

Semua wadah sampel harus diberi tanda/ label vang berisi nama sampel (pemilik, penjual, no. Batch/ no produksi, asal, dll), kode sampel dan label tidak boleh

mudah lenas 6. T: Apa saja hal-hal yang harus diperhatikan dalam

- transportasi sampel? lawah: · Sampel harus segera dibawa ke laboratorium dengan prinsip pengiriman sampel yang cepat
- dan tidak merubah kondisi sampel sehingga sesual untuk nemeriksaan . Untuk Sampel Daging harus dipertahankan kondisinya dalam keadaan beku dengan cara menyimpan di lemari pendingin (freezer)
- terlebih dahulu sebelum di packing · Untuk Sampel Susu harus dipertahankan kondisinya dalam keadaan dingin dengan cara menyimpan di lemari pendingin (refrigerator/freezer) terlebih dahulu sebelum di packing
- · Untuk Sampel Telur harus dipertahankan kondisinya dalam keadaan dingin dengan cara menyimpan di lemari pendingin (refrigerator) terlebih dahulu sebelum di packing menggunakan egg tray
- Untuk mempertahankan kebekuan lebih lama ice pack diletakkan diatas sampel dalam ice Box pada sampel Daging dan Susu.
- · Sampel-sampel yang akan di kirim di packing dalam Ice Box / Styrofoam / Kardus dalam keadaan padat sehingga tidak ada ruang yang akan menghambat proses penurunan suhu/pencairan sampel beku
- · Ice Box / Styrofoam / Kardus yang dipakai untuk packing sampel dilapisi kembali oleh plastik hitam besar dan di lakban ketat agar tidak hocor.
- · Kapasitas Ice Box / Styrofoam tidak termasuk ice pack: Ice Box besar (32 liter) untuk 50 75 sampel
- Ice Box kecil (6 liter) untuk 10 15 sampel 7. T : Bagaimana koordinasi custumer dalam
- mengkonfirmasi pengiriman sampel? Jawab: · Customer mengkonfirmasi melalui telpon/fax telah melaksanakan pengiriman sampel menggunakan iasa pengiriman kepada Seksi Penyiapan Sampel BPMPP dengan
- memberitahukan kode pengiriman / barcode Seksi Penyiapan Sampel BPMPP mengkonfirmasi melalui telpon/fax telah menerima sampel Customer yang menggunakan iasa pengiriman setelah mengecek kode pengiriman / barcode

## **RAGAM INFO**







- Formalin adalah larutan yang tidak berwarna dan mempunyai bau yang tajam.
- Formalin merupakan nama dagang dari larutan formaldehyde dalam air yang biasanya mengandung 10 15% methanol untuk mencegah
- Formalin dikenal sebagai bahan pembunuh hama (desinfektan dan banyak digunakan dalam industri.
- Beberapa nama dagang/nama lain Formalin yang beredar di pasaran Formol; Methylene aldehyde; Paroforin; Morbicid; Oxomethane; Polyoxymethylene glycol; Methanal; Formoform; Superlysoform; Formic aldehyde; Formalith; Tetraoxymethylene; Oxyemethylene; Methylene
- Formalin tidak termasuk kategori Bahan Tambahan Makanan (BTP) dan food grade, bahkan bahan ini sama sekali terlarang dicampurkan pada makanan dan minuman (Peraturan Menteri Kesehatan RI no 722/Menkes/Per/IX/88).

# Mengenal Ciri-ciri Produk **Asal Ternak ber-Formalin**

- > Ayam Potong; yang berwarna putih bersih, awet dan tidak mudah busuk
- ▶ Baso ; yang tidak rusak sampai 5 hari pada suhu kamar, dan memiliki tekstur yang sangat kenyal







# BALAI PENGUJIAN MUTU PRODUK PETERNAKAN

VOLUME 1, NO:1; NOVEMBER 2009

ISSN: 2086-0595

DAFTAR ISI

## **EDITORIAL**





## Pembaca Buletin Salam Jumpa

alam seiahtera bagi kita semua Edisi kali ini. BPMPP mencoba menampilkan wajah baru dan yang pertama dijumpai dibuletin.

Bagi pembaca yang ingin mengetahui tentang Profil Balai Penguijan Mutu Produk Peternakan dan bahaya pangan dapat dilihat dirubrik peristiwa yang tak kalah menariknya BPMPP mencoba memberikan informasi seluas-luasnya bagi masyarakat tentang peran Balai dan fungsi-fungsi Balai bagi Masvarakat.

Dalam perjalanan panjang suatu masyarakat yang sedang berkembang, peranan informasi sangat strategis untuk mampu menyampaikan pesan bagi peningkatan wawasan dan kesadaran sehingga dapat menyikapi dinamika perubahan secara rasional dan arif.

Di bidang peternakan dan kesehatan hewan yang terus berkembang seiring dengan perubahan di berbagai aspek kehidupan baik dibidang politik maupun sosial ekonomi. peranan media informasi seperti Buletin dan media-media kabar yang lain akan selalu diperlukan.

BPMPP sebagai salah satu ujung tombak dalam keamanan produk peternakan kami sadari bahwa ditengah keterbatasan sarana dan kendala dalam melaksanakan tugas yang diberikan terhadap Balai masih banyak kekurangan, kami selalu berupaya agar dapat meningkatkan mutu dibidang peternakan

konsumen khususnya sehingga masyarakat dapat informasi yang berguna. Semoga dalam menyongsong hari depan yang lebih menjanjikan, kami dapat memberikan pelayanan informasi sesuai dengan harapan

kita semua

dan pelayanan yang baik bagi



## WAWASAN

Sudahkah Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) dalam Laboratorium diterapkan? Monitor Mikrobiologi Dalam Laboratorium Bahan Tambahan Pangan

## PERISTIWA

Operasi Pasar Produk Pangan Asal Hewan (PPAH) Pertemuan Koordinasi dan Teknis Ilmiah Laboratorium Kesehatan Masyarakat Veteriner

Gambaran Monitoring dan Surveilan Cemaran Mikroba Tahun 2009

Tata Cara Pengiriman Sampel Melalui Jasa Pengiriman Balai Pengujian Mutu Produk Peternakan (BPMPP)

## **RAGAM INFO**

Mengenal Formalin







### WAWASAN



## SUDAHKAH KESEHATAN DAN **KESELAMATAN KERJA (K3) DALAM** LABORATORIUM DITERAPKAN?

esehatan dan Keselamatan Kerja (K3) merupakan keharusan yang wajib dipenuhi dunia keria, termasuk di dalam laboratorium baik pemerintah maupun swasta. Meski secara garis besar sama, K3 pada laboratorium lebih spesifik dibandingkan perkantoran yang bersifat administratif nada umumnya

Bekerja di dalam laboratorium banyak sekali resiko yang dihadapi seperti terkena bahan kimia yang berbahaya maupun mikroorganisme pathogen. Resiko tersebut bisa terjadi apabila petugas tidak hati-hati (lalai) dalam melaksanakan tugasnya dan sehah sehah lain yang diluar kemamnuan manusia Menjadi suatu tanggunglawah manusia untuk mempelalari kemungkinan adanya bahaya dalam pekerjaan agar mampu mensendalikan

bahaya dan mengurangi resiko sekecil-kecilnya melalui nemahaman mengenai herhagai asnek hahaya dalam lingkungan laboratorium, mengarahkan para pekeria dalam melaksanakan

Laboratorium harus merupakan tempat yang aman hagi netugas terhadap setiap kemungkinan terjadinya kecelakaan. Hanya dalam laboratorium yang bebas dari rasa kekahawatiran akan kecelakaan dan keracunan seseorang dapat bekeria dengan produktif dan efisien. Keadaan yag sehat dalam laboratorium dapat diciptakan, apabila ada kemauan dari setiap petugas untuk menjaga dan melindungi diri. Diperlukan suatu kesadaran dan tanggungiawah hahwa kacalakaan danat herakihat nada diri sendiri

dan orang lain serta lingkungannya. Tanggungjawab moral dalam keselamatan keria memegang peranan penting dalam pencegahan kecelakaan disamping disiplin setiap individu terhadap peraturan juga memberikan andil besar dalam kecelamatan keria /Imam khacani 1990)

Peraturan di Indonesia tentang perundang-undangan K3 terdapat dalam UU No.1/1970 tentang Keselamatan Kerja. Undang-undang ini meliputi semua tempat keria dan menekankan pentingnya upaya atau upaya tindakan pertama. K3 sudah sangat sering kita dengar namun pada kenyataannya masih sangat sedikit yang mampu mengimplementasikan program K3 di Laboratorium, termasuk di Balai Pengulian Mutu Produk Peternakan, Perbedaan K3 di perkantoran dan laboratorium bisa dilihat dari output, atau adanya pengendalian/inspeksi yang setiap waktu harus dilakukan yang mana tidak ada diperkantoran yang bersifat administratif sehingga hal-hal yang dapat membahayakan pekeria setiap saat dapat dihindari. Selanjutnya masalah lingkungan dalam konsep K3 di laboratorium yaitu meliputi kesehatan, keselamatan kerja dan lingkungan hidup bagi pekerja. Peluang terjadinya kecelakaan dan penyakit akibat kerja di laboratorium sangatlah beresiko meskipun laboratorium sudah menerapkan K3, apalagi laboratorium yang

peralatan yang terbuat dari kaca, besi, alumunium, plastik, benda tajam, bergerigi, runcing dan lain-lain. Faktor lainnya yang

mungkin dapat menimbulkan hahaya adalah faktor fisik bangunan, tata letak ruangan misalnya tata letak bangunan yang berada dekat getaran, tingkat kebisingan yang tinggi, penyekatan ruangan yang sempit, tata letak neralatan yang tidak tenat sdm yang terlampau banyak dengan

kanasitas ruangan yang tidak memadai, itu semua danat menjadi problem

Petugas laboratorium, harus mencuci tangan sebelum atau sesudah bertugas, menggunakan sarung tangan, jas lab, masker/pelindung, membersihkan mela keria, dan membuang bahan berbahaya pada tempatnya serta melakukan pemeriksaan kesehatan berkala

Sering kita temui dibeberapa laboratorium karena kurangnya pemahaman tentang hahaya yang ditimbulkan oleh hahan-hahan yang sering digunakan dalam bekeria yaitu diantaranya dalam hal penyimpanan bahan

kimia yang seharusnya dinisahkan, misalnya hahan kimia yang mudah meledak disatukan penyimpanannya dengan bahan kimia yang mudah terhakar. Mungkin hagi sebagian orang hal ini bukanlah suatu hal yang begitu penting, padahal apalah ladinya akibat yang akan ditimbulkan anabila bahan kimia tarsahut haraaksi

Banyak sekali contoh yang sering kita tidak sadari, contoh hal kacil canasti namakajan marker dan carung tangan caja masih sering diabaikan. Persyaratan pengamanan di laboratorium terbagi menjadi tiga bagian yaitu pengamanan petugas laboratorium, bahan-bahan pengujian termasuk sampel dan lingkungan.Untuk pengamanan laboratorium

SUSUMAN REDAKSI

PELINDLING

drh. Boethdy Angkasa, M.Si

(Kepala Balai)

drh. Sanvata

drh. Eko Susanto

Riska Desitania, S.Si

Drh. Ford Yani

Komarudin

Vera Kurnia Hilmi S S

Atzhar Rezha Siregar, S.TP

Frein Yusuf

Jln. Pemuda No. 29A; Bogor 16161

Telp: +62 251 8353712

Fax: +62 251 8353712

Kritik dan Saran membangun

dagat dikirim ke Alamat kami

yang menggunakan bahan kimia berbahaya dalam pengujian harus di ruang asam, dan atau yang menggunakan jarum/syringe yang disposible, menggunakan sarung tangan saat mengambil sampel. dan untuk pengamanan lingkungan terdiri dari pengolahan limbah padat dan cair yang harus disesuaikan dengan sifatnya.

Sementara untuk pengamanan laboratorium cemaran mikroba anahila dalam nengulian menggunakan mikroba yang berbahaya (pathogen) harus memperhatikan SOP yang ada. untuk menghindari terjadinya kontaminasi bagi petugas dan lingkungan disekitar

Sebenarnya dengan kesadaran kita akan pentingnya SOP di Laboratorium akan membantu memperkecil teriadinya resiko K3 yang akan ditimbulkan, walaupun pada kenyataannya kecelakaan kerja di laboratorium merupakan konsekuensi logis yang kita hadapi di laboratorium.

= Ries =





Propinsi Jawa Barat angka kuman yang tinggi untuk coliform dan staphylococcus, dimana dari 25 sampel vang diambil untuk coliform 14 sampel diatas BMCM dan untuk staphylococcus 10 sampel diatas BMCM. Jumlah pekeria dalam satu kios minimal 3-4 orang. Frekuensi membersihkan peralatan dan lingkungan yang hanya dilakukan satu kali dalam sehari dan hanya menggunakan air seadanya berkorelasi dengan tingginya

Hasil pengulian yang tampak pada propinsi Bali adalah tingginya kuman coliform yaitu 92% dengan prosentase kuman Staphylococcus 32%. Tidak adanya data mengakibatkan kesulitan dalam memberikan gambaran tingginya kedua angka kuman tersebut karena proses produksi yang kurang baik atau dipicu oleh kondisi lingkungan.

prosentase kedua jenis kuman diatas.

Di propinsi NTT, pedagang umumnya berusia diatas 30 tahun dengan pengalaman berdagang diatas 10 tahun, Jumlah pekerja dalam satu kios 3 sampai 4 orang, Pengetahuan pedagang mengenai teknik dan cara membersihkan peralatan dan lingkungan sangat minim. Hal ini sangat tampak dari frekuensi membersihkan peralatan yang dilakukan hanya satu kali setiap hari. Sedangkan lingkungan kios juga dibersihkan satu kali dalam sehari. Walaupun daging dijual di pasar swalayan tenyata tidak memberikan gambaran yang berbeda dengan daging yang dijual di pasar tradisional dil..uar propinsi NTT.

Pedagang yang berpengalaman diasumsikan mempunyai pengetahuan lebih dalam menangani sampel. Oleh karena itu daerah-daerah yang pedagang diatas 10 tahun seharusnya memiliki performa pengujian yang baik. Jika terjadi sebaliknya maka dinas atau instansi terkait harus mempunyai program sosialisasi yang memadai untuk dapat memperbaiki pola penanganan yang sudah menjadi keblasaan. Tingkat pendidikan pedagang dapat menjadi dasar bagi instansi daerah dalam melakukan teknik sosialisasi ke para pedagang.

Angka kuman Coliform yang tinggi dapat disebabkan dari faktor air dan sumber es vang didapatkan. Dalam kulsioner sulit ditemukan data yang jelas mengenai kedua sumber tersebut.

## INTERAKTIE



## TATA CARA PENGIRIMAN SAMPEL **MELALUI JASA PENGIRIMAN BALAI PENGUJIAN MUTU PRODUK**

- T: Bagaimana tata cara menyiapkan wadah sampel (Oleh Customer)
- Rersib kering steril dan anti bocor.
- Plastik untuk samnel nadat
- Botol untuk samnel cair
- T : Bagaimana tata cara menyiapkan peralatan pengambilan sampel (oleh Customer)
  - Ice Box / Styrofoam untuk sampel beku/dingin
  - Drylce
  - Sarung tangan
  - Alkohol
  - Kertas Label Spidol
  - Lakhan Coklat
  - Plastik hitam hesar
- T : Apa saja data pendukung yang perlu disjapkan dalam pengirman Sampel (oleh Customer)? Jawab:
  - Data-data Pengambilan Sampel
  - Surat Pengantar Permohonan Uli Sampel
  - Data Pendukung : contact nerson / no telo kantor / no ho
- T : Bagaimana prosedur persiapan pengiriman sampel melalui iasa pengiriman? lawah :
- Menviapkan Surat Pemberitahuan Permohonan Uii Sampel melalui pos/telpon/faximile dan dikirimkan minimal satu minggu sebelumnya Kepada Kepala BPMP
- · Menyiapkan Jasa Pengiriman Sampel yang berkompeten di daerah Customer berada (Kantor Pos, TIKI, JNE dll):
- Menviapkan fasilitas lemari pendingin untuk menvimpan sampel sementara (iika ada apakah dapat dipergunakan untuk menyimpan sampel sementara waktu)
- T : Bagaimana tata cara Petugas Pengambil Contoh (PPC) melaksanakan pengambilan sampel? lawah :
  - · Prinsip pengambilan sampel oleh customer dilakukan secara acak dengan pendekatan statistika
  - Sampel harus diambil dengan alat dan wadah steril secara aseptik
  - · Sampel vang berbentuk cair harus dikocok lebih dahulu Banyaknya
  - Pengambilan Sampel, untuk 1 sampel: Sampel Daging Ayam / Sapi 500 gram
  - Sampel Susu 500 ml
  - Sampel Telur 500 gr (8 butir)
- Pemberian Label



