempelajari, mengumpulkan serta mengkaji dan mengutip berbagai buku, literatur, dokumen-dokumen, serta bahan hukum lainnya yang berkaitan erat dengan masalah yang dibahas, termasuk perundang-undangan yang mendukung masalah yang dibahas.

b. Penelitian Lapangan (field research)

Untuk mendapatkan data primer dilakukan dengan penelitian yang datanya diperoleh dengan jalan wawancara kepada narasumber. Wawancara yang dilakukan penulis dengan menggunakan bentuk wawancara terarah (directive interview) atau disebut juga dengan wawancara bebas terpimpin (controlled interview), yaitu wawancara yang berpedoman pada daftar pertanyaan yang sudah disiapkan akan tetapi cara mengajukan pertanyaan terserah pewawancara. Selanjutnya data yang diperoleh dari wawancara yang langsung dicatat untuk melengkapi data dalam penulisan skripsi ini.

7. Analisis Data

Data-data yang diperoleh dan dikumpulkan baik data primer maupun data sekunder kemudian dianalisis dengan analisis secara kualitatif, yaitu analisis yang digunakan apabila data-data yang diperoleh berupa keterangan dari bahan-bahan tertulis yang bukan bersifat pengukuran (angka-angka). Dimana data-data yang diperoleh dari penelitian ini akan dianalisa secara sistematis berupa uraian-uraian dalam kalimat-kalimat terstruktur untuk menghasilkan jawaban dari permasalahan. Hasil analisa masalah kemudian digunakan untuk membuat kesimpulan.

DAFTAR PUSTAKA

Buku-Buku :

- Adami Chazawi, 2002, *Pelajaran Hukum Pidana Bagian I (Stelsel Tindak Pidana, Teori-Teori Pemidanaan Dan Batas Berlakunya Hukum Pidana)*, Cetakan pertama, PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Andi Hamzah, 1986, *Sistem Pidana Dan Pemidanaan Di Indonesia (dari retribusi kereformasi)*, Cetakan pertama, PT. Pradya Paramita, Jakarta.
- Badan Pengendalian Dampak Lingkungan Daerah (BAPEDALDA) Kota Palembang, 2002, *"Puluhan Anak Sungai Musi Berubah Fungsi"*, Warta Lingkungan, Palembang.
- Bambang Poernomo, 1994, *Asas-Asas Hukum Pidana*, Terbitan ketujuh, PT. Ghalia Indonesia, Jakarta.
- Barda Nawawi Arief, 2001, *Masalah Penegakan Hukum Dan Kebijakan Penanggulangan Kejahatan*, Cetakan kesatu, PT. Citra Aditya Bakti, Bandung.
- Betty Sri Laksmi Jenie, 1997, *"Potensi Dan Prospek Bioteknologi Dalam Rangka Penyediaan Pangan Menyehatkan"*, Orasi Ilmiah Guru Besar Tetap Ilmu Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Bridgment, Roger, tth, *Jendela IPTEK; TEKNOLOGI*, Balai Pustaka, Jakarta.
- Collins Gem, 1994, *Kamus Saku Kimia*, Erlangga, Jakarta.
- Departemen Pendidikan Nasional Republik Indonesia, 2001, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, Edisi ketiga, Balai Pustaka, Jakarta.
- Dinas Perindustrian Dan Perdagangan Kota Palembang, 2003, *Industri Kecil Palembang Dalam Angka Tahun 2003*, Palembang.
- Marsetyo dan G. Kartasapoetra, 1995, *Ilmu Gizi (Korelasi Gizi, Kesehatan Dan Produktivitas Kerja)*, Cetakan kedua, Rineka Cipta, Jakarta.
- Moeljatno, 1987, *Azas-Azas Hukum Pidana*, Cetakan keempat, Bina Aksara, Jakarta.

Mustafa Abdullah dan Ruben Achmad, 1983, *Intisari Hukum Pidana*, Ghalia Indonesia, Jakarta.

Norman W. Desrosier, 1988, *Teknologi Pengawetan Pangan*, terjemahan oleh Muchji Muljoharjo, Cetakan pertama, Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press), Jakarta.

Purnadi Purbacaraka dan Soerjono Soekanto, 1989, *Perundang-Undangan Dan Yurisprudensi*, Cetakan ketiga, PT. Citra Aditya Bakti, Bandung.

R. Tresna, 1959, *Azas-Azas Hukum Pidana (Disertai Pembahasan Beberapa Perbuatan Pidana Yang Penting)*, PT. Tiara Ltd., Jakarta.

Roeslan Saleh, 1982, *Pikir-Pikir Tentang Pertanggungjawaban Jawab Pidana*, Cetakan pertama, Ghalia Indonesia, Jakarta.

-----, 1983, *Perbuatan Pidana Dan Pertanggungjawaban Pidana (Dua Pengertian Dasar Dalam Hukum Pidana)*, Cetakan ketiga, Aksara Baru, Jakarta.

Romli Atmasasmita, 1989, *Asas-Asas Perbandingan Hukum Pidana*, Cetakan pertama, Yayasan LBH Indonesia, Jakarta.

Shidarta, 2000, *Hukum Perlindungan Konsumen Indonesia*, PT. Grasindo (Gramedia Widia Sarana Indonesia), Jakarta.

Soedjono Dirjosisworo, 1984, *Ruang Lingkup Kriminologi*, Cetakan Pertama, CV. Penerbit Remadja Karya, Jakarta.

Sura Kitti, 1989, *KIMIA 3 Program Ilmu-Ilmu Biologi Dan Ilmu-Ilmu Fisik (Untuk Kelas 3 SMA)*, Edisi pertama, PT. Intan Pariwara, Jakarta.

-----, 1996, *KIMIA 2 Untuk Kelas 2 SMU*, Edisi pertama, PT. Intan Pariwara, Jakarta.

Wirjono Prodjodikoro, 1981, *Asas-Asas Hukum Pidana Di Indonesia*, Cetakan ketiga, PT. Eresco Jakarta-Bandung, Jakarta.

Yusuf Shofie, 2000, *Perlindungan Konsumen Dan Instrumen-Instrumen Hukumnya*, Cetakan kesatu, PT. Citra Aditya Bakti, Bandung.

-----, 2002, *Pelaku Usaha, Konsumen Dan Tindak Pidana Korporasi*, Cetakan Pertama, PT. Ghalia Indonesia, Jakarta.

Peraturan Perundang-Undangan :

Kitab Undang-Undang Hukum Pidana

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 23 Tahun 1992 Tentang Kesehatan.

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 1996 Tentang Pangan.

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen

Ordonansi Bahan Berbahaya, Staatsblad 1949 Nomor 377.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 239/MENKES/PER/V/1985 Tentang Zat Warna Tertentu Yang Dinyatakan Sebagai Bahan Berbahaya.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 722/MENKES/PER/IX/1988 Tentang Bahan Tambahan Makanan.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1168/MENKES/PER/X/1999 Tentang Perubahan Atas Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 722/MENKES/PER/IX/1988 Tentang Bahan Tambahan Makanan.

Peraturan Daerah Kota Palembang Nomor 15 Tahun 2002 Tentang Pembinaan Dan Retribusi DiBidang Industri.

Skripsi :

Yuanita, 2004, *Aspek Hukum Pengawasan Peredaran Obat Tradisional*, Fakultas Hukum Universitas Sriwijaya, Inderalaya.

Surat Kabar :

Sumatera Ekspres, 20 April 2004.

Sumatera Ekspres, 21 April 2004.

Sumatera Ekspres, 24 April 2004.

