



# TINGKAT KEMANANAN PANGAN MEWUJUDKAN PANGAN AMAN DI KOTA SEMARANG



**DINAS KETAHANAN PANGAN  
2019 -2021**

 @ketahanan.pangan.948

 @ketahananpangan\_kotasemarang

 @ketahananpan9an

 Dinas Ketahanan Pangan Kota Semarang

 <https://ketahananpangan.semarangkota.go.id/v3/>



## TIM PENYUSUN

### **Penanggung Jawab**

Dr. Bambang Pramusinto, S.H., S.IP., M.Si

### **Penyunting**

apt. Dra. Evi Ratnaningrum, M.Kes

Suherminati, S.E., M.M

Prihatiningsih, S.Pd

### **Penulis**

Titus Sunarisari, S.K.M., M.Kes

Septiana Rahmawati, S.Gz

Arinda Nurul Nur Hidayah, S.Gz

### **Pengolah Data**

Dra. Indahwati Handayani

Arinda Nurul Nur Hidayah, S.Gz

Bernadheta Meliana Angraeni, S.TP

Nanda Trisna Prastifani, S.Gz

apt. Nurul Hidayati, S.Farm

### **Pembuat Infografis**

Irwan Supriyadi



Publikasi Tingkat Keamanan Pangan Kota Semarang Tahun 2019 – 2021 menyajikan gambaran tentang kondisi keamanan pangan di Kota Semarang yang meliputi keamanan pangan di kantin Sekolah Dasar, keamanan pangan di pasar tradisional, keamanan pangan di pasar modern, keamanan pangan di pedagang kaki lima dan keamanan pangan di pedagang keliling. Sumber data yang digunakan adalah hasil Survei Keamanan Pangan Tahun 2019 – 2021.

Salah satu manfaat dari data survei adalah untuk perencanaan, monitoring, dan evaluasi mutu pangan yang beredar di masyarakat. Dengan demikian adanya Publikasi Tingkat Keamanan Pangan Kota Semarang Tahun 2019 – 2021 diharapkan mampu memberikan informasi kepada pengguna data.

Penyajian data keamanan pangan secara berkesinambungan, rutin dan tepat waktu dapat menjadi masukan berharga bagi pengambil keputusan/kebijakan di Kota Semarang, terutama keputusan/kebijakan yang langsung berkepentingan dengan kantin sekolah, pedagang di pasar tradisional/modern, kaki lima dan pedagang keliling.

Pada kesempatan ini disampaikan ucapan terimakasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan kepada Dinas Ketahanan Pangan Kota Semarang sehingga memungkinkan terbitnya buku ini. Ucapan yang sama disampaikan kepada semua pihak yang telah membantu terwujudnya publikasi ini. Kritik dan saran dari pemakai data sangat kami harapkan demi kesempurnaan publikasi yang akan datang. Semoga publikasi ini bermanfaat.

Semarang, April 2021

Kepala Dinas Ketahanan Pangan  
Kota Semarang



Dr. Bambang Pramusinto, S.H., S.IP, M.Si.



## ABSTRAK

Kota Semarang masih menghadapi permasalahan keamanan pangan, terlihat dari masih ditemukannya pangan di peredaran yang mengandung bahan berbahaya seperti formalin, boraks, rhodamine B, methanil yellow, dan pangan yang belum memenuhi standar keamanan pangan. Adanya kasus keracunan makanan akibat pangan yang tak layak konsumsi juga membutuhkan perhatian lebih dari pemerintah. Dinas Ketahanan Pangan Kota Semarang sebagai instansi yang mengampu urusan pangan mengemban tugas dalam hal menjamin keamanan pangan yang beredar di seluruh wilayah Kota Semarang. Kondisi keamanan pangan dapat tercermin pada tingkat keamanan pangan. Perhitungan tingkat keamanan pangan yaitu jumlah sampel pangan yang memenuhi syarat dibagi jumlah sampel pangan seluruhnya. Metode pengumpulan data yang digunakan untuk mengukur tingkat keamanan pangan dilakukan melalui Survei Keamanan Pangan. Lokasi survei meliputi pasar tradisional, pasar modern, kantin sekolah dasar, pedagang keliling, dan Pedagang Kaki Lima (PKL) yang dianggap mewakili penyelenggaraan pangan dari hulu hingga hilir. Jenis pangan meliputi Pangan Segar Asal Tumbuhan (PSAT), Pangan Segar Asal Hewan (PSAH), pangan olahan, dan pangan siap saji. Sampel lokasi ditentukan dengan *purposive sampling*, sedangkan sampel pangan ditentukan dengan metode acak kendaraan. Hasil pengolahan dan analisis data yang didapatkan dari Survei Keamanan Pangan tahun 2019, 2020, dan 2021 menunjukkan bahwa tingkat keamanan pangan pada tahun 2019 adalah 76,16%, tahun 2020 adalah 91,26%, dan tahun 2021 adalah 91,27%. Jumlah sampel pangan pada tahun 2020 dan 2021 tidak sebanyak pada tahun 2019 dikarenakan frekuensi survei menurun akibat dari Pandemi Covid-19. Nilai tingkat keamanan pangan sangat dipengaruhi oleh jumlah sampel pangan, semakin banyak sampel dengan sebaran yang semakin merata akan lebih menggambarkan kondisi riil di lapangan. Berdasarkan hasil survei tahun 2019 -2021 terjadi peningkatan tingkat keamanan pangan dari tahun ke tahun. Hal ini dapat menunjukkan bahwa kondisi keamanan pangan di Kota Semarang yang semakin baik.

**Kata Kunci :** *tingkat keamanan pangan, survei, Kota Semarang*



## ABSTRACT

*Food safety is one of problems faced by The Semarang City Government. It's evidenced by the number of foods in the market that still contain harmful additives such as formalin (formaldehyde), borax, textile dyes (rhodamine B and methanil yellow). The incidence of food poisoning due to lack of hygiene and food that is not suitable for consumption also requires more attention from the government. Therefore, The Food Security Service of Semarang as the agency in charges of food affairs plays a major role for ensuring food safety in the market. Food safety percentage indicate the condition of food safety in the market throughout the city. The percentage of food safety level is obtained by dividing the number of food samples that meet the requirements by the total number of food samples. Food safety survey was used as a method to collect data. Surveys was conducted on various places that are considered representative of the population such as traditional market, hypermarket, school canteens, mobile trades, and street vendors. The types of food studied include fresh food of plant origin, fresh food of animal origin, processed food and ready-to-eat food. the location sample was determined by purposive sampling, while the food sample was determined by the random vehicle method.*

*The results of data processing and analysis obtained from the food safety survey in 2019 - 2021 show that the percentage of food safety in 2019 was 76.16%; in 2020 was 91.26% while in 2021 was 91.27%. The number of food samples in 2020 and 2021 is not as much as in 2019 because the survey frequency has decreased due to the Covid-19 Pandemic. The value of the level of food safety is strongly influenced by the number of food samples, the more samples with a more even distribution, the more representative the real conditions in the field. Based on the results of the 2019-2021 survey, there has been an increase in the level of food safety from year to year. This can indicate that the condition of food security in the city of Semarang is getting better.*

**Key word** : food safety percentage, survey, Semarang City



## DAFTAR ISI

TIM PENYUSUN .....	i
KATA PENGANTAR .....	ii
ABSTRAK.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	ix
DAFTAR SINGKATAN.....	x
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan .....	3
1.3 Ruang Lingkup .....	3
<b>BAB II GAMBARAN UMUM DINAS KETAHANAN PANGAN KOTA SEMARANG</b>	
2.1 Dasar Hukum.....	4
2.2 Tugas Pokok.....	5
2.3 Fungsi.....	5
2.4 Struktur Organisasi .....	6
2.5 Bagan Organisasi .....	7
2.6 Uraian Tugas .....	7
2.7 Sumber Daya.....	17
2.8 Saran Prasarana.....	20
2.9 Kinerja Pelayanan.....	25
2.10 Anggaran dan Realisasi Pendanaan Dinas Ketahanan Pangan .....	28
2.11 Tantangan dan Peluang.....	30
<b>BAB III INFORMASI PELAKSANAAN KEGIATAN</b>	
3.1 Frekuensi Kegiatan .....	32
3.2 Dasar Hukum Pelaksanaan Kegiatan .....	32
3.3 Mekanisme / Proses Pengumpulan & Pengolahan Data .....	33
3.4 Metadata & Rekomendasi Statistik .....	37
<b>BAB IV ANALISA HASIL KEGIATAN DAN REKOMENDASI</b>	
4.1 Hasil Kegiatan .....	39
4.2 Analisa Hasil Kegiatan .....	51
4.3 Rekomendasi.....	70
LAMPIRAN .....	72



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Jumlah Pegawai Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Perangkat Daerah Tahun 2020.....	17
Tabel 2.2	Jumlah Pegawai Berdasarkan Golongan di Perangkat Daerah Tahun 2020 .....	20
Tabel 2.3	Aset Tanah Dinas Ketahanan Pangan.....	22
Tabel 2.4	Gedung dan Bangunan Dinas Ketahanan Pangan.....	22
Tabel 2.5	Daftar Inventaris Dinas Ketahanan Pangan .....	23
Tabel 2.6	Program dan Kegiatan Dinas Ketahanan Pangan Tahun 2016 – 2021 .....	26
Tabel 2.7	Pencapaian Kinerja Pelayanan Perangkat Daerah Dinas Ketahanan Pangan Tahun 2016 – 2021 .....	27
Tabel 2.8	Realisasi Program dan Kegiatan Dinas Ketahanan Pangan Tahun 2016 – 2020 .....	29
Tabel 3.1	Struktur Baku Kegiatan Statistik Sektoral Dinas Ketahanan Pangan Kota Semarang.....	37
Tabel 3.2	Struktur Baku Metadata Indikator Statistik Dinas Ketahanan Pangan Kota Semarang.....	38
Tabel 4.1	Hasil Pelaksanaan Survei Keamanan Pangan Tahun 2019 – 2021 .....	40
Tabel 4.2	Jumlah Sampel Pangan di Pasar Tradisional Tahun 2019–2021 ..	41
Tabel 4.3	Hasil Pengawasan Pasar Tradisional Tahun 2019.....	41
Tabel 4.4	Hasil Pengawasan Pasar Tradisional Tahun 2020.....	42
Tabel 4.5	Hasil Pengawasan Pasar Tradisional Tahun 2021.....	42
Tabel 4.6	Jumlah Sampel Pangan di Pasar Modern Tahun 2019 – 2021 .....	43
Tabel 4.7	Hasil Pengawasan Pasar Modern Tahun 2019 .....	44
Tabel 4.8	Hasil Pengawasan Pasar Modern Tahun 2020 .....	44
Tabel 4.9	Hasil Pengawasan Pasar Modern Tahun 2021 .....	45
Tabel 4.10	Jumlah Sampel Pangan di Pedagang Keliling Tahun 2019–2021 ..	46
Tabel 4.11	Hasil Pengawasan di Pedagang Keliling Tahun 2019 .....	47
Tabel 4.12	Jumlah Sampel Pangan di PKL Tahun 2019 – 2021 .....	48
Tabel 4.13	Hasil Pengawasan di PKL Tahun 2019.....	48
Tabel 4.14	Jumlah Sampel Pangan di Kantin SD Tahun 2019 – 2021.....	49
Tabel 4.15	Hasil Pengawasan di Kantin Sekolah Dasar Tahun 2019 .....	50
Tabel 4.16	Hasil Pengawasan di Kantin Sekolah Dasar Tahun 2020 .....	50
Tabel 4.17	Tingkat Keamanan Pangan Pasar Tradisional Per Kecamatan Tahun 2019 .....	51
Tabel 4.18	Tingkat Keamanan Pangan Pasar Tradisional Per Kecamatan Tahun 2020 .....	53
Tabel 4.19	Tingkat Keamanan Pangan Pasar Tradisional Per Kecamatan Tahun 2021 .....	54
Tabel 4.20	Tingkat Keamanan Pangan Pasar Modern Per Kecamatan Tahun 2019 .....	57
Tabel 4.21	Tingkat Keamanan Pangan Pasar Modern Per Kecamatan Tahun 2020 .....	58
Tabel 4.22	Tingkat Keamanan Pangan Pasar Modern Per Kecamatan Tahun 2021 .....	60



Tabel 4.23	Tingkat Keamanan Pangan di Pedagang Keliling Per Kecamatan Tahun 2019 .....	62
Tabel 4.24	Tingkat Keamanan Pangan PKL Per Kecamatan Tahun 2019 .....	64
Tabel 4.25	Tingkat Keamanan Pangan Kantin Sekolah Dasar Per Kecamatan Tahun 2019 .....	66
Tabel 4.26	Tingkat Keamanan Pangan Kantin Sekolah Dasar Per Kecamatan Tahun 2020 .....	67
Tabel 4.27	Tingkat Keamanan Pangan Pasar Modern Per Kecamatan Tahun 2021 .....	68



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Bagan Oraganisasi Dinas Ketahanan Pangan .....	17
Gambar 2.2	Jumlah Pegawai Berdasarkan Tingkat Pendidikan .....	18
Gambar 2.3	Jumlah Pegawai Berdasarkan Jenis Kelamin .....	19
Gambar 2.4	Jumlah Pegawai Berdasarkan Status Kepegawaian .....	19
Gambar 2.5	Jumlah Pegawai Berdasarkan Golongan .....	20
Gambar 4.1	Tingkat Keamanan Pangan Pasar Tradisional Per Kecamatan Tahun 2019 .....	52
Gambar 4.2	Tingkat Keamanan Pangan Pasar Tradisional Per Kecamatan Tahun 2020 .....	53
Gambar 4.3	Tingkat Keamanan Pangan Pasar Tradisional Per Kecamatan Tahun 2020 .....	55
Gambar 4.4	Tingkat Keamanan Pangan di Pasar Tradisional di Kota Semarang Tahun 2019 – 2021 .....	55
Gambar 4.5	Tingkat Keamanan Pangan Pasar Modern Per Kecamatan Tahun 2019 .....	58
Gambar 4.6	Tingkat Keamanan Pangan Pasar Modern Per Kecamatan Tahun 2020 .....	59
Gambar 4.7	Tingkat Keamanan Pangan Pasar Modern Per Kecamatan Tahun 2021 .....	60
Gambar 4.8	Tingkat Keamanan Pangan di Pasar Modern di Kota Semarang Tahun 2019 – 2021 .....	61
Gambar 4.9	Tingkat Keamanan Pangan Perdagang Keliling Per Kecamatan Tahun 2019 .....	63
Gambar 4.10	Tingkat Keamanan Pangan PKL Per Kecamatan Tahun 2019..	64
Gambar 4.11	Tingkat Keamanan Pangan di Kantin SD Per Kecamatan Tahun 2019 .....	66
Gambar 4.12	Tingkat Keamanan Pangan di Kantin SD Per Kecamatan Tahun 2019 .....	67
Gambar 4.13	Tingkat Keamanan Pangan di Kota Semarang Tahun 2019 .....	68
Gambar 4.14	Tingkat Keamanan Pangan di Kota Semarang Tahun 2020 .....	69
Gambar 4.15	Tingkat Keamanan Pangan di Kota Semarang Tahun 2021 .....	69
Gambar 4.16	Tingkat Keamanan Pangan di Kota Semarang Tahun 2019 – 2021 .....	70



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Formulir Pengawasan Keamanan Pangan PSAT .....	72
Lampiran 2	Formulir Pengawasan Keamanan Pangan PSAH.....	74
Lampiran 3	Formulir Pengawasan Keamanan Pangan Pangan Olahan .....	76
Lampiran 4	Pedoman Pengawasan Kantin Sekolah .....	78
Lampiran 5	Formulir Pengambilan Sampel.....	81
Lampiran 6	Pemeriksaan Laboratorium Dinas Ketahanan Pangan .....	82
Lampiran 7	Rekomendasi BPS .....	83



## DAFTAR SINGKATAN

MS	: Memenuhi Syarat
PKL	: Pedagang Kaki Lima
PO	: Pangan Olahan
PSAH	: Pangan Segar Asal Hewan
PSAT	: Pangan Segar Asal Tumbuhan
PSS	: Pangan Siap Saji
SD	: Sekolah Dasar
TMS	: Tidak Memenuhi Syarat
UMKM	: Usaha Mikro Kecil Menengah



# BAB I

# PENDAHULUAN

## KASUS KERACUNAN MAKANAN CUKUP TINGGI

Menurut BPOM, selama kurun waktu 2009 - 2013 di Indonesia diperkirakan sebanyak 10.700 kasus kejadian luar biasa keracunan pangan yang mengakibatkan 411.500 orang sakit dan 2.500 orang meninggal dunia



**Keracunan Makanan** — Siti (4) dan Sari (4), dua dari 105 korban keracunan makanan yang dilarikan ke Rumah Sakit Daerah Soreang, Kabupaten Bandung, Jawa Barat, Minggu (5/12). Mereka mengalami keracunan sesuai menyantap hidangan pada resepsi pernikahan di Desa Jelekong, Kecamatan Soreang, Kabupaten Bandung.

### Keracunan Makanan, 105 Orang Dirawat

SOREANG, KOMPAS — Sedikitnya 105 orang dirawat di rumah sakit akibat keracunan makanan sesudah menyantap hidangan yang disajikan dalam pesta perkawinan di Kampung Sukawangi, Desa Jelekong, Soreang, Kabupaten Bandung, Minggu (5/12). Para penderita keracunan dirawat di dua rumah sakit, yakni 69 orang di Rumah Sakit Daerah Soreang, Kabupaten Bandung. Dari jumlah itu, 25 orang di antaranya anak-anak.

Sementara sekitar 45 orang sisanya dirawat di Rumah Sakit Glabat, Cimahi. Di antara korban tersebut, terdapat pasangan pengantin Hendar-Lisna yang merayakan pernikahan

pada hari itu.

Di ruang unit gawat darurat (UGD) RSD Soreang, lebih dari enam kasus yang disedikan pihak RSD penuh dengan korban keracunan yang sedang diinfus. Di ruang observasi anak, enam kasus yang disedikan rumah sakit juga penuh terisi, terutama anak-anak. Sisanya terpaksa ditampung di lobi UGD.


**Prasmanan**

Salah seorang korban, Titi (45), ketika ditemui di RSD Soreang menuturkan, tuan rumah telah menyediakan makanan dalam bentuk prasmanan yang ditaruh di atas meja panjang. Para tamu dipersilakan untuk menyantap makanan tersebut.


"Saya makan balado hati sapi dan sayur kentang," tuturnya. Selesai menyantap makanan dan bersalaman, Titi beserta ketiga anak dan seorang keponakannya pulang ke rumah.

Setelah sekitar 10 menit, dia merasakan badannya gemetar dan telapak tangannya dingin, diikuti dengan muntah serta buang air besar. "Kalau dihitung, saya muntaber 10 kali di rumah," ungkapnya. Hal yang sama dialami ketiga anak dan keponakannya.


Ia memutuskan pergi ke RSD Soreang dan naik angkutan umum. Di dalam angkutan itu berisi 10 orang, sebagian besar tetangganya yang ternyata menderita gejala sama. (ju)



**WARNA PADA TAHU**




**Pewarna**




**Kunyit**

UNTUK TAHU KUNYIT WARNA LEBIH PUCAT SEDANGKAN PAKAI PEWARNA KUNINGNYA LEBIH CERAH




**Bakso Boraks**

Bakso Boraks tekstur sangat kenyal, Warna cenderung keputihan, Tidak rusak sampai 2 hari suhu kamar (25\*)




**Taupa Boraks**


Perbandingan DAGING AYAM




**AYAM SEGAR**



**AYAM SUNTIK**



**AYAM FORMALIN**



**AYAM TIREN**

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan manusia yang tidak dapat ditinggalkan, dan pangan merupakan hak asasi manusia yang wajib dipenuhi oleh negara kepada setiap warganya. Pemerintah memiliki tugas dan tanggung jawab di dalam menjamin terpenuhinya kebutuhan pangan bagi masyarakat, yang lazim disebut sebagai ketahanan pangan. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 menyebutkan bahwa ketahanan pangan tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya. Selain itu juga harus memenuhi aspek aman, beragam, bergizi, merata dan terjangkau, serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat. Pangan yang aman berarti terbebas dari cemaran yang bersifat fisik, kimia, dan biologis. Keamanan pangan merupakan salah satu indikator esensial dalam ketahanan pangan sehingga penjaminan keamanan pangan harus melekat di dalam upaya penyelenggaraan pangan. Konsekuensi dari keamanan pangan tidak hanya terkait dengan kesehatan dan kualitas sumber daya manusia, tetapi juga memiliki dampak ekonomi. Hal ini terlihat dalam besarnya anggaran yang dikeluarkan untuk pengobatan akibat penyakit bawaan makanan (*food borne disease*).

Keamanan pangan masih menjadi masalah di Indonesia. Kasus keracunan makanan hingga saat ini masih sering terdengar. Menurut catatan BPOM, pada kurun waktu tahun 2009 hingga 2013 diperkirakan sebanyak 10.700 kasus kejadian luar biasa keracunan pangan yang mengakibatkan 411.500 orang sakit dan 2.500 orang meninggal dunia (Surono, Sudito, dan Waspodo dalam Lestari, 2020). Kepala BPOM mengatakan bahwa kasus keracunan pangan sekitar 20 juta kasus per tahun (republica.co.id, 2019). Kasus keracunan pangan masih terjadi di Kota Semarang, seperti yang terjadi pada 12 siswa SD Tembalang setelah mengonsumsi jajanan sekolah (jateng.tribunnews.com, 25 Januari 2019). Kasus keracunan lain menimpa 62 orang karyawan pabrik Fukuryo Mijen akibat makanan katering yang tercemar (viva.co.id, 28 Agustus 2017).



Masalah lain yang dihadapi adalah adanya pedagang nakal yang berorientasi mencari keuntungan kemudian menggunakan bahan berbahaya ke dalam pangan seperti formalin sebagai pengawet pangan, dan pewarna tekstil seperti rhodamine B dan methanil yellow untuk pewarna pangan. Masih ditemukannya pangan yang mengandung bahan berbahaya merupakan hal yang memprihatinkan. Inspeksi mendadak tim gabungan BBPOM menemukan mie basah mengandung formalin dan boraks di wilayah Semarang Barat (pom.go.id, 12 Februari 2021), Dinas Perindustrian dan Perdagangan Jawa Tengah menemukan mie basah, teri medan dan kolang-kaling mengandung formalin, serta bolu mengandung rhodamine B di Pasar Karangayu Semarang (suaramerdeka.com 23 Mei 2019), merupakan sebagian berita di media massa yang menunjukkan bahwa masih ditemukan pangan yang mengandung bahan berbahaya di peredaran, belum lagi masih beredar pangan yang tidak memenuhi standar keamanan pangan misalnya tidak mempunyai izin edar yang di persyaratkan, labelisasi yang tidak memenuhi syarat, kemasan pangan yang tidak sesuai, dan lain lain.

Dinas Ketahanan Pangan Kota Semarang sebagai instansi yang mengampu urusan pangan mengemban tugas dalam hal menjamin keamanan pangan yang beredar di seluruh wilayah Kota Semarang. Berbagai upaya ditempuh guna menjamin keamanan pangan melalui program dan kegiatan yang rutin dilaksanakan. Untuk mengetahui tingkat keamanan pangan diperlukan instrument untuk mengetahui apakah pangan yang beredar di masyarakat aman dikonsumsi, untuk itu perlu dilakukan kegiatan Survei Keamanan Pangan di seluruh rantai penyelenggaraan pangan dari hulu hingga hilir. Melalui Survei Keamanan Pangan diperoleh data primer yang kemudian diolah untuk mengetahui tingkat keamanan pangan di Kota Semarang. Dengan mengetahui tingkat keamanan pangan diperoleh gambaran kondisi keamanan pangan Kota Semarang. Standar pelayanan minimal tingkat keamanan pangan sebesar 80 % menjadi acuan dalam menetapkan tingkat keamanan pangan pada satu wilayah, apakah termasuk ke dalam kondisi yang baik ataukah masih perlu perbaikan. Di sisi lain, tingkat keamanan dapat di gunakan sebagai bahan evaluasi terhadap seluruh program kegiatan Pembinaan dan Pengawasan Keamanan Pangan



yang telah dilaksanakan Dinas Ketahanan Pangan, sehingga diharapkan mencapai hasil yang semakin baik.

## **1.2 Tujuan**

Tujuan dari kegiatan Survei Keamanan Pangan adalah untuk mengetahui tingkat keamanan pangan di Kota Semarang

## **1.3 Ruang Lingkup**

Ruang lingkup kegiatan Survei Keamanan Pangan, adalah sebagai berikut

### **1.3.1 Ruang Lingkup Substansi**

Ruang lingkup jenis pangan terdiri dari PSAT, PSAH, PO, dan PSS

### **1.3.2 Ruang Lingkup Lokasi**

Ruang lingkup lokasi terdiri dari : pasar tradisional, pasar modern, kantin SD, PKL, dan pedagang keliling di wilayah Kota Semarang.

### **1.3.3 Ruang Lingkup Waktu**

Ruang lingkup waktu : tahun 2019, 2020, 2021



# BAB II

# GAMBARAN UMUM DINAS KETAHANAN PANGAN KOTA SEMARANG



## 4 PILAR DINAS KETAHANAN PANGAN



KETERSEDIAAN PANGAN



DISTRIBUSI PANGAN

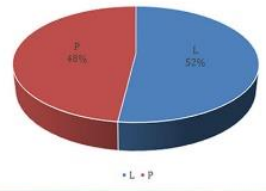


KONSUMSI PANGAN

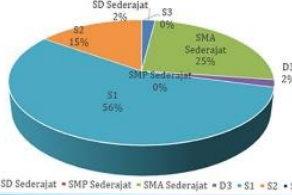


KEAMANAN PANGAN

Jumlah Pegawai Menurut Jenis Kelamin



Jumlah Pegawai Menurut Tingkat Pendidikan



KEAMANAN PANGAN

## KEGIATAN DI BIDANG KEAMANAN PANGAN

- a Penguatan Kelembagaan Keamanan Pangan Segar Daerah Kabupaten/Kota
- b Sertifikasi Keamanan Pangan Segar Asal Tumbuhan Daerah
- c Registrasi Keamanan Pangan Segar Asal Tumbuhan Daerah Kabupaten/Kota
- d Rekomendasi Keamanan Pangan Segar Asal Tumbuhan Daerah Kabupaten/Kota
- e Penyediaan Sarana dan Prasarana Pengujian Mutu dan Keamanan Pangan Segar Asal Tumbuhan Daerah Kabupaten/Kota

## **BAB II GAMBARAN UMUM DINAS KETAHANAN PANGAN KOTA SEMARANG**

Dalam Peraturan Daerah Kota Semarang Nomor 14 Tahun 2016 tentang Organisasi dan Tata Kerja Lembaga Teknis Daerah dan Badan Pelayanan Terpadu Kota Semarang disebutkan bahwa kedudukan Dinas Ketahanan Pangan adalah sebagai unsur pelaksana Pemerintah Daerah Kota Semarang. Dinas Ketahanan Pangan Kota Semarang dipimpin oleh seorang Kepala Dinas yang berada di bawah dan bertanggung jawab kepada Walikota. Dengan perubahan dari Kantor menjadi Dinas maka cakupan tugas dan fungsi juga semakin luas.

Diperkuat dalam Peraturan Walikota Semarang Nomor 71 Tahun 2016 tentang Kedudukan, Susunan Organisasi, Tugas dan Fungsi serta Tata Kerja Dinas Ketahanan Pangan Kota Semarang disebutkan bahwa Dinas Ketahanan Pangan mempunyai tugas membantu Walikota dalam melaksanakan urusan pemerintahan bidang pangan yang menjadi kewenangan daerah dan tugas pembantuan yang ditugaskan kepada daerah.

Selanjutnya pada tahun 2021 dalam rangka penyederhanaan birokrasi maka Perwal No 71 Tahun 2016 ditinjau kembali dan diterbitkan Peraturan Walikota Semarang Nomor 102 Tahun 2021 tentang Kedudukan, Susunan Organisasi, Tugas dan Fungsi serta Tata Kerja Dinas Ketahanan Pangan Kota Semarang.

### **2.1 Dasar Hukum**

- a. Undang - Undang  
UU Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan
- b. Peraturan Pemerintah  
Nomor 17 Tahun 2015 tentang Ketahanan Pangan dan Gizi.
- c. Peraturan Menteri Pertanian  
Nomor 05 Tahun 2016 tentang Perubahan Permentan Dewan Ketahanan Pangan
- d. Peraturan Walikota Semarang Nomor 102 Tahun 2021



tentang Kedudukan, Susunan Organisasi, Tugas dan Fungsi serta Tata Kerja Dinas Ketahanan Pangan Kota Semarang.

## 2.2 Tugas Pokok

Berdasarkan Peraturan Walikota Kota Semarang Nomor 102 tahun 2021 tentang Kedudukan, Susunan Organisasi, Tugas dan Fungsi, Serta Tata Kerja Pada Dinas Ketahanan Pangan Kota Semarang, tugas pokok dari Dinas Ketahanan Pangan Kota Semarang Dinas mempunyai tugas membantu Walikota dalam melaksanakan urusan pemerintahan bidang pangan yang menjadi kewenangan daerah dan tugas pembantuan yang ditugaskan kepada daerah.

## 2.3 Fungsi

Dalam melaksanakan tugas tersebut, Dinas Ketahanan Pangan menyelenggarakan fungsi:

- a. perumusan kebijakan Bidang Ketersediaan dan Kewaspadaan Pangan, Bidang Distribusi dan Cadangan Pangan, Bidang Konsumsi, Penganekaragaman dan Pengembangan Pangan, Bidang Keamanan Pangan, dan UPTD;
- b. perumusan rencana strategis sesuai dengan visi dan misi Walikota;
- c. pengkoordinasian tugas-tugas dalam rangka pelaksanaan program dan kegiatan Kesekretariatan, Bidang Ketersediaan dan Kewaspadaan Pangan, Bidang Distribusi dan Cadangan Pangan, Bidang Konsumsi, Penganekaragaman dan Pengembangan Pangan, dan Bidang Keamanan Pangan, dan UPTD;
- d. penyelenggaraan manajemen kinerja pegawai Dinas;
- e. penyelenggaraan kerja sama Bidang Ketersediaan dan Kewaspadaan Pangan, Bidang Distribusi dan Cadangan Pangan, Bidang Konsumsi, Penganekaragaman dan Pengembangan Pangan, dan Bidang Keamanan Pangan, dan UPTD;
- f. penyelenggaraan kesekretariatan Dinas;
- g. penyelenggaraan program dan kegiatan Bidang Ketersediaan dan Kewaspadaan Pangan, Bidang Distribusi dan Cadangan Pangan, Bidang



Konsumsi, Penganekaragaman dan Pengembangan Pangan, dan Bidang Keamanan Pangan, dan UPTD;

- h. penyelenggaraan monitoring dan evaluasi program dan kegiatan Bidang Ketersediaan dan Kewaspadaan Pangan, Bidang Distribusi dan Cadangan Pangan, Bidang Konsumsi, Penganekaragaman dan Pengembangan Pangan, dan Bidang Keamanan Pangan, dan UPTD;
- i. penyelenggaraan laporan pelaksanaan program dan kegiatan; dan
- j. pelaksanaan fungsi kedinasan lain yang diberikan oleh pimpinan sesuai tugas dan fungsinya.

## **2.4 Struktur Organisasi**

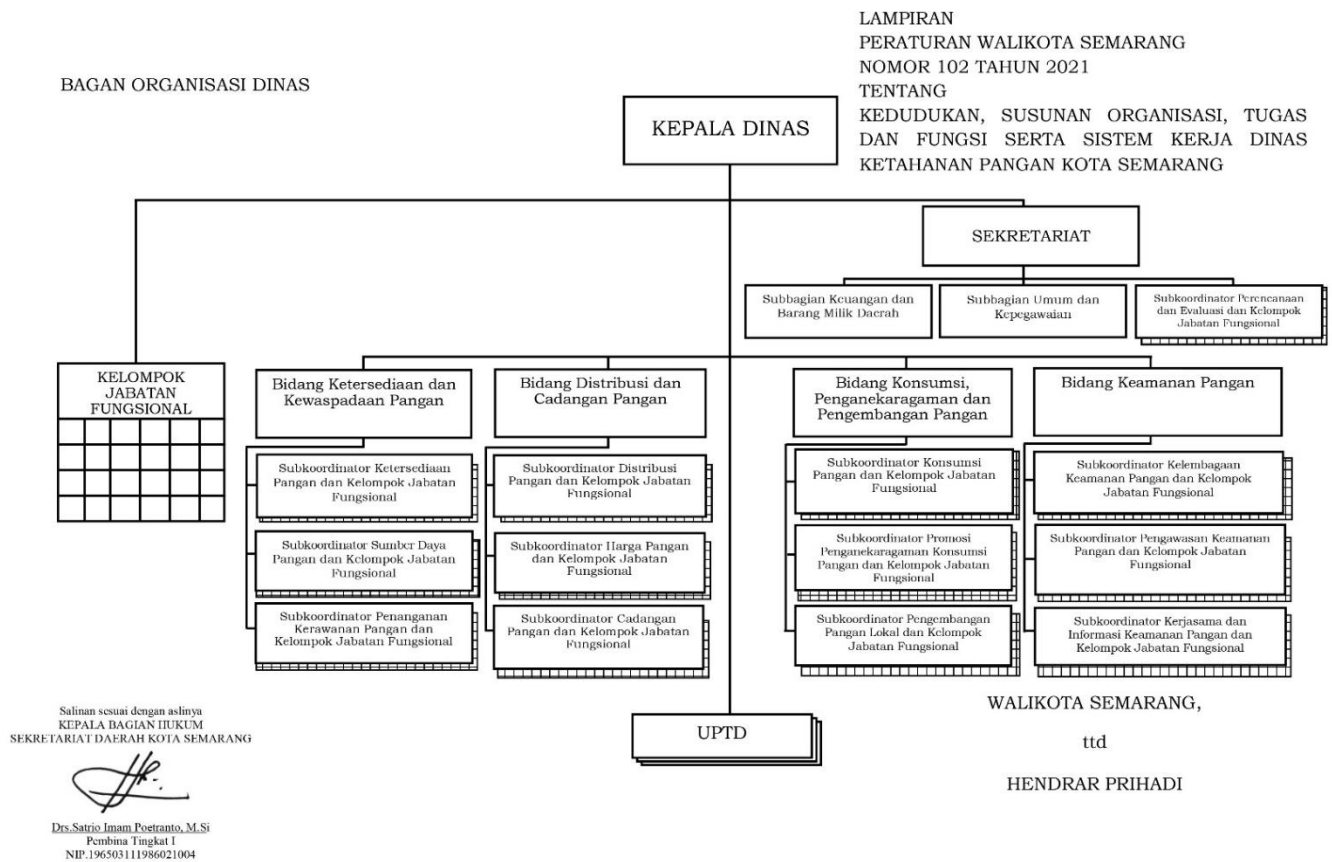
Susunan Organisasi Dinas, terdiri atas:

- a. Kepala Dinas;
- b. Sekretariat, terdiri atas:
  - 1) Subbagian Keuangan dan Barang Milik Daerah; dan
  - 2) Subbagian Umum dan Kepegawaian.
- c. Bidang Ketersediaan dan Kewaspadaan Pangan;
- d. Bidang Distribusi dan Cadangan Pangan;
- e. Bidang Konsumsi, Penganekaragaman dan Pengembangan Pangan;
- f. Bidang Keamanan Pangan;
- g. UPTD; dan
- h. Jabatan Fungsional



## 2.5 Bagan Organisasi Dinas

Gambar 2.1  
Bagan Oraganisasi Dinas Ketahanan Pangan



## 2.6 Uraian Tugas

### 2.6.1 Sekretariat

Sekretariat berkedudukan dibawah dan bertanggung jawab kepada Kepala Dinas Ketahanan Pangan. Sekretariat dipimpin oleh Sekretaris Dinas.

Sekretaris mempunyai tugas merencanakan, mengkoordinasikan dan mensinkronisasikan, membina, mengawasi dan mengendalikan serta mengevaluasi pelaksanaan tugas Kesekretariatan, Bidang Ketersediaan dan Kewaspadaan Pangan, Bidang Distribusi dan Cadangan Pangan, Bidang Konsumsi, Penganekaragaman dan Pengembangan Pangan, dan Bidang Keamanan Pangan.

### 2.6.2 Bidang Ketersediaan dan Kewaspadaan Pangan

Bidang Ketersediaan dan Kewaspadaan Pangan berkedudukan di bawah dan bertanggung jawab kepada Kepala Dinas melalui Sekretaris.



Bidang Ketersediaan dan Kewaspadaan Pangan mempunyai fungsi:

- a. perencanaan program, kegiatan dan anggaran;
- b. pelaksanaan manajemen kinerja pegawai dalam lingkup tanggungjawabnya;
- c. pelaksanaan koordinasi dengan instansi dan pihak terkait;
- d. pelaksanaan kegiatan penyusunan kebijakan Bidang Ketersediaan dan Kewaspadaan Pangan;
- e. pelaksanaan kegiatan penyusunan kajian dan analisa ketersediaan pangan;
- f. pelaksanaan kegiatan fasilitasi pengembangan forum ketahanan pangan;
- g. pelaksanaan kegiatan penumbuhan dan optimalisasi Desa Mandiri Pangan;
- h. pelaksanaan kegiatan pola pelatihan pengembangan ketersediaan pangan berbahan baku lokal dan tradisional;
- i. pelaksanaan kegiatan pelaksanaan identifikasi potensi sumberdaya pangan;
- j. pelaksanaan kegiatan pembentukan dan pembinaan optimalisasi warung desa;
- k. pelaksanaan kegiatan pengembangan usaha kelembagaan pangan;
- l. pelaksanaan kegiatan penyusunan kajian dan analisa sumberdaya pangan;
- m. pelaksanaan kegiatan pembinaan produk pangan berbahan baku lokal;
- n. pelaksanaan kegiatan pembinaan dan pola pelatihan sumber daya pangan tradisional;
- o. pelaksanaan bahan penyajian data dan informasi kerawanan pangan dan gizi;
- p. pelaksanaan kegiatan penyusunan peta ketahanan dan kerentanan pangan kecamatan;
- q. pelaksanaan kegiatan penyusunan kajian dan analisa rawan pangan dan gizi dalam rangka pelaksanaan sistem kewaspadaan pangan dan gizi;



- r. pelaksanaan kegiatan pembinaan dan pola pelatihan penanganan rentan rawan pangan dan gizi;
- s. pelaksanaan kegiatan pencegahan dan penanggulangan masalah rentan rawan pangan sebagai akibat menurunnya gizi dan mutu pangan;
- t. pelaksanaan kegiatan fasilitasi upaya penanganan dan penyaluran bantuan pangan untuk kelompok rentan rawan pangan dan gizi;
- u. pelaksanaan kegiatan fasilitasi penyaluran bantuan pangan pada rumah tangga rentan rawan pangan dan gizi;
- v. pelaksanaan kegiatan pengolahan data penyusunan peta kerentanan dan ketahanan pangan kecamatan;
- w. pelaksanaan kegiatan pengelolaan teknologi pengolah data kerentanan dan ketahanan pangan;
- x. pelaksanaan kegiatan penyusunan konsep pendampingan masyarakat rawan pangan di daerah;
- y. pelaksanaan kegiatan pelaksanaan intervensi daerah rentan rawan pangan kronis dan transient;
- z. pelaksanaan kegiatan fasilitasi pendampingan masyarakat rentan rawan pangan dan gizi;
- aa. pelaksanaan kegiatan penyusunan data dan informasi di Bidang Ketersediaan dan Kewaspadaan Pangan;
- bb. pelaksanaan kegiatan pengelolaan dan pertanggungjawaban keuangan di Bidang Ketersediaan dan Kewaspadaan Pangan;
- cc. pelaksanaan monitoring dan evaluasi serta penyusunan laporan program dan kegiatan Bidang Ketersediaan dan Kewaspadaan Pangan;
- dd. pelaksanaan tugas kedinasan lain yang diberikan oleh pimpinan sesuai tugas dan fungsinya.

### **2.6.3 Bidang Distribusi dan Cadangan Pangan**

Bidang Distribusi dan Cadangan Pangan berkedudukan di bawah dan bertanggung jawab kepada Kepala Dinas melalui Sekretaris. Kepala Bidang Distribusi dan Cadangan Pangan mempunyai tugas merencanakan,



mengkoordinasikan, membina, mengawasi dan mengendalikan serta mengevaluasi Distribusi Pangan, Harga Pangan, dan Cadangan Pangan.

Bidang Distribusi dan Cadangan Pangan mempunyai fungsi:

- a. perencanaan program, kegiatan dan anggaran;
- b. pelaksanaan manajemen kinerja pegawai dalam lingkup tanggungjawabnya;
- c. pelaksanaan koordinasi dengan instansi dan pihak terkait;
- d. pelaksanaan kegiatan penyusunan kebijakan di Bidang Distribusi dan Cadangan Pangan;
- e. pelaksanaan kegiatan identifikasi alur dan pola distribusi pangan;
- f. pelaksanaan kegiatan penyusunan konsep pemasaran bahan pangan;
- g. pelaksanaan kegiatan penyusunan konsep penyaluran pangan pokok atau pangan lainnya;
- h. pelaksanaan kegiatan penyusunan konsep promosi hasil produksi bahan pangan pokok atau pangan lainnya;
- i. pelaksanaan kegiatan promosi dan pemasaran di Bidang Distribusi dan Cadangan Pangan;
- j. pelaksanaan kegiatan fasilitasi penyaluran produksi bahan pangan pokok dan atau bahan pangan lainnya;
- k. pelaksanaan kegiatan pengembangan dan pembinaan Lembaga Distribusi Pangan Masyarakat atau Kelompok Distribusi Pangan Masyarakat;
- l. pelaksanaan kegiatan penyusunan kebijakan Harga Pangan;
- m. pelaksanaan kegiatan penentuan harga minimum daerah untuk pangan lokal yang tidak ditetapkan pemerintah pusat dan pemerintah provinsi;
- n. pelaksanaan kegiatan pemantauan dan penyediaan informasi harga pangan;
- o. pelaksanaan kegiatan pemberian rekomendasi intervensi sebagai akibat gejolak harga pasar;
- p. pelaksanaan kegiatan analisis data harga pangan;
- q. pelaksanaan kegiatan analisis data harga referensi pangan lokal;
- r. pelaksanaan kegiatan perencanaan pengelolaan cadangan pangan daerah;



- s. pelaksanaan kegiatan perencanaan pelatihan, bimbingan teknis peningkatan kualitas Sumber Daya Manusia kelompok tani;
- t. pelaksanaan kegiatan pengembangan penguatan lumbung pangan;
- u. pelaksanaan kegiatan penyiapan, pengelolaan dan pendistribusian cadangan pangan pemerintah;
- v. pelaksanaan kegiatan penyusunan analisa cadangan pangan masyarakat;
- w. pelaksanaan kegiatan pelaksanaan analisis hasil monitoring, evaluasi dan pelaporan pengelolaan cadangan pangan;
- x. pelaksanaan kegiatan penyusunan data dan informasi di Bidang Distribusi dan Cadangan Pangan;
- y. pelaksanaan kegiatan pengelolaan dan pertanggungjawaban keuangan di Bidang Distribusi dan Cadangan Pangan;
- z. pelaksanaan monitoring dan evaluasi serta penyusunan laporan program dan kegiatan Bidang Distribusi dan Cadangan Pangan; dan
- aa. pelaksanaan tugas kedinasan lain yang diberikan oleh pimpinan sesuai tugas dan fungsinya.

#### **2.6.4 Bidang Konsumsi, Penganekaragaman dan Pengembangan Pangan**

Bidang Konsumsi, Penganekaragaman dan Pengembangan Pangan berkedudukan di bawah dan bertanggung jawab kepada Kepala Dinas melalui Sekretaris. Kepala Bidang Konsumsi, Penganekaragaman dan Pengembangan Pangan mempunyai tugas merencanakan, mengkoordinasikan, membina, mengawasi dan mengendalikan serta mengevaluasi Konsumsi Pangan, Promosi Penganekaragaman Konsumsi Pangan, dan Pengembangan Pangan Lokal.

Bidang Konsumsi, Penganekaragaman dan Pengembangan Pangan mempunyai fungsi :

- a. perencanaan program, kegiatan dan anggaran;
- b. pelaksanaan manajemen kinerja pegawai dalam lingkup tanggung jawabnya;
- c. pelaksanaan koordinasi dengan perangkat daerah lainnya dan instansi terkait;



- d. pelaksanaan kegiatan penyusunan kebijakan di Bidang Konsumsi, Penganekaragaman dan Pengembangan Pangan;
- e. pelaksanaan kegiatan survei dan analisis pola konsumsi pangan masyarakat;
- f. pelaksanaan kegiatan fasilitasi peningkatan kualitas konsumsi pangan masyarakat;
- g. pelaksanaan kegiatan optimalisasi pemanfaatan pekarangan;
- h. pelaksanaan kegiatan penumbuhan kawasan rumah pangan lestari;
- i. pelaksanaan kegiatan pengembangan menu pangan masyarakat yang beragam bergizi seimbang dan aman;
- j. pelaksanaan kegiatan pelaksanaan survei dan analisa pola konsumsi pangan yang bermutu, beragam, bergizi, berimbang dan aman;
- k. pelaksanaan kegiatan perencanaan, sosialisasi dan promosi pola konsumsi pangan yang beragam, bergizi seimbang dan aman;
- l. pelaksanaan kegiatan bimbingan teknis tentang pola konsumsi pangan yang beragam, bergizi seimbang dan aman;
- m. pelaksanaan kegiatan identifikasi pengembangan sumber daya pangan lokal;
- n. pelaksanaan kegiatan pembinaan dan promosi pangan lokal;
- o. pelaksanaan kegiatan fasilitasi pengembangan jenis pangan alternatif;
- p. pelaksanaan kegiatan identifikasi Model Pengembangan Pangan Pokok Lokal;
- q. pelaksanaan kegiatan penyusunan pola konsumsi pangan berbahan baku lokal yang beragam, bergizi, seimbang dan aman;
- r. pelaksanaan kegiatan pengembangan jenis pangan alternatif dan pangan lokal berdasarkan potensi daerah;
- s. pelaksanaan kegiatan peningkatan peran serta masyarakat dalam rangka memasyarakatkan jenis pangan alternatif;
- t. pelaksanaan kegiatan penyusunan data dan informasi di Bidang Konsumsi, Penganekaragaman dan Pengembangan Pangan;
- u. pelaksanaan kegiatan pengelolaan dan pertanggungjawaban keuangan di Bidang Konsumsi, Penganekaragaman dan Pengembangan Pangan;



- v. pelaksanaan monitoring dan evaluasi serta penyusunan laporan program dan kegiatan Bidang Konsumsi, Penganekaragaman dan Pengembangan Pangan; dan
- w. pelaksanaan tugas kedinasan lain yang diberikan oleh pimpinan sesuai tugas dan fungsinya.

### **2.6.5 Bidang Keamanan Pangan**

Bidang Keamanan Pangan berkedudukan di bawah dan bertanggung jawab kepada Kepala Dinas melalui Sekretaris. Kepala Bidang Keamanan Pangan mempunyai tugas merencanakan, mengkoordinasikan, membina, mengawasi dan mengendalikan serta mengevaluasi Kelembagaan Keamanan Pangan, Pengawasan Keamanan Pangan, dan Kerjasama dan Informasi Keamanan Pangan.

Bidang Keamanan Pangan mempunyai fungsi :

- a. perencanaan program, kegiatan dan anggaran;
- b. pelaksanaan manajemen kinerja pegawai dalam lingkup tanggungjawabnya;
- c. pelaksanaan koordinasi dengan perangkat daerah lainnya dan instansi terkait;
- d. pelaksanaan kegiatan penyusunan kebijakan di Bidang Keamanan Pangan;
- e. pelaksanaan kegiatan pemberian pelayanan rekomendasi sertifikasi pelabelan Pangan Segar Asal Tumbuhan;
- f. pelaksanaan kegiatan sosialisasi kelembagaan keamanan pangan;
- g. pelaksanaan kegiatan pembinaan dan pelatihan kelembagaan keamanan pangan;
- h. pelaksanaan kegiatan pembentukan Otoritas Kompetensi Keamanan Pangan Daerah;
- i. pelaksanaan kegiatan pengawasan keamanan jajanan anak sekolah;
- j. pelaksanaan kegiatan pengawasan penggunaan bahan berbahaya produk pangan;
- k. pelaksanaan kegiatan pemberian pelayanan fasilitasi sertifikasi Pangan Industri Rumah Tangga;



- l. pelaksanaan kegiatan sosialisasi dan pembinaan keamanan pangan;
- m. pelaksanaan kegiatan koordinasi Sistem Keamanan Pangan Terpadu melalui jejaring keamanan pangan;
- n. pelaksanaan kegiatan perencanaan pengawasan pencemaran produk pangan segar;
- o. pelaksanaan kegiatan analisa kebutuhan prasarana dan sarana pengawasan keamanan pangan segar;
- p. pelaksanaan kegiatan pengawasan produk pangan pabrikan dan produk pangan rumah tangga;
- q. pelaksanaan kegiatan promosi dan informasi keamanan pangan;
- r. pelaksanaan kegiatan survei keamanan pangan;
- s. pelaksanaan kegiatan peningkatan kualitas dan kuantitas petugas pengawas keamanan pangan dan Petugas Pengambil Contoh;
- t. pelaksanaan kegiatan uji laboratorium;
- u. pelaksanaan kegiatan Kelembagaan Keamanan Pangan, Pengawasan Keamanan Pangan, dan Kerjasama dan Informasi Keamanan Pangan;
- v. pelaksanaan kegiatan penyusunan data dan informasi di Bidang Keamanan Pangan;
- w. pelaksanaan kegiatan pengelolaan dan pertanggungjawaban keuangan di Bidang Keamanan Pangan;
- x. pelaksanaan monitoring dan evaluasi serta penyusunan laporan program dan kegiatan Bidang Keamanan Pangan; dan
- y. pelaksanaan tugas kedinasan lain yang diberikan oleh pimpinan sesuai tugas dan fungsinya.

Bidang Keamanan Pangan memiliki 3 Subkoordinator, antara lain :

- 1) Subkoordinator Kelembagaan Keamanan Pangan;
- 2) Subkoordinator Pengawasan Keamanan Pangan; dan
- 3) Subkoordinator Kerjasama dan Informasi Keamanan Pangan.

Subkoordinator Kelembagaan Keamanan Pangan mempunyai tugas :

- a) menyiapkan kegiatan penyusunan Rencana Kerja dan Anggaran Kelembagaan Keamanan Pangan;



- b) menyiapkan kegiatan manajemen kinerja pegawai dalam lingkup tanggung jawabnya;
- c) menyiapkan pelaksanaan koordinasi dengan instansi dan pihak terkait;
- d) menyiapkan kegiatan penyusunan kebijakan Kelembagaan Keamanan Pangan;
- e) menyiapkan kegiatan pemberian pelayanan rekomendasi sertifikasi pelabelan Pangan Segar Asal Tumbuhan;
- f) menyiapkan kegiatan sosialisasi kelembagaan keamanan pangan;
- g) menyiapkan kegiatan pembinaan dan pelatihan kelembagaan keamanan pangan;
- h) menyiapkan kegiatan pembentukan Otoritas Kompetensi Keamanan Pangan Daerah;
- i) menyiapkan kegiatan penyusunan data dan informasi Kelembagaan Keamanan Pangan;
- j) menyiapkan kegiatan pengelolaan dan pertanggungjawaban teknis keuangan Kelembagaan Keamanan Pangan;
- k) menyiapkan kegiatan monitoring dan evaluasi serta penyusunan laporan pelaksanaan kegiatan Kelembagaan Keamanan Pangan;
- l) melaksanakan butir-butir kegiatan jabatan fungsional yang bersangkutan; dan
- m) melaksanakan tugas kedinasan lain yang diberikan oleh pimpinan sesuai tugas dan fungsinya.

Subkoordinator Kelembagaan Keamanan Pangan mempunyai tugas :

- a) menyiapkan kegiatan penyusunan Rencana Kerja dan Anggaran Kelembagaan Keamanan Pangan;
- b) menyiapkan kegiatan manajemen kinerja pegawai dalam lingkup tanggung jawabnya;
- c) menyiapkan pelaksanaan koordinasi dengan instansi dan pihak terkait;
- d) menyiapkan kegiatan penyusunan kebijakan Kelembagaan Keamanan Pangan;
- e) menyiapkan kegiatan pemberian pelayanan rekomendasi sertifikasi pelabelan Pangan Segar Asal Tumbuhan;
- f) menyiapkan kegiatan sosialisasi kelembagaan keamanan pangan;



- g) menyiapkan kegiatan pembinaan dan pelatihan kelembagaan keamanan pangan;
- h) menyiapkan kegiatan pembentukan Otoritas Kompetensi Keamanan Pangan Daerah;
- i) menyiapkan kegiatan penyusunan data dan informasi Kelembagaan Keamanan Pangan;
- j) menyiapkan kegiatan pengelolaan dan pertanggungjawaban teknis keuangan Kelembagaan Keamanan Pangan;
- k) menyiapkan kegiatan monitoring dan evaluasi serta penyusunan laporan pelaksanaan kegiatan Kelembagaan Keamanan Pangan;
- l) melaksanakan butir-butir kegiatan jabatan fungsional yang bersangkutan; dan
- m) melaksanakan tugas kedinasan lain yang diberikan oleh pimpinan sesuai tugas dan fungsinya.

Subkoordinator Kerjasama dan Informasi Keamanan Pangan mempunyai tugas :

- a) menyiapkan kegiatan penyusunan Rencana Kerja dan Anggaran Kerjasama dan Informasi Keamanan Pangan;
- b) menyiapkan kegiatan manajemen kinerja pegawai dalam lingkup tanggung jawabnya;
- c) menyiapkan pelaksanaan koordinasi dengan instansi dan pihak terkait;
- d) menyiapkan kegiatan penyusunan kebijakan Kerjasama dan Informasi Keamanan Pangan;
- e) menyiapkan kegiatan promosi dan informasi keamanan pangan;
- f) menyiapkan kegiatan survei keamanan pangan;
- g) menyiapkan kegiatan peningkatan kualitas dan kuantitas petugas pengawas keamanan pangan dan Petugas Pengambil Contoh;
- h) menyiapkan kegiatan uji laboratorium;
- i) menyiapkan kegiatan penyusunan data dan informasi Kerjasama dan Informasi Keamanan Pangan;
- j) menyiapkan kegiatan pengelolaan dan pertanggungjawaban teknis keuangan Kerjasama dan Informasi Keamanan Pangan;



- k) menyiapkan kegiatan monitoring dan evaluasi serta penyusunan laporan pelaksanaan kegiatan Kerjasama dan Informasi Keamanan Pangan;
- l) melaksanakan butir-butir kegiatan jabatan fungsional yang bersangkutan; dan
- m) melaksanakan tugas kedinasan lain yang diberikan oleh pimpinan sesuai tugas dan fungsinya.

## 2.7. Sumber Daya

Sumberdaya manusia merupakan salah satu unsur penting yang harus dimiliki oleh instansi/badan usaha, karena kinerja para pegawai akan menentukan tingkat kinerja instansi/badan usaha tersebut.

### 2.7.1 Sumberdaya Manusia

Untuk meyenggarakan tugas pokok dan fungsinya, didukung sumber daya manusia yang memadai dengan jumlah pegawai sebanyak 52 orang pada tahun 2020. Sumberdaya manusia pada Dinas Ketahanan Pangan di klasifikasikan ke dalam tingkat pendidikan, jenis kelamin, status kepegawaian dan golongan. Komposisi pegawai berdasarkan kualifikasi pendidikan dapat dilihat pada gambar/tabel sebagai berikut:

Tabel 2.1  
Jumlah Pegawai Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Perangkat Daerah Tahun 2020

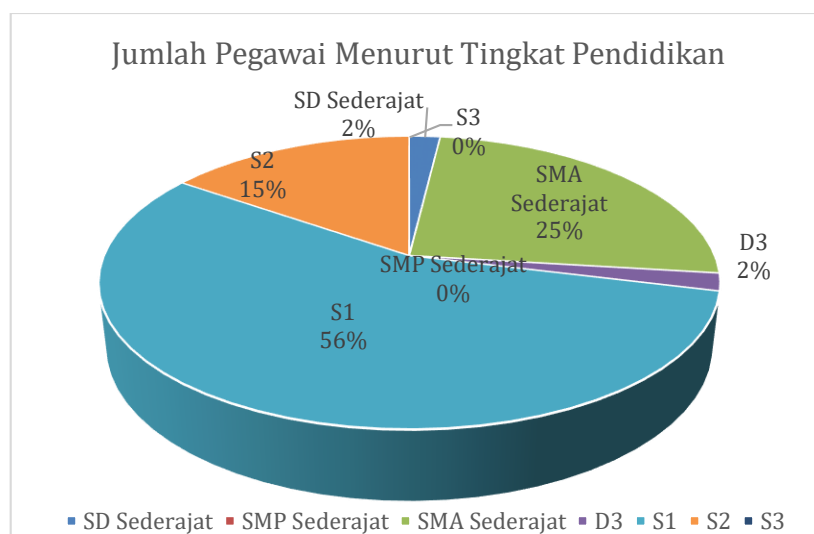
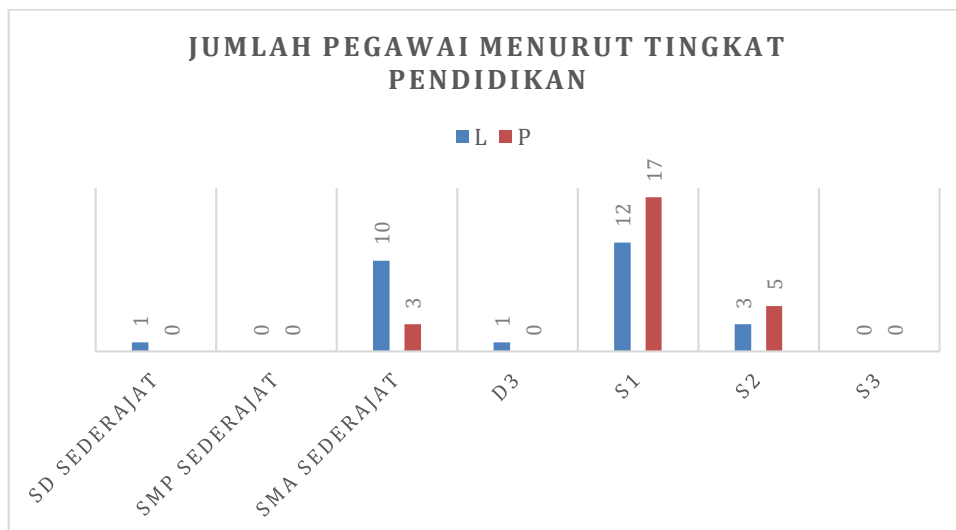
Tingkat Pendidikan	PNS		Non PNS		Jumlah
	L	P	L	P	
SD Sederajat	0	0	1	0	1
SMP Sederajat	0	0	0	0	0
SMA Sederajat	5	3	5	0	13
D3	0	0	1	0	1
S1	10	14	2	3	29
S2	3	5	0	0	8
S3	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>18</b>	<b>22</b>	<b>9</b>	<b>3</b>	<b>52</b>

Sumber: Dinas Ketahanan Pangan, 2021

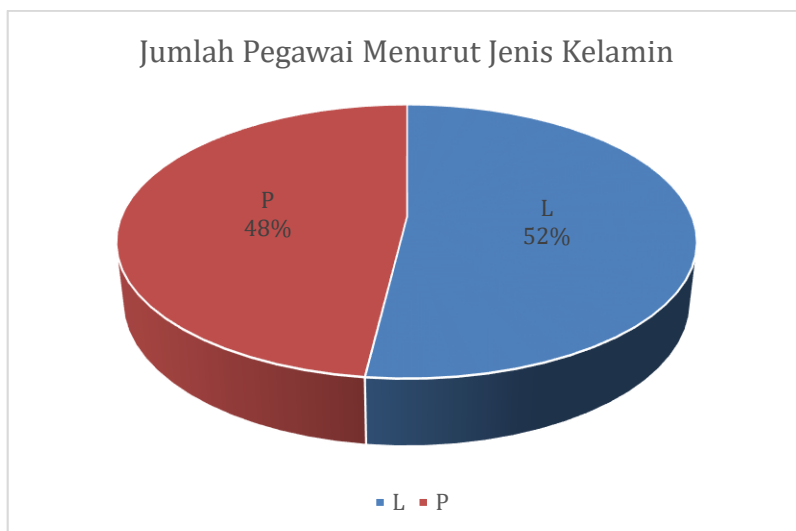


Jumlah pegawai berdasarkan tingkat pendidikan dapat dilihat bahwa pendidikan tertinggi pegawai adalah S2 sebanyak 8 orang (15%) dengan komposisi 3 laki-laki dan 5 orang perempuan. Jumlah pendidikan terbanyak adalah Strata S1 dengan jumlah sebesar 29 orang (56%) dengan komposisi 12 laki-laki dan 17 orang perempuan. Selanjutnya tingkat pendidikan D3 sebanyak 1 orang laki-laki (2%), SMA sederajat sebanyak 13 orang (25%), SD sebanyak 1 pegawai (2%) dan SMP (0%). Dari jenis kelaminnya, dari 52 pegawai terdapat 27 pegawai laki-laki (52%) dan 25 pegawai perempuan (48%). Secara lengkap, komposisi jumlah pegawai berdasarkan tingkat pendidikan Dinas Ketahanan Pangan dapat dilihat pada grafik berikut.

Gambar 2.2  
Jumlah Pegawai Berdasarkan Tingkat Pendidikan

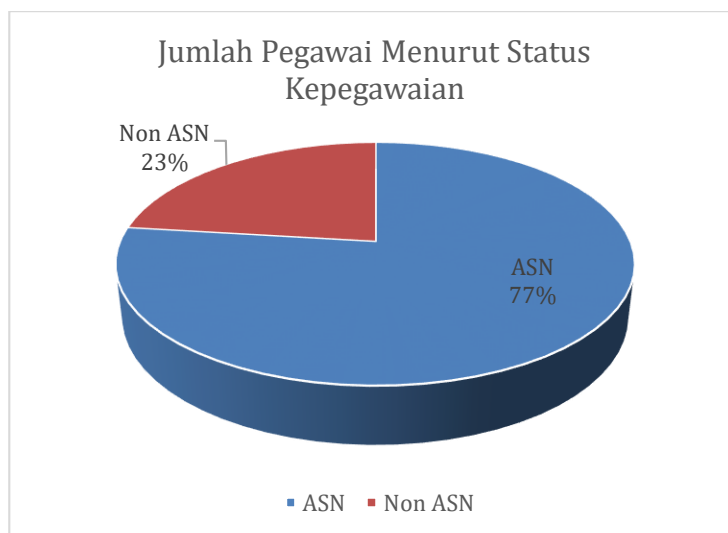


Gambar 2.3  
Jumlah Pegawai Berdasarkan Jenis Kelamin



Sedangkan dari status kepegawaiannya, terdapat 40 orang berstatus Pegawai Negeri Sipil (77%) dan 12 Orang dari Non Pegawai Negeri Sipil (23%). Selengkapnya dapat dilihat dapat grafik berikut.

Gambar 2.4  
Jumlah Pegawai Berdasarkan Status Kepegawaian



Dari jumlah pegawai PNS sebanyak 40 orang ini kemudian di tentukan komposisi pegawai berdasarkan pangkat golongan. Komposisi pegawai berdasarkan kualifikasi golongan dapat di lihat pada tabel berikut:

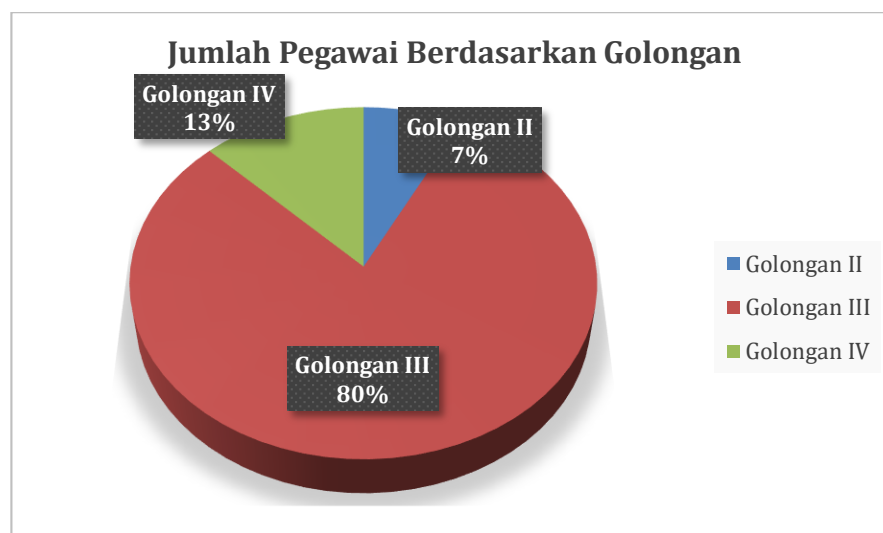


Tabel 2.2  
Jumlah Pegawai Berdasarkan Golongan di Perangkat Daerah Tahun 2020

Golongan	L	P	Jumlah
Golongan II	2	1	3
Golongan III	14	18	32
Golongan IV	2	3	5
<b>Total</b>	<b>18</b>	<b>22</b>	<b>40</b>

Dari komposisi tersebut dapat dilihat bahwa dari 40 orang pegawai, sebanyak 22 orang (55%) adalah perempuan dan 18 orang (45%) adalah laki-laki. Dari golongannya, mayoritas adalah pada golongan III sebanyak 32 orang (80%) diikuti Golongan IV sebanyak 5 orang (13%) dan Golongan II sebanyak 3 orang (7%). Selengkapnya dapat dilihat pada grafik berikut.

Gambar 2.5  
Jumlah Pegawai Berdasarkan Golongan



## 2.8. Sarana Prasarana

Dinas Ketahanan Pangan juga telah memiliki jaringan internet sebagai upaya untuk meningkatkan pelayanan data dan informasi bagi yang membutuhkan. Untuk menunjang operasional kegiatan sehari-hari sebagian pegawai Dinas Ketahanan Pangan menggunakan fasilitas kendaraan dinas disamping sumberdaya aparatur, untuk bisa memberikan pelayanan terbaik kepada masyarakat diperlukan juga sumberdaya lainnya berupa sarana/ aset pendukung pelaksanaan program kegiatan.



Sarana dan prasarana merupakan penunjang di dalam melaksanakan tugas dan fungsi Dinas Ketahanan Pangan. Dinas Ketahanan Pangan tidak memiliki aset yang berupa Aset yang berupa tanah dan bangunan gedung. Daftar aset dinas ketahanan pangan terdiri dari peralatan dan mesin. Sarana dan prasarana yang tersedia di Dinas Ketahanan Pangan berasal dari APBD dijabarkan pada tabel sebagai berikut :



Tabel 2.3  
Aset Tanah Dinas Ketahanan Pangan

No.	Nama Barang/ Jenis Barang	Luas (M <sup>2</sup> )	Tahun Pengadaan	Letak/ Alamat	Status Tanah			Penggunaan	Asal usul	Harga	Keterangan
					Hak	Sertifikat					
						Tanggal	Nomor				
					<b>NIHIL</b>						

Tabel 2.4  
Gedung dan Bangunan Dinas Ketahanan Pangan

No. Urut	Nama Barang/ Jenis Barang	Kondisi Bangunan (B, KB, RB)	Luas Lantai (M <sup>2</sup> )	Letak/ Lokasi Alamat	Luas Bangunan (M <sup>2</sup> )	Status Tanah	Asal usul	Harga
					<b>NIHIL</b>			



Tabel 2.5  
Daftar Inventaris Dinas Ketahanan Pangan

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	KETERANGAN
1.	Mobil Toyota Rush	4 unit	Tahun 2009, Nomor Polisi H 53 A, H 1036 A, H 9520 A, H 1039 A
2.	Mobil Toyota Kijang	1 unit	Thn 1998 Nomor Polisi, H 9501 SH
3.	Mobil Luxio	1 unit	Thn 2015 Nomor Polisi H 9511 DH
4.	Mobil Innova	3 unit	Thn 2005 Nomor H 58 A Thn 2015 Nomor H 9527 BH, H 19 A
5.	Mobil Avanza	1 unit	Thn H 9519 YA
6.	Sepeda Motor Honda Revo	3 unit	Tahun 2009 dan Tahun 2014
7.	Sepeda Motor Honda Astrea Legenda	1 unit	Kondisi kurang baik/rusak/penghapusan
	Sepeda motor Honda WIN	1 unit	H 0757 VS/penghapusan Thn 2015 Nomor H 9575 US
8.	Sepeda Motor Honda Supra X	1 unit	Tahun 2011
9.	Komputer PC	5 buah	4 kondisi baik, 1 rusak
10.	Notebook/ laptop	28 buah	22 kondisi baik, 6 rusak(penghapusan)
11.	UPS/stabilizer	8 buah	6 kondisi baik, 2 rusak(penghapusan)
12.	Printer	23 buah	16 kondisi baik, 7 rusak
13.	LCD	4 buah	3 kondisi baik, 1 kondisi kurang baik
14.	Screen Proyektor	3 buah	2 kondisi baik, 1 kondisi kurang baik
15.	Mesin fax	1 buah	1 kondisi baik
16.	Pesawat telepon	2 buah	1 kondisi baik , 1 Kondisi kurang baik
17.	AC Split 2 PK	1 buah	Rusak (penghapusan)
18.	AC Split 2,5 PK	3 buah	Rusak (penghapusan)
19.	AC Split 1 PK	6 buah	Baik
20.	Wireless	4 buah	2 kondisi baik, 2 kondisi kurang baik
21.	Mesin ketik	4 buah	Kondisi kurang baik
22.	Handycam	3 buah	Rusak
23.	Camera digital	8 buah	3 kondisi baik, 4 Rusak, 1 penghapusan
24.	TV	4 buah	2 Kondisi baik, 2 Rusak
25.	Tape recorder	2 buah	Kondisi kurang baik
26.	Etalase / showcase	14 buah	
27.	Lemari es	2 buah	
28.	Dispenser	2 buah	1 kondisi baik, 1 rusak
29.	Rotary power light	3 buah	



30.	White board	7 buah	2 kondisi baik, 5 rusak
31.	Sofa/meja kursi tamu	3 set	
32.	Kipas Angin	3 buah	penghapusan
33.	Kursi rapat	15 buah	
34.	Kursi Komputer	1 buah	
35.	Kursi lipat	61 buah	
36.	Kursi eselon II	1 buah	Kondisi baik
37.	Kursi eselon III	6 buah	5 kondisi baik, 1 kurang baik
38.	Kursi eselon IV	8 buah	
39.	Kursi kerja staf	30 buah	
40.	Kursi hadap	8 buah	Rusak berat
41.	Kursi pimpinan rapat	1 buah	
42.	Meja computer	3 buah	
43.	Meja ketik	4 buah	
44.	Meja rapat	2 buah	
45.	Meja telepon	3 buah	
46.	Meja eselon II	1 buah	
47.	Meja eselon III	6 buah	
48.	Meja eselon IV	8 buah	
49.	Meja staf	35 buah	
48.	Meja counter	1 buah	
49.	Side desk	5 buah	
50.	Filling cabinet	7 buah	
51.	Almari buku	6 buah	
52.	Almari arsip	3 buah	
53.	Almari perpustakaan	1 buah	
54.	Buku perundang-undangan	12 buah	
55.	Kompor gas	2 buah	
56.	Penghancur kertas	1 buah	penghapusan
57.	Tabung gas	2 buah	
58.	Oven	1 buah	
59.	Blender	4 buah	
60.	Mixer	1 buah	
61.	Tabung pemadam kebakaran	2 buah	penghapusan
62.	Tiang bendera	1 buah	Rusak berat
63.	Tester gabah	1 buah	
64.	Alat peniris minyak/air	1 buah	
65.	Alat Vaccum	1 buah	
66.	Alat Presco	1 buah	
67.	Alat pengasap bandeng	1 buah	
68.	Mix Wirelles	1 buah	
69.	Frezer	2 buah	
70.	Alat pengupas gabah	1 buah	
71.	AC 1 ½ PK		
72.	Honda Supra X 125	5 buah	
73.	Sepeda motor Yamaha Yupiter	3 buah	



74.	Test Kit makanan	1 set
75.	Rak besi/metal	5 buah
76.	Alat band sealer	1 buah
77.	Alat pemisah daging buah	1 buah
78.	Dandang rebus besar	1 buah
79.	Dandang modifikasi singkong keju	1 buah
80.	Dandang modifikasi amplang	1 buah
81.	Router/Internet	1 set
82.	Brangkas	2 buah
83.	Mesin pengering gabah	1 buah
84.	ATM Beras	5 buah
85.	Hard disk	1 buah
86.	Dispenser meja	5 buah
87.	Buku pustaka/bahan pustaka	1 set
88.	Buku perundang – undangan	1 set
89.	Buku peraturan	1 set

Sumber: Dinas Ketahanan Pangan, 2021

## 2.9. Kinerja Pelayanan

Pada bagian ini di sajikan capaian kinerja dan anggaran yang telah direalisasikan dalam mencapai kinerja Dinas Ketahanan Pangan.

### 2.9.1 Capaian Kinerja Dinas Ketahanan Pangan

Tingkat capaian kinerja Dinas Ketahanan Pangan berdasarkan bidang urusan terbagi menjadi capaian kinerja urusan Ketahanan Pangan yang disajikan pada tabel berikut :



**Tabel 2.6**  
**Program dan Kegiatan Dinas Ketahanan Pangan Tahun 2016 – 2021 (Renstra Periode yang Lalu)**

Program & Kegiatan	Indikator Kinerja Program (outcome) dan Kegiatan (output)	Data Capaian pd Tahun Awal Perencanaan (2016)		Target Kinerja, Sasaran & Pendanaan										Kondisi Kinerja pada akhir periode Renstra SKPD	
				2017		2018		2019		2020		2021			
		Target	Rp (000)	Target	Rp(000)	Target	Rp(000)	Target	Rp(000)	Target	Rp(000)	Target	Rp(000)	Target	Rp(000)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>BELANJA TIDAK LANGSUNG</b>			12.772.831		8.389.451		8.213.272		9.441.805		10.669.881		12.942.434		49.656.844
Belanja Pegawai			12.772.831		8.389.451		8.213.272		9.441.805		10.669.881		12.942.434		49.656.844
<b>BELANJA LANGSUNG</b>			4.941.076		2.970.908		3.598.327		3.679.591		3.782.712		3.847.733		17.859.271
Program Pelayanan Adimistrasi Perkantoran	Cakupan pelayanan administrasi Perkantoran	100%	170.585	100%	458.702	100%	874.978	100%	896.852	100%	919.273	100%	942.255	100%	4.092.060
Penyediaan Jasa Komunikasi, sumber daya air dan listrik	Jumlah aparatur internal SKPD yang dilayani	17 orang	49.309	47 orang	52.025	47orang	59.861	47orang	65.222	47orang	69.273	47 orang	74.255	47 orang	369.945
Penyediaan jasa pemeliharaan dan perizinan kendaraan dinas / operasional	Kendaraan dinas/ operasional yang dibayarkan pajaknya	4 unit	0	5 unit	0	7 unit	13.000	7 unit	17.000	7 unit	18.500	7 unit	19.000	7 unit	67.500
Penyediaan jasa perbaikan peralatan kerja	Jumlah peralatan kerja yang diperbaiki	26 jenis	11.420	26 jenis	5.920	26 jenis	6.808	34 jenis	7.500	34 jenis	9.500	34 jenis	10.000	34 jenis	50.420
Penyediaan alat tulis kantor	Jumlah alat tulis kantor yg tersedia	43 macam	5.903	43 macam	5.903	43 macam	18.000	43 macam	18.000	43 macam	18.000	43 macam	18.000	43 macam	83.806
Penyediaan barang cetakan dan penggandaan	Jumlah macam barang cetakan yang disediakan	12 macam	7.075	12 macam	7.075	12 macam	8.500	12 macam	8.500	12 macam	9.000	12 macam	9.500	12 macam	49.650
Penyediaan komponen instalasi listrik/penerangan bangunan kantor	Jumlah alat listrik yang disediakan	5 buah	650	10 buah	650	86 buah	5000	86 buah	5.000	86 buah	6.000	86 buah	6.000	359 buah	23.300

Acti  
Go to



Tabel 2.7  
Pencapaian Kinerja Pelayanan Perangkat Daerah  
Dinas Ketahanan Pangan Tahun 2016 – 2021 (Renstra Periode yang Lalu)

NO	Indikator Kinerja	Satuan	Target IKK	Target Indikator Lainnya	Target Renstra Perangkat Daerah pada Tahun ke-						Realisasi Capaian pada Tahun ke-						Rasio Capaian pada Tahun ke-					
					2016	2017	2018	2019	2020	2021	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2016	2017	2018	2019	2020	2021
1	Pola Pangan Harapan (PPH)	skor		87,1	87,1	87,3	87,5	87,7	87,9	88,1	87,2	87,1	87,7	94	88,7	89,1	100,12	99,77	100,23	107,18	100,91	101,14
2	Presentase Cadangan Pangan	%		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	Tingkat keamanan pangan	%		80	80	80	80	80	80	80	82,69	80	83,56	76,01	91,26	91,27	103,36	100	104,45	95,01	114,08	114,09
4	Ketersediaan Energi per Kapita	(kkal / kapita / hari)		3,050	3,050	3051	3.052	3.053	3.054	3055	3,050	3051	3.052	3.053	3.054	3055	100	100	100	100	100	100
5	Presentase Daerah Rentan Rawan Pangan	%		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	Cakupan distribusi pangan	%		100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

Sumber : Dinas Ketahanan Pangan, 2021



## **2.10. Anggaran dan Realisasi Pendanaan Dinas Ketahanan Pangan**

Pada bagian ini di jelaskan anggaran dan realisasi pendanaan Dinas Ketahanan Pangan. Pada bagian ini mengemukakan pada tahun mana saja rasio antara realisasi dan anggaran dapat dikatakan baik atau kurang baik, pada prihal mana yang baik atau kurang baik dan selanjutnya mengemukakan apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi kinerja pengelolaan pendanaan Dinas Ketahanan Pangan. Hasil interpretasi ini ditujukan untuk menggambarkan potensi dan permasalahan pendanaan pelayanan Dinas Ketahanan Pangan.



**Tabel 2.8**  
**Realisasi Anggaran Program dan Kegiatan**  
**Dinas Ketahanan Pangan**  
**Tahun 2016-2020**

Program /Kegiatan	Anggaran pada Tahun ke-					Realisasi Anggaran pada Tahun ke-					Rasio antara Realisasi dan Anggaran Tahun ke-					Rata-rata Pertumbuhan	
	2016	2017	2018	2019	2020	2016	2017	2018	2019	2020	2016	2017	2018	2019	2020	Anggaran	Realisasi
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)
Program Pelayanan Administrasi Perkantoran	175.866.000	1.066.375.000	1.306.314.000	1.358.404.000	734.224.000	170.584.588	1.018.070.395	1.258.200.993	1.296.752.730	728.759.404	97	95,5	96,3	95,5	99,3	83,5 %	85,4 %
Program Peningkatan Sarana dan Prasarana Aparatur	115.050.000	339.716.000	397.575.000	612.864.000	372.225.900	109.700.250	262.593.480	365.073.550	609.121.937	372.155.677	99,2	77,3	91,8	99,4	99,98	64,7 %	67,9 %
Program Peningkatan Pengembangan Sistem Pelaporan Capaian Kinerja dan Keuangan	57.520.000	197.626.000	277.698.000	253.135.000	58.941.500	57.520.000	197.025.000	272.026.500	251.076.875	58.941.500	100	99,7	98	99,2	100	20,5 %	20,5 %
Program Ketahanan Pangan	3.351.086.000	1.769.078.400	2.633.847.500	2.545.530.000	1.276.695.600	3.325.890.000	1.718.850.475	2.497.978.135	2.425.341.870	1.276.624.600	99,3	97,2	94,8	95,3	99,99	7,6 %	7,7 %
Program Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat	670.000.000	761.173.000	723.674.000	236.203.000	53.285.000	665.065.000	665.065.000	719.352.280	226.639.000	53.285.000	99,3	87,4	99,4	96	100	1,6 %	1,6 %

Sumber: Dinas Ketahanan Pangan, 2021



## 2.11. Tantangan dan Peluang

Tantangan dan peluang pengembangan pelayanan Dinas Ketahanan Pangan dalam 5 (lima) tahun kedepan untuk menjalankan tugas dan fungsinya sebagai salah satu instansi pemerintah daerah antara lain :

### 2.11.2. Tantangan

Berdasarkan kinerja pelayanannya, teridentifikasi tantangan yang dihadapi Dinas Ketahanan Pangan sebagai berikut :

- b. Peningkatan Jumlah penduduk membawa konsekuensi sebagai berikut :
  - a) Peningkatan kebutuhan pangan, sehingga bidang ketersediaan dan kewaspadaan pangan serta bidang distribusi dan cadangan pangan dituntut untuk mendukung terwujudnya ketahanan pangan melalui penyediaan bahan pangan yang beragam, bergizi dan seimbang;
  - b) Kota Semarang bukan daerah produksi pangan, namun mempunyai potensi pengembangan beberapa komoditas pangan, oleh sebab itu perlu diupayakan dapat mengoptimalkan produktivitas beberapa komoditas pangan yang ada serta melakukan inovasi produk pangan;
- c. Diversifikasi konsumsi belum optimal, menyebabkan kebutuhan bahan pangan pokok menjadi makin tinggi. Hal ini dapat menjadi ancaman karena harus selalu mendapat supply produksi bahan pangan. Ancaman ini perlu dirubah menjadi peluang agar dapat tercipta pangan alternatif yang berkualitas. Masih tingginya konsumsi beras dan terigu, oleh sebab itu diperlukan upaya untuk memperkenalkan dan menggali potensi pangan lokal non beras non terigu;
- d. Masih banyak beredar bahan / produk pangan yang kurang memenuhi standar mutu pangan, terutama dalam penggunaan bahan tambahan non pangan. Pemakaian bahan tambahan pangan yang berlebihan (natrium benzoate), penambahan zat pemutih pada beras, bahan



pengawet non pangan (formalin, boraks, rhodamin-b, methanil yellow, dll) dan lain-lain memerlukan pengawasan dibidang kewananan makanan segar agar dapat menjaga kualitas dan keamanan pangan segar;

### **2.11.3. Peluang**

Sedangkan peluang bagi Dinas Ketahanan Pangan untuk menjawab tantangan di atas dalam rangka pengembangan pelayanannya adalah :

- b. Kota Semarang masih memiliki lahan pertanian di beberapa kecamatan yang diharapkan dapat mendukung ketersediaan pangan;
- c. Pengembangan sentra-sentra olahan pangan berbasis sumber daya lokal;
- d. Dinas Ketahanan Pangan sudah mempunyai Kader Keamanan Pangan disetiap pasar tradisional di Kota Semarang yang menjadi kepanjangan tangan dari Dinas Ketahanan Pangan dalam menjaga keamanan pangan di Kota Semarang khususnya di Pasar Tradisional;
- e. Kelurahan diharapkan dapat menjadi kepanjangan tangan dari Dinas Ketahanan Pangan dalam menyebarluaskan informasi tentang penganekaragaman konsumsi, pengenalan prinsip konsumsi Beragam Bergizi Seimbang dan Aman (B2SA) maupun keamanan pangan.



# BAB III

## INFORMASI PELAKSANAAN KEGIATAN



**Pengawasan  
Kemanan Pangan  
dan Uji Mutu  
Pangan**

**54 Pasar**

**529 Toko**

**601 Kantin  
Sekolah**

Penentuan lokasi sebagai sampel dalam survei ini, berupa pasar tradisional, pasar modern, kantin sekolah dasar, pedagang keliling, dan pedagang kaki lima diambil dengan mempertimbangkan keterwakilan berdasarkan wilayah kecamatan di Kota Semarang.

## BAB III

# INFORMASI PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan pengawasan keamanan pangan merupakan salah satu tugas pokok dan fungsi dari Bidang Keamanan Pangan Dinas Ketahanan Pangan Kota Semarang. Pengawasan keamanan pangan yang dilaksanakan meliputi pengawasan pangan *pre market* (sebelum pangan beredar) dan pengawasan pangan *post market* (pangan di peredaran) di wilayah Kota Semarang. Pengawasan pangan di peredaran memiliki sasaran lokasi di seluruh wilayah Kota Semarang, yang meliputi pasar tradisional, pasar modern, kantin sekolah, industri kecil mikro, pedagang keliling, pedagang kaki lima.

Guna mendapatkan data riil dari kondisi yang sesungguhnya di lapangan, diperlukan metode pengumpulan data yang tepat. Pengumpulan data dalam hal ini dilakukan dengan pendekatan kuantitatif, dengan menggunakan metode survei.

### 3.1 Frekuensi Kegiatan

#### Pelaksanaan Survei Keamanan Pangan

Pelaksana : Tim Petugas Pengawas Bidang Keamanan Pangan, minimal terdiri dari 4 personil dengan tugas sebagai berikut :

- 2 petugas pengambil sampel
- 1 petugas administrasi
- 1 petugas dokumentasi

#### Frekuensi Pelaksanaan Kegiatan :

Kegiatan survei dilaksanakan secara berkala 2 kali dalam 1 minggu setiap bulan, dalam satu hari kegiatan mengambil maksimal 3 (tiga) lokasi. Khusus pada Hari-Hari Besar Keagamaan Nasional (HBKN) disesuaikan dengan kebutuhan.

Bila dihitung dalam periode satu tahun, pelaksanaan kegiatan survei dapat dikatakan efektif 10 -11 bulan.

### 3.2 Dasar Hukum Pelaksanaan Kegiatan

Dasar hukum pelaksanaan Survei Keamanan Pangan adalah sebagai berikut :

- Peraturan Walikota Semarang Nomor 41 tahun 2018 tentang Penjaminan Mutu dan Keamanan Pangan di Kota Semarang



- Peraturan Walikota Semarang Nomor 57 tahun 2021 tentang Pembentukan Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Daerah di Kota Semarang
- Peraturan Walikota Semarang Nomor 102 tahun 2021 tentang Kedudukan, Susunan Organisasi, Tugas dan Fungsi, serta Sistem Kerja Dinas Ketahanan Pangan Kota Semarang
- Keputusan Menteri Kesehatan RI No.1429/Menkes/SK/XII/2006 tentang Pedoman Penyelenggaraan Kesehatan Lingkungan Sekolah
- Pedoman Pengawasan Keamanan Pangan Kota Semarang oleh Dinas Ketahanan Pangan Kota Semarang

### **3.3 Mekanisme/Proses Pengumpulan & Pengolahan Data**

#### **3.3.1 Perencanaan dan Penetapan Target**

Sebelum pelaksanaan survei, dilakukan perencanaan terlebih dahulu terkait target waktu, lokasi, dan jumlah sampel yang diambil. Survei Keamanan Pangan direncanakan dilaksanakan setiap bulan, dalam satu minggu dilaksanakan dua kali kegiatan, dengan jumlah lokasi yang dikunjungi dalam satu hari maksimal 3 lokasi.

##### **3.3.1.1 Penentuan Sampel**

Penentuan sampel dalam Survei Keamanan Pangan adalah sampel lokasi survei dan sampel pangan.

##### **a. Sampel Lokasi Survei**

Survei Keamanan Pangan menyangsar lokasi sebagai berikut :

- a. Pasar tradisional
- b. Pasar modern
- c. Kantin SD
- d. Pedagang jajanan lainnya (UMKM, pedagang keliling, warung makan, PKL)

Dalam menentukan sampel untuk lokasi survei maka perlu dilihat populasi atau jumlah lokasi di Kota Semarang.

Populasi atau jumlah pasar tradisional di Kota Semarang sebanyak 54 pasar, jumlah pasar modern di Kota Semarang sebanyak 529 toko, jumlah sekolah dasar di Kota Semarang sebanyak 601 SD. Populasi atau jumlah UMKM, pedagang keliling dan PKL belum diketahui jumlahnya.



Penentuan lokasi sebagai sampel dalam survei ini, berupa pasar tradisional, pasar modern, kantin sekolah dasar, pedagang keliling, dan pedagang kaki lima diambil dengan mempertimbangkan keterwakilan berdasarkan wilayah kecamatan di Kota Semarang, adanya keterbatasan anggaran dan SDM. Penentuan sampling dalam survei keamanan pangan menggunakan *purposive sampling*. Kriteria yang harus dipenuhi adalah :

1. Pasar tradisional, pasar modern, kantin SD, PKL dan pedagang keliling harus menjual pangan.
2. Lokasi yang diambil sebagai sampel berada pada titik titik yang dapat ditempuh dalam 1 (satu) arah perjalanan.
3. Waktu operasional dari pasar tradisional, pasar modern, kantin SD, PKL dan pedagang keliling

Jumlah sampel lokasi ditentukan dengan menggunakan rumus Slovin, sebagai berikut :

$$n = \frac{N}{1+N(d)^2}$$

Keterangan

n : besar sampel

N : besar populasi pedagang pangan

d : ketetapan yang diinginkan (0,1)

b. Sampel Pangan

Pangan yang diambil sebagai sampel untuk diuji dan sebagai objek pengawasan keamanan pangan adalah sebagai berikut :

- a. PSAT
- b. PSAH
- c. PO
- d. PSS

Dalam menentukan sampel pangan yang diambil pada kegiatan survei, maka perlu dilihat populasi pangan di lokasi survei. Mengingat begitu besarnya populasi pangan di lokasi survei sehingga dianggap tidak dapat terukur, maka sampel



pangan diambil dengan menggunakan metode acak kendaraan.

#### 3.3.1.2 Instrumen pengumpulan data

- a. Formulir Pengawasan Keamanan PSAT (Lampiran 1) digunakan untuk mencatat hasil pengawasan dari pangan segar asal tumbuhan melalui observasi, wawancara dan uji laboratorium untuk produk pangan tertentu.
- b. Formulir Pengawasan Keamanan PSAH (Lampiran 2) digunakan untuk mencatat hasil pengawasan dari pangan segar asal hewan melalui observasi, wawancara dan uji laboratorium untuk produk pangan tertentu.
- c. Formulir Pengawasan Keamanan PO dan PSS (Lampiran 3) digunakan untuk mencatat hasil pengawasan dari pangan olahan melalui observasi, wawancara dan uji laboratorium untuk produk pangan tertentu.
- d. Formulir Pengawasan Kantin Sekolah Dasar (Lampiran 4) digunakan untuk mencatat hasil pengawasan penyelenggaraan di kantin sekolah dasar.
- e. Formulir Pengambilan Sampel (Lampiran 5) digunakan untuk mencatat pengambilan sampel dan kode sampel pangan yang akan diuji laboratorium rapid test kit.
- f. Formulir Hasil Uji Laboratorium (Lampiran 6) digunakan untuk mencatat hasil uji laboratorium rapid test kit terhadap pangan yang di uji.
- g. Berita acara pengawasan keamanan pangan (Lampiran 7) digunakan untuk mencatat hasil pengawasan keamanan pangan yang diketahui oleh penanggung jawab lokasi pengawasan

#### 3.3.2 Pengumpulan Data

Data yang didapatkan dari Survei Keamanan Pangan merupakan data primer. Teknik pengumpulan data dalam Survei Keamanan Pangan dilakukan melalui :

- a. Pengisian formulir pengawasan keamanan pangan yang terdiri dari
  - Formulir pengawasan kantin sekolah dasar



- Formulir pengawasan keamanan PSAT
  - Formulir pengawasan keamanan PSAH
  - Formulir pengawasan keamanan PO
  - Formulir Pengawasan Keamanan PSS
- b. Uji sampel pangan dengan *rapid test kit*
- Sampel pangan yang diambil meliputi sampel pangan PSAT, PSAH, dan PO menggunakan form pengambilan sampel
- Uji sampel pangan dilakukan dengan *rapid test kit*, meliputi :
- Uji formalin untuk jenis pangan yang berpotensi / diduga mengandung formalin seperti mie basah, bakso, ikan asin, buah anggur
  - Uji boraks untuk jenis pangan yang berpotensi/ di duga mengandung boraks seperti tahu, bakso, gendar, lontong
  - Uji rhodamine B untuk pangan olahan yang berwarna merah menyolok
  - Uji methanil yellow untuk pangan olahan yang berwarna kuning menyolok
  - Uji pestisida untuk PSAT berdasarkan analisis resiko
- c. Data yang didapatkan dari Survei Keamanan Pangan kemudian dilakukan proses editing dan selanjutnya di input ke dalam aplikasi SIJAMAN

### 3.3.3 Pengolahan Data

Proses pengolahan data dimulai dengan pengecekan awal atas kelengkapan isian formulir. Selanjutnya dilakukan perekaman data sampai dengan tahap tabulasi yang dilakukan sepenuhnya menggunakan komputer. Sebelum tahap ini dimulai terlebih dahulu dilakukan cek awal atas kelengkapan isian formulir, penyuntingan terhadap isian yang tidak wajar termasuk konsistensi isian.

Dari hasil rekapitulasi hasil pengawasan dapat dihitung tingkat keamanan pangan per lokasi per kecamatan periode tertentu dengan cara sebagai berikut :

$$\frac{\text{Jumlah sampel yang Memenuhi Syarat}}{\text{Jumlah Total Sampel}} \times 100\%$$



### 3.4 Metadata & Rekomendasi Statistik

Berikut kami tampilkan tabel Struktur Baku Kegiatan Statistik Sektor Dinas Ketahanan Pangan Kota Semarang :

Tabel 3.1

Struktur Baku Kegiatan Statistik Sektor Dinas Ketahanan Pangan Kota Semarang

<b>NAMA ATRIBUT</b>	<b>PENJELASAN</b>
<b>Nama Kegiatan Statistic</b>	Survei Keamanan Pangan Tahun 2019 – 2021
<b>Identifikasi Penyelenggara</b>	Dinas Ketahanan Pangan Kota Semarang
<b>Tujuan Pelaksanaan</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Untuk Memenuhi Ketentuan Permendagri Nomor 86 Tahun 2017 Tentang Tata Cara Perencanaan, Pengendalian Dan Evaluasi Pembangunan Daerah, Tata Cara Evaluasi Rancangan Peraturan Daerah Tentang Rencana Pembangunan Jangka Panjang Daerah Dan Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah, Serta Tata Cara Perubahan Rencana Pembangunan Jangka Panjang Daerah, Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah, Dan Rencana Kerja Pemerintah Daerah</li><li>2. Perjanjian Kinerja Kepala Dinas Ketahanan Pangan Kota Semarang</li><li>3. Memperoleh angka tingkat keamanan pangan di Kota Semarang</li><li>4. Mendapat informasi jenis jenis pangan/lokasi yang perlu diperbaiki atau ditingkatkan dalam literasi pada masyarakat sebagai upaya meningkatkan keamanan pangan</li></ol>
<b>Periode Pelaksanaan</b>	Januari 2019 – Desember 2021
<b>Cakupan Wilayah</b>	Seluruh wilayah Kota Semarang
<b>Rancangan Pengumpulan Data / Metodologi</b>	Metode sampling yang digunakan adalah metode acak kendaraan dengan sampel probalitas. Tahap 1 (daftar lokasi survei – pasar modern, pasar tradisional, kantin sekolah, pedagang kaki lima, pedagang keliling, pusat oleh oleh) Tahap 2 (penentuan jenis sampel pangan – PSAH, PSAT, PSAI, PO, PSS) Tahap 3 (Dipilih jumlah pasar modern, pasar tradisional, jumlah kantin sekolah, jumlah pkl, jumlah pedagang kaki lima, jumlah pusat oleh oleh) Tahap 4 (dipilih jumlah dan jenis PSAI, PSAT, PSAH, PO, PSS)
<b>Rancangan Pengolahan Data</b>	Survei Keamanan Pangan melalui tahap pengolahan data <ol style="list-style-type: none"><li>1. Editing</li><li>2. Data entry ke Aplikasi Sijaman</li><li>3. Validasi</li></ol>
<b>Level Estimasi</b>	Kota Semarang
<b>Analisis</b>	Analisis Inferensia



Selanjutnya kami sajikan table Struktur Baku Metadata Indikator Statistik Dinas Ketahanan Pangan Kota Semarang sebagai berikut :

Tabel 3.2

Struktur Baku Metadata Indikator Statistik Dinas Ketahanan Pangan Kota Semarang

NAMA ATRIBUT	CONTOH
<b>Nama Indikator</b>	Tingkat Keamanan Pangan
<b>Konsep</b>	Mutu dan Kualitas Pangan
<b>Definisi</b>	Tingkat Keamanan Pangan adalah Jumlah sampel pangan yang aman dikonsumsi di pedagang pengumpul di satu tempat sesuai standar yang berlaku dalam kurun waktu tertentu dibagi Jumlah total sampel pangan yang diperdagangkan pengumpul di suatu wilayah menurut ukuran yang telah ditetapkan dalam kurun waktu tertentu dikali 100% Kriteria Tingkat keamanan Pangan ditentukan berdasarkan nilai minimal dari standar pelayanan minimal Badan Ketahanan Pangan Pusat tahun 2017
<b>Interpretasi</b>	Terhadap hasil tingkat keamanan pangan didapatkan persepsi semakin tinggi nilai tingkat keamanan pangannya semakin baik status keamanan pangan di Kota Semarang Tingkat Keamanan Pangan 2019 : 76,16% Tingkat Keamanan Pangan 2020 : 91,26% Tingkat keamanan pangan 2021 : 91,27%
<b>Metode/Rumus Penghitungan</b>	$Tingkat\ Keamanan\ Pangan = \frac{Jmlah\ Sampel\ memenuhi\ Syarat}{Total\ sampel\ yang\ diambil} \times 100\%$
<b>Ukuran</b>	Tingkat
<b>Satuan</b>	Presentase
<b>Klasifikasi</b>	Tingkat keamanan pangan dapat disajikan berdasarkan klasifikasi, 1. Pasar Tradisional 2. Pasar Modern 3. Pedagang Kaki Lima 4. Pedagang Keliling 5. Kantin Sekolah
<b>Publikasi Ketersediaan Indikator Pembangun</b>	
<b>Nama Indikator Pembangun</b>	Tingkat Keamanan Pangan dibangun berdasarkan indikator 1. Tingkat Keamanan Pangan Pasar Tradisional 2. Tingkat Keamanan Pangan Pasar Modern 3. Tingkat Keamanan Pangan Pedagang Kaki Lima 4. Tingkat Keamanan Pangan Pedagang Keliling 5. Tingkat Keamanan Pangan Kantin Sekolah
<b>Kode Kegiatan Penghasil Variabel Pembangun</b>	dikosongkan karena Tingkat Keamanan Pangan adalah indikator komposit
<b>Nama Variabel Pembangun</b>	dikosongkan karena Tingkat Keamanan Pangan adalah indikator komposit
<b>Level Estimasi</b>	Kota
<b>Apakah Indikator Dapat Diakses Umum</b>	Belum

Kegiatan untuk Survei Keamanan Pangan telah mendapatkan rekomendasi dari BPS Bulan April Tahun 2022 (terlampir).



# BAB IV

## *Analisa & Rekomendasi*



### **TINGKAT KEAMANAN PANGAN KOTA SEMARANG**



# BAB IV

## ANALISA HASIL KEGIATAN DAN REKOMENDASI

### 4.1 Hasil Kegiatan

Guna mengetahui kualitas pangan yang beredar di pasaran, perlu diketahui jumlah pangan aman konsumsi yang beredar di masyarakat dari produsen hingga konsumen (*from farm to table*), dengan kata lain harus dipastikan keamanan di sepanjang rantai pangan. Keamanan pangan suatu wilayah pada periode tertentu dapat diketahui dengan menggunakan indikator tingkat keamanan pangan.

Guna mendapatkan data dari kondisi yang sesungguhnya di lapangan, diperlukan metode pengumpulan data yang tepat. Pengumpulan data dalam hal ini dilakukan dengan pendekatan kuantitatif, dengan menggunakan metode survei. Pendekatan kuantitatif menurut Sugiono (2018:15) digunakan untuk meneliti populasi atau sampel tertentu, pengumpulan data menggunakan instrumen penelitian, dengan analisis data bersifat kuantitatif atau uji statistik. Dalam metode survei, pengumpulan data dilakukan dengan pengamatan menggunakan kuesioner dan wawancara yang tidak mendalam.

Survei keamanan pangan bertujuan untuk mengetahui tingkat keamanan di Kota Semarang. Lokasi survei diambil dimulai dari pasar tradisional, pasar modern, kantin sekolah, pedagang keliling / UKM. Lokasi-lokasi tersebut dianggap mewakili rantai pangan penyelenggara pangan.

Pangan yang beredar di pasaran sangat beragam jenisnya dengan jumlah yang sangat besar, di sisi lain anggaran dan sumber daya manusia yang tersedia sangat terbatas, sehingga tidak mungkin untuk melakukan pengawasan secara menyeluruh. Untuk itu ditentukan jenis pangan berdasarkan analisis risiko, yaitu dilihat dari potensi pangan yang tidak aman konsumsi dan yang paling banyak di konsumsi oleh masyarakat, yaitu kelompok pangan PSAT, PSAH, pangan olahan dan pangan siap saji.

Badan Ketahanan Pangan (2017) menetapkan standar pelayanan minimal tingkat keamanan pangan sebesar 80% yang menjadi acuan dalam menetapkan tingkat keamanan pangan di wilayah kabupaten kota atau provinsi di Indonesia. Dengan mengetahui tingkat keamanan pangan akan diketahui kondisi keamanan



pangan di wilayah tersebut, apakah termasuk ke dalam kondisi yang baik, ataukah masih perlu perbaikan.

Survei Keamanan Pangan tahun 2019 – 2021 dilaksanakan dengan lokasi di pasar modern, pasar tradisional, kantin SD, PKL, dan pedagang keliling.

Hasil Survei Keamanan Pangan yang dilaksanakan tahun 2019 hingga 2021 dapat dilihat pada Tabel 4.1 di bawah ini.

Tabel 4.1  
Hasil Pelaksanaan Survei Keamanan Pangan Tahun 2019-2021

Tahun	Jumlah Lokasi Survei	Jumlah Sampel
2019	201	3712
2020	101	889
2021	71	1144

Sumber : Survei Keamanan Pangan Kota Semarang 2019 – 2021

Dari Tabel 4.1 terlihat bahwa jumlah sampel yang diambil pada tahun 2020 dan 2021 menurun. Hal ini disebabkan adanya Pandemi Covid-19 yang berdampak pada pembatasan mobilitas dan menghindari kerumunan, maka frekuensi survei di tahun 2020 – 2021 berkurang.

Hasil Survei Keamanan Pangan tahun 2019 – 2021 yang diperinci menurut jenis lokasi yaitu di pasar modern, pasar tradisional, kantin SD, PKL, dan pedagang keliling ,adalah sebagai berikut :

#### 4.1.1 Pasar Tradisional

Kota Semarang memiliki 54 pasar tradisional yang tersebar di 15 kecamatan dari 16 kecamatan. Tidak ada pasar tradisional di wilayah Kecamatan Tugu.

Jumlah sampel dan jenis pangan yang diambil pada pasar tradisional menurut wilayah kecamatan dalam kegiatan Survei Keamanan Pangan tahun 2019 – 2021 dapat dilihat pada tabel berikut :



Tabel 4.2  
Jumlah Sampel Pangan di Pasar Tradisional Tahun 2019 – 2021

Kecamatan	Tahun 2019				Tahun 2020				Tahun 2021			
	PSAT	PSAH	PO	PSS	PSAT	PSAH	PO	PSS	PSAT	PSAH	PO	PSS
Banyumanik	17	6	221	18	13	4	8	0	8	5	13	4
Candisari	21	17	26	3	-	-	-	-	-	-	-	-
Gajahmungkur	15	10	22	4	-	-	-	-	31	32	35	6
Gayamsari	7	0	14	0	26	39	37	4	13	11	5	3
Genuk	44	42	61	5	-	-	-	-	30	22	15	0
Gunungpati	13	10	21	3	-	-	-	-	4	0	10	0
Mijen	13	12	19	2	-	-	-	-	15	10	30	3
Ngaliyan	23	30	44	11	-	-	-	-	1	0	5	4
Pedurungan	37	22	107	7	14	12	15	0	3	1	13	5
Semarang Barat	30	32	43	1	11	5	17	0	0	0	8	0
Semarang Selatan	49	43	315	30	13	9	25	3	32	25	41	0
Semarang Tengah	58	49	69	8	8	2	0	0	-	-	-	-
Semarang Timur	24	18	23	4	3	0	0	0	1	0	6	0
Semarang Utara	9	11	18	4	17	12	25	2	15	10	14	8
Tembalang	24	29	39	8	9	9	28	1	15	12	16	0
Tugu	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Jumlah</b>	<b>384</b>	<b>331</b>	<b>1042</b>	<b>108</b>	<b>114</b>	<b>92</b>	<b>155</b>	<b>10</b>	<b>168</b>	<b>128</b>	<b>211</b>	<b>33</b>

Sumber : Survei Keamanan Pangan Kota Semarang 2019 – 2021

Hasil pengawasan pada pasar tradisional menurut jenis pangan dan wilayah kecamatan dalam kegiatan Survei Keamanan Pangan tahun 2019 – 2021 dapat dilihat pada tabel 4.3, 4.4, dan 4.5 di bawah ini :

Tabel 4.3  
Hasil Pengawasan Pasar Tradisional Tahun 2019

Kecamatan	Tahun 2019							
	PSAT		PSAH		PO		PSS	
	MS	TMS	MS	TMS	MS	TMS	MS	TMS
Banyumanik	14	3	6	0	191	30	14	4
Candisari	18	3	11	6	191	7	1	2
Gajahmungkur	12	3	10	0	19	11	1	3
Gayamsari	7	0	0	0	11	0	0	0
Genuk	8	6	5	37	14	25	5	0
Gunungpati	13	0	10	0	20	1	3	0
Mijen	6	7	5	7	17	2	2	0
Ngaliyan	18	5	30	0	33	11	7	4
Pedurungan	35	2	22	0	72	35	3	4
Semarang Barat	28	2	29	3	39	4	1	0
Semarang Selatan	32	17	33	10	72	35	3	4
Semarang Tengah	54	4	45	4	38	31	1	7
Semarang Timur	23	1	18	0	18	5	2	2
Semarang Utara	8	1	8	3	14	4	4	0
Tembalang	3	21	28	1	24	15	1	7
Tugu	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Jumlah</b>	<b>279</b>	<b>75</b>	<b>260</b>	<b>71</b>	<b>773</b>	<b>216</b>	<b>48</b>	<b>37</b>

Sumber : Survei Keamanan Pangan Kota Semarang 2019



Tabel 4.4  
Hasil Pengawasan Pasar Tradisional Tahun 2020

Kecamatan	Tahun 2020							
	PSAT		PSAH		PO		PSS	
	MS	TMS	MS	TMS	MS	TMS	MS	TMS
Banyumanik	13	0	4	0	7	1	0	0
Candisari	-	-	-	-	-	-	-	-
Gajahmungkur	-	-	-	-	-	-	-	-
Gayamsari	25	1	37	2	33	4	2	2
Genuk	-	-	-	-	-	-	-	-
Gunungpati	-	-	-	-	-	-	-	-
Mijen	-	-	-	-	-	-	-	-
Ngaliyan	-	-	-	-	-	-	-	-
Pedurungan	13	1	8	4	13	2	0	0
Semarang Barat	11	0	5	0	16	1	0	0
Semarang Selatan	11	2	9	0	24	1	1	2
Semarang Tengah	8	0	1	1	0	0	0	0
Semarang Timur	3	0	0	0	0	0	0	0
Semarang Utara	11	6	11	1	15	10	1	1
Tembalang	9	0	8	1	23	5	1	0
Tugu	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Jumlah</b>	<b>104</b>	<b>10</b>	<b>83</b>	<b>9</b>	<b>131</b>	<b>24</b>	<b>5</b>	<b>5</b>

Sumber : Survei Keamanan Pangan Kota Semarang 2020

Tabel 4.5  
Hasil Pengawasan Pasar Tradisional Tahun 2021

Kecamatan	Tahun 2021							
	PSAT		PSAH		PO		PSS	
	MS	TMS	MS	TMS	MS	TMS	MS	TMS
Banyumanik	8	0	5	0	11	2	4	0
Candisari	-	-	-	-	-	-	-	-
Gajahmungkur	31	0	31	1	28	7	0	6
Gayamsari	13	0	8	3	3	2	3	0
Genuk	29	1	20	2	10	5	0	0
Gunungpati	4	0	0	0	10	0	0	0
Mijen	13	2	10	0	29	1	3	3
Ngaliyan	1	0	0	0	3	2	3	1
Pedurungan	3	0	1	0	13	0	5	0
Semarang Barat	0	0	0	0	8	0	0	0
Semarang Selatan	22	10	16	9	37	4	0	0
Semarang Tengah	-	-	-	-	-	-	-	-
Semarang Timur	1	0	0	0	5	1	0	0
Semarang Utara	15	0	10	0	12	2	6	2
Tembalang	15	0	10	2	14	2	0	0
Tugu	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Jumlah</b>	<b>155</b>	<b>13</b>	<b>111</b>	<b>17</b>	<b>183</b>	<b>28</b>	<b>24</b>	<b>12</b>

Sumber : Survei Keamanan Pangan Kota Semarang 2021

Berdasarkan hasil pengawasan, kualitas keamanan pangan dibagi dalam 2 kategori, yaitu memenuhi syarat (MS) dan tidak memenuhi syarat (TMS). Penentuan pangan memenuhi syarat / tidak memenuhi syarat



dilakukan dengan menggunakan formulir pengawasan keamanan pangan yang telah dibakukan oleh Dinas Ketahanan Pangan Kota Semarang.

Definisi pangan memenuhi syarat adalah pangan yang memenuhi kriteria keamanan pangan yang sudah ditentukan. Sedangkan yang tidak memenuhi syarat adalah pangan yang tidak memenuhi satu atau lebih kriteria keamanan pangan yang telah ditentukan.

Untuk sampel pangan yang diuji dengan *rapid test kit*, pangan dikategorikan memenuhi syarat bila hasil uji menunjukkan hasil negatif, dan pangan dikategorikan tidak memenuhi syarat bila hasil uji menunjukkan hasil positif.

Adanya Pandemi Covid-19 berdampak pada pembatasan mobilitas dan menghindari kerumunan, hal ini berakibat menurunnya frekuensi survei di tahun 2020 – 2021 sehingga beberapa kecamatan tidak dapat dikunjungi untuk dilakukan survei keamanan pangan.

#### 4.1.2 Pasar Modern

Jumlah sampel dan jenis pangan yang diambil pada 529 pasar modern menurut wilayah kecamatan dalam kegiatan Survei Keamanan Pangan tahun 2019 – 2021 dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4.6  
Jumlah Sampel Pangan di Pasar Modern Tahun 2019 – 2021

Kecamatan	Tahun 2019				Tahun 2020				Tahun 2021			
	PSAT	PSAH	PO	PSS	PSAT	PSAH	PO	PSS	PSAT	PSAH	PO	PSS
Banyumanik	64	52	39	9	30	22	15	6	42	27	19	0
Candisari	39	17	23	0	2	0	9	0	25	24	16	0
Gajahmungkur	26	13	10	0	14	13	6	5	-	-	-	-
Gayamsari	23	20	13	0	19	4	5	2	24	15	10	0
Genuk	9	2	5	0	0	0	0	3	-	-	-	-
Gunungpati	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mijen	14	11	1	0	0	0	1	1	-	-	-	-
Ngaliyan	22	17	18	0	-	-	-	-	13	11	12	0
Pedurungan	179	61	81	10	87	52	32	9	72	50	36	0
Semarang Barat	67	41	31	1	15	10	7	8	30	23	17	0
Semarang Selatan	33	11	13	0	13	3	4	0	23	5	12	0
Semarang Tengah	54	28	21	5	12	4	1	1	20	7	7	0
Semarang Timur	6	1	5	0	0	0	0	6	-	-	-	-
Semarang Utara	-	-	-	-	0	2	0	1	-	-	-	-
Tembalang	21	3	26	4	7	1	11	10	7	1	6	0
Tugu	5	0	9	1	-	-	-	-	10	1	5	0
<b>Jumlah</b>	<b>562</b>	<b>277</b>	<b>295</b>	<b>30</b>	<b>199</b>	<b>111</b>	<b>91</b>	<b>52</b>	<b>266</b>	<b>164</b>	<b>140</b>	<b>0</b>

Sumber : Survei Keamanan Pangan Kota Semarang 2019 – 2021



Hasil pengawasan pada pasar modern menurut jenis pangan dan wilayah kecamatan dalam kegiatan Survei Keamanan Pangan tahun 2019 – 2021 dapat dilihat pada tabel 4.7, 4.8, dan 4.9 di bawah ini :

Tabel 4.7  
Hasil Pengawasan Pasar Modern Tahun 2019

Kecamatan	Tahun 2019							
	PSAT		PSAH		PO		PSS	
	MS	TMS	MS	TMS	MS	TMS	MS	TMS
Banyumanik	45	19	39	13	29	10	4	5
Candisari	34	5	12	5	21	2	0	0
Gajahmungkur	18	8	10	3	7	3	0	0
Gayamsari	20	3	19	1	11	2	0	0
Genuk	4	5	0	2	5	0	0	0
Gunungpati	-	-	-	-	-	-	-	-
Mijen	14	0	11	0	0	1	0	0
Ngaliyan	15	7	17	0	14	4	0	0
Pedurungan	132	47	50	11	83	5	10	0
Semarang Barat	52	15	39	2	31	0	1	0
Semarang Selatan	28	5	11	0	10	3	0	0
Semarang Tengah	39	15	26	2	14	7	5	0
Semarang Timur	1	5	0	1	5	0	0	0
Semarang Utara	-	-	-	-	-	-	-	-
Tembalang	14	7	2	1	22	4	3	1
Tugu	0	5	0	0	5	4	1	0
<b>Jumlah</b>	<b>416</b>	<b>146</b>	<b>236</b>	<b>41</b>	<b>257</b>	<b>45</b>	<b>24</b>	<b>6</b>

Sumber : Survei Keamanan Pangan Kota Semarang 2019

Tabel 4.8  
Hasil Pengawasan Pasar Modern Tahun 2020

Kecamatan	Tahun 2020							
	PSAT		PSAH		PO		PSS	
	MS	TMS	MS	TMS	MS	TMS	MS	TMS
Banyumanik	29	1	13	9	15	0	6	0
Candisari	1	1	0	0	9	0	0	0
Gajahmungkur	14	0	12	1	6	0	4	1
Gayamsari	19	0	4	0	5	0	1	1
Genuk	0	0	0	0	0	0	3	0
Gunungpati	-	-	-	-	-	-	-	-
Mijen	0	0	0	0	1	0	1	0
Ngaliyan	-	-	-	-	-	-	-	-
Pedurungan	85	2	40	12	30	2	8	1
Semarang Barat	15	0	10	0	7	0	8	0
Semarang Selatan	13	0	3	0	4	0	0	0
Semarang Tengah	10	2	4	0	0	1	1	0
Semarang Timur	0	0	0	0	0	0	6	0
Semarang Utara	0	0	2	0	0	0	1	0
Tembalang	7	0	1	0	10	1	10	0
Tugu	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Jumlah</b>	<b>193</b>	<b>6</b>	<b>89</b>	<b>22</b>	<b>87</b>	<b>4</b>	<b>49</b>	<b>3</b>

Sumber : Survei Keamanan Pangan Kota Semarang 2020



Tabel 4.9  
Hasil Pengawasan Pasar Modern Tahun 2021

Kecamatan	Tahun 2021							
	PSAT		PSAH		PO		PSS	
	MS	TMS	MS	TMS	MS	TMS	MS	TMS
Banyumanik	41	1	27	0	19	0	0	0
Candisari	23	2	23	1	15	1	0	0
Gajahmungkur	-	-	-	-	-	-	-	-
Gayamsari	24	0	15	0	8	2	0	0
Genuk	-	-	-	-	-	-	-	-
Gunungpati	-	-	-	-	-	-	-	-
Mijen	-	-	-	-	-	-	-	-
Ngaliyan	12	1	10	1	12	0	0	0
Pedurungan	66	6	50	0	35	1	0	0
Semarang Barat	30	0	23	0	15	2	0	0
Semarang Selatan	21	2	5	0	10	2	0	0
Semarang Tengah	20	0	7	0	7	0	0	0
Semarang Timur	-	-	-	-	-	-	-	-
Semarang Utara	-	-	-	-	-	-	-	-
Tembalang	7	0	1	0	6	0	0	0
Tugu	10	0	1	0	5	0	0	0
<b>Jumlah</b>	<b>254</b>	<b>12</b>	<b>162</b>	<b>2</b>	<b>132</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

Sumber : Survei Keamanan Pangan Kota Semarang 2021

Berdasarkan hasil pengawasan, kualitas keamanan pangan dibagi dalam 2 kategori, yaitu memenuhi syarat (MS) dan tidak memenuhi syarat (TMS). Penentuan pangan memenuhi syarat / tidak memenuhi syarat dilakukan dengan menggunakan formulir pengawasan keamanan pangan yang telah dibakukan oleh Dinas Ketahanan Pangan Kota Semarang. Yang dimaksud dengan pangan memenuhi syarat adalah pangan yang memenuhi kriteria keamanan pangan yang sudah ditentukan sedangkan yang tidak memenuhi syarat adalah pangan yang tidak memenuhi satu atau lebih kriteria keamanan pangan yang telah ditentukan.

Sampel pangan yang diuji dengan *rapid test kit* dikategorikan memenuhi syarat bila hasil uji menunjukkan hasil negatif, dan pangan dikategorikan tidak memenuhi syarat bila hasil uji menunjukkan hasil positif.

Dikarenakan adanya Pandemi Covid-19 yang berdampak pada pembatasan mobilitas guna menghindari kerumunan, maka frekuensi survei di tahun 2020 – 2021 berkurang. Hal ini menyebabkan beberapa kecamatan tidak dapat dikunjungi untuk dilakukan survei keamanan pangan.



### 4.1.3 Pedagang Keliling

Selama Tahun 2019 Survei dan Pengawasan Keamanan Pangan pada Pedagang Keliling dilakukan 13 lokasi.

Jumlah sampel dan jenis pangan yang diambil pada pedagang keliling menurut wilayah kecamatan dalam kegiatan Survei Keamanan Pangan tahun 2019 – 2021 dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4.10  
Jumlah Sampel Pangan di Pedagang Keliling Tahun 2019 – 2021

Kecamatan	Tahun 2019				Tahun 2020				Tahun 2021			
	PSAT	PSAH	PO	PSS	PSAT	PSAH	PO	PSS	PSAT	PSAH	PO	PSS
Banyumanik	0	0	9	0	-	-	-	-	-	-	-	-
Candisari	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gajahmungkur	0	0	7	0	-	-	-	-	-	-	-	-
Gayamsari	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Genuk	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gunungpati	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mijen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ngaliyan	0	0	8	1	-	-	-	-	-	-	-	-
Pedurungan	0	0	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-
Semarang Barat	0	0	8	10	-	-	-	-	-	-	-	-
Semarang Selatan	0	0	0	3	-	-	-	-	-	-	-	-
Semarang Tengah	0	0	4	5	-	-	-	-	-	-	-	-
Semarang Timur	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Semarang Utara	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tembalang	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tugu	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Jumlah</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>38</b>	<b>20</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

Sumber : Survei Keamanan Pangan Kota Semarang 2019 - 2021

Hasil pengawasan pada pedagang keliling menurut jenis pangan dan wilayah kecamatan pada pedagang keliling menurut wilayah kecamatan dalam kegiatan Survei Keamanan Pangan tahun 2019 dapat dilihat pada tabel 4.11 di bawah ini :



Tabel 4.11  
Hasil Pengawasan di Pedagang Keliling Tahun 2019

Kecamatan	Tahun 2019							
	PSAT		PSAH		PO		PSS	
	MS	TMS	MS	TMS	MS	TMS	MS	TMS
Banyumanik	0	0	0	0	9	0	0	0
Candisari	-	-	-	-	-	-	-	-
Gajahmungkur	0	0	0	0	6	1	0	0
Gayamsari	-	-	-	-	-	-	-	-
Genuk	-	-	-	-	-	-	-	-
Gunungpati	-	-	-	-	-	-	-	-
Mijen	-	-	-	-	-	-	-	-
Ngaliyan	0	0	0	0	7	1	1	0
Pedurungan	0	0	0	0	0	2	1	0
Semarang Barat	0	0	0	0	8	0	10	0
Semarang Selatan	0	0	0	0	0	0	2	1
Semarang Tengah	0	0	0	0	3	1	5	0
Semarang Timur	-	-	-	-	-	-	-	-
Semarang Utara	-	-	-	-	-	-	-	-
Tembalang	-	-	-	-	-	-	-	-
Tugu	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Jumlah</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>33</b>	<b>5</b>	<b>19</b>	<b>1</b>

Sumber : Survei Keamanan Pangan Kota Semarang 2019

Untuk menentukan apakah pangan memenuhi syarat atau tidak memenuhi syarat digunakan instrument berupa formulir pengawasan keamanan pangan yang telah dibakukan oleh Dinas Ketahanan Pangan Kota Semarang sesuai dengan kriteria yang sudah ditentukan. Pangan dikatakan memenuhi syarat bila memenuhi seluruh kriteria keamanan pangan yang sudah ditentukan sedangkan yang tidak memenuhi syarat adalah pangan yang tidak memenuhi satu atau lebih kriteria keamanan pangan yang sudah ditentukan.

Dikarenakan adanya pandemi Covid-19 yang diharuskan untuk melakukan pembatasan mobilitas dan menghindari kerumunan sehingga di tahun 2020 – 2021 tidak dilakukan survei keamanan pangan di pedagang keliling.

#### 4.1.4 PKL

Selama Tahun 2019 Survei dan Pengawasan Keamanan Pangan pada PKL dilakukan 14 lokasi.

Jumlah sampel dan jenis pangan yang diambil pada pedagang kaki lima menurut wilayah kecamatan dalam kegiatan Survei Keamanan Pangan tahun 2019 – 2021 dapat dilihat pada Tabel 4.12, sebagai berikut :



Tabel 4.12  
Jumlah Sampel Pangan di PKL Tahun 2019 – 2021

Kecamatan	Tahun 2019				Tahun 2020				Tahun 2021			
	PSAT	PSAH	PO	PSS	PSAT	PSAH	PO	PSS	PSAT	PSAH	PO	PSS
Banyumanik	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Candisari	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gajahmungkur	-	-	6	2	-	-	-	-	-	-	-	-
Gayamsari	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Genuk	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gunungpati	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mijen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ngaliyan	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pedurungan	0	0	4	12	-	-	-	-	-	-	-	-
Semarang Barat	0	0	8	0	-	-	-	-	-	-	-	-
Semarang Selatan	0	0	3	5	-	-	-	-	-	-	-	-
Semarang Tengah	0	0	8	4	-	-	-	-	-	-	-	-
Semarang Timur	0	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-
Semarang Utara	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tembalang	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tugu	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Jumlah</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>23</b>	-	-	-	-	-	-	-	-

Sumber : Survei Keamanan Pangan Kota Semarang 2019 – 2021

Hasil pengawasan pada PKL menurut jenis pangan dan wilayah kecamatan dalam kegiatan Survei Keamanan Pangan tahun 2019 – 2021 dapat dilihat pada tabel 4.13 di bawah ini :

Tabel 4.13  
Hasil Pengawasan di PKL Tahun 2019

Kecamatan	Tahun 2019							
	PSAT		PSAH		PO		PSS	
	MS	TMS	MS	TMS	MS	TMS	MS	TMS
Banyumanik	-	-	-	-	-	-	-	-
Candisari	-	-	-	-	-	-	-	-
Gajahmungkur	0	0	0	0	5	1	1	0
Gayamsari	-	-	-	-	-	-	-	-
Genuk	-	-	-	-	-	-	-	-
Gunungpati	-	-	-	-	-	-	-	-
Mijen	-	-	-	-	-	-	-	-
Ngaliyan	-	-	-	-	-	-	-	-
Pedurungan	0	0	0	0	3	1	12	0
Semarang Barat	0	0	0	0	6	2	0	0
Semarang Selatan	0	0	0	0	3	0	5	0
Semarang Tengah	0	0	0	0	5	3	4	0
Semarang Timur	0	0	0	0	0	1	0	0
Semarang Utara	-	-	-	-	-	-	-	-
Tembalang	-	-	-	-	-	-	-	-
Tugu	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Jumlah</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>22</b>	<b>8</b>	<b>22</b>	<b>0</b>

Sumber : Survei Keamanan Pangan Kota Semarang 2019



Untuk menentukan apakah pangan memenuhi syarat atau tidak memenuhi syarat digunakan instrument berupa formulir pengawasan keamanan pangan yang telah dibakukan oleh Dinas Ketahanan Pangan Kota Semarang sesuai dengan kriteria yang sudah ditentukan. Pangan dikatakan memenuhi syarat bila memenuhi seluruh kriteria keamanan pangan yang sudah ditentukan sedangkan yang tidak memenuhi syarat adalah pangan yang tidak memenuhi satu atau lebih kriteria keamanan pangan yang sudah di tentukan.

Dikarenakan adanya pandemi Covid-19 yang diharuskan untuk melakukan pembatasan mobilitas dan menghindari kerumunan sehingga di tahun 2020 – 2021 tidak dilakukan survei keamanan pangan di pedagang keliling.

#### 4.1.5 Kantin SD

Kota Semarang memiliki 601 SD negeri maupun swasta yang tersebar di 16 Kecamatan. Jumlah sampel dan jenis pangan yang diambil pada kantin SD menurut wilayah kecamatan dalam kegiatan Survei Keamanan Pangan tahun 2019 – 2021 dapat dilihat pada Tabel 4.14, sebagai berikut :

Tabel 4.14  
Jumlah Sampel Pangan di Kantin SD Tahun 2019 – 2021

Kecamatan	Tahun 2019				Tahun 2020				Tahun 2021			
	PSAT	PSAH	PO	PSS	PSAT	PSAH	PO	PSS	PSAT	PSAH	PO	PSS
Banyumanik	0	0	5	1	-	-	-	-	-	-	-	-
Candisari	0	0	18	7	-	-	-	-	-	-	-	-
Gajahmungkur	0	0	5	2	-	-	-	-	-	-	-	-
Gayamsari	0	0	24	6	0	0	11	1	-	-	-	-
Genuk	0	0	64	22	-	-	-	-	-	-	-	-
Gunungpati	0	0	3	3	0	0	5	0	-	-	-	-
Mijen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ngaliyan	0	0	11	3	-	-	-	-	-	-	-	-
Pedurungan	0	0	39	17	-	-	-	-	-	-	-	-
Semarang Barat	0	0	14	12	-	-	-	-	-	-	-	-
Semarang Selatan	0	0	28	15	0	0	4	1	-	-	-	-
Semarang Tengah	0	0	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-
Semarang Timur	0	0	18	7	-	-	-	-	-	-	-	-
Semarang Utara	0	0	21	10	-	-	-	-	-	-	-	-
Tembalang	0	0	78	14	-	-	-	-	-	-	-	-
Tugu	0	0	8	0	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Jumlah</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>339</b>	<b>121</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>2</b>	-	-	-	-

Sumber : Survei Keamanan Pangan Kota Semarang 2019 – 2021



Hasil pengawasan pada kantin SD menurut jenis pangan dan wilayah kecamatan dalam kegiatan Survei Keamanan Pangan tahun 2019 – 2020 dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

Tabel 4.15  
Hasil Pengawasan di Kantin Sekolah Dasar Tahun 2019

Kecamatan	Tahun 2019							
	PSAT		PSAH		PO		PSS	
	MS	TMS	MS	TMS	MS	TMS	MS	TMS
Banyumanik	0	0	0	0	4	1	1	0
Candisari	0	0	0	0	11	7	3	4
Gajahmungkur	0	0	0	0	4	1	2	0
Gayamsari	0	0	0	0	18	6	10	6
Genuk	0	0	0	0	11	53	5	17
Gunungpati	0	0	0	0	3	0	3	0
Mijen	-	-	-	-	-	-	-	-
Ngaliyan	0	0	0	0	8	3	3	0
Pedurungan	0	0	0	0	29	10	14	3
Semarang Barat	0	0	0	0	12	2	12	0
Semarang Selatan	0	0	0	0	21	7	7	8
Semarang Tengah	0	0	0	0	1	2	2	0
Semarang Timur	0	0	0	0	11	7	6	1
Semarang Utara	0	0	0	0	13	8	9	1
Tembalang	0	0	0	0	57	21	7	7
Tugu	0	0	0	0	8	0	0	0
<b>Jumlah</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>211</b>	<b>128</b>	<b>84</b>	<b>47</b>

Sumber : Survei Keamanan Pangan Kota Semarang 2019

Tabel 4.16  
Hasil Pengawasan di Kantin Sekolah Dasar Tahun 2020

Kecamatan	Tahun 2020							
	PSAT		PSAH		PO		PSS	
	MS	TMS	MS	TMS	MS	TMS	MS	TMS
Banyumanik	-	-	-	-	-	-	-	-
Candisari	-	-	-	-	-	-	-	-
Gajahmungkur	-	-	-	-	-	-	-	-
Gayamsari	0	0	0	0	11	0	1	0
Genuk	-	-	-	-	-	-	-	-
Gunungpati	0	0	0	0	5	0	-	-
Mijen	-	-	-	-	-	-	-	-
Ngaliyan	-	-	-	-	-	-	-	-
Pedurungan	-	-	-	-	-	-	-	-
Semarang Barat	-	-	-	-	-	-	-	-
Semarang Selatan	0	0	0	0	4	0	1	0
Semarang Tengah	-	-	-	-	-	-	-	-
Semarang Timur	-	-	-	-	-	-	-	-
Semarang Utara	-	-	-	-	-	-	-	-
Tembalang	-	-	-	-	-	-	-	-
Tugu	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Jumlah</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>

Sumber : Survei Keamanan Pangan Kota Semarang 2019



Pengawasan keamanan pangan di kantin SD didasarkan pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1429/Menkes/SK/XII/2006 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Kantin dan Warung Sekolah.

Adanya Pandemi Covid-19 berdampak pada ditiadakannya pembelajaran tatap muka/*offline* dan dialihkan dengan metode pembelajaran jarak jauh/*online*. Kantin SD tidak beroperasi selama Pandemi Covid-19, sehingga di tahun 2020 – 2021 tidak dilakukan survei keamanan pangan di kantin SD.

## 4.2 Analisa Hasil Kegiatan

Berdasarkan hasil Survei Keamanan Pangan kemudian dapat ditentukan tingkat keamanan pangan per lokasi per kecamatan dalam periode tertentu dengan menggunakan perhitungan sebagai berikut :

$$\frac{\text{Jumlah sampel yang Memenuhi Syarat}}{\text{Jumlah Total Sampel}} \times 100\%$$

### 4.2.1 Tingkat Keamanan Pangan Pasar Tradisional Per Kecamatan

Keamanan pangan di pasar tradisional sangat dipengaruhi hygiene dan sanitasi pasar, selain dari kualitas produk pangan itu sendiri. Pasar yang tidak higienis akan menyebabkan terjadinya kontaminasi silang baik cemaran biologi, kimia maupun fisik.

Tabel 4.17  
Tingkat Keamanan Pangan Pasar Tradisional Per Kecamatan Tahun 2019

Kecamatan	Jumlah Sampel	MS	TMS	Tingkat Keamanan Pangan (%)
Banyumanik	348	297	51	85,34
Candisari	67	52	15	77,61
Gajahmungkur	51	34	17	66,67
Gayamsari	21	21	0	100
Genuk	152	111	41	73,03
Gunungpati	47	46	1	97,87
Mijen	47	31	16	65,96
Ngaliyan	108	88	20	81,48
Pedurungan	180	135	45	75
Semarang Barat	107	98	9	91,59
Semarang Selatan	437	316	121	72,31
Semarang Tengah	184	138	46	75
Semarang Timur	69	61	8	88,41
Semarang Utara	42	34	8	80,95
Tembalang	101	74	27	73,27
Tugu	-	-	-	-
<b>Jumlah</b>	<b>1961</b>	<b>1536</b>	<b>425</b>	<b>78,33</b>

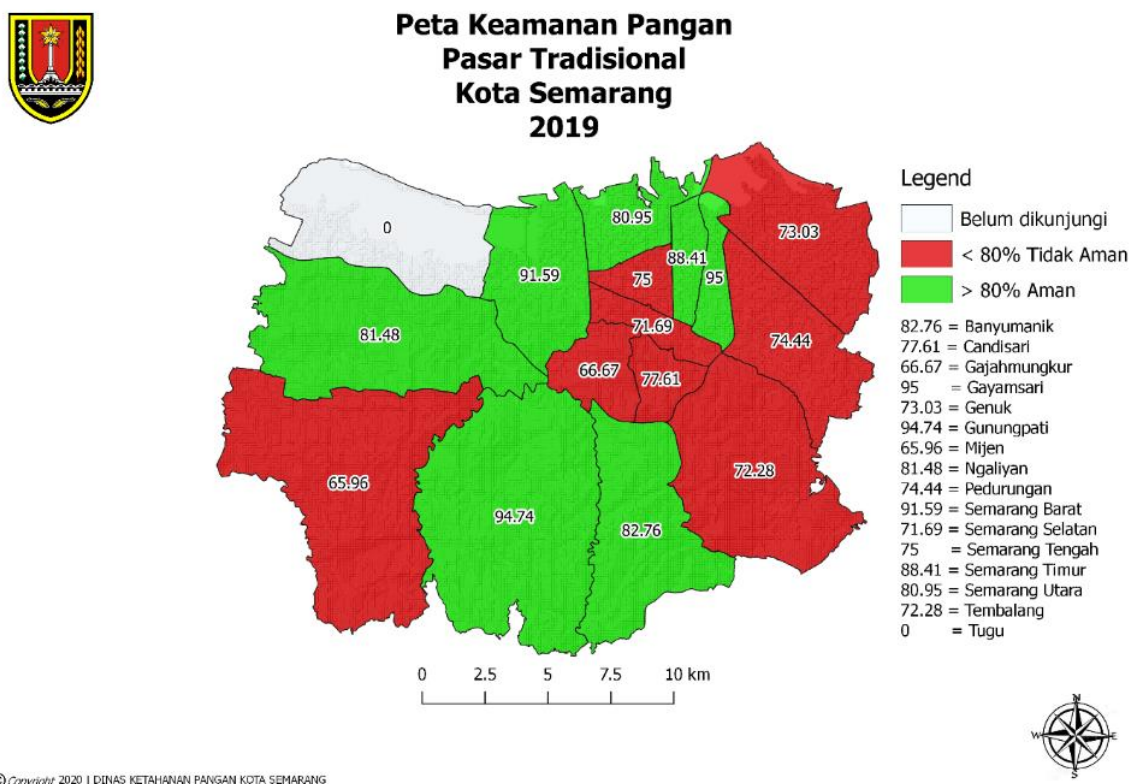
Sumber : Survei Keamanan Pangan Kota Semarang 2019



Dari Tabel 4.17 dapat dilihat bahwa tingkat keamanan pangan pasar tradisional tahun 2019 tertinggi pada Kecamatan Gayamsari (100%) dan terendah pada Kecamatan Mijen (65,96%). Tingkat keamanan pangan di pasar tradisional di Kota Semarang tahun 2019 sebesar 78,33%.

Tingkat keamanan pangan pada pasar tradisional per wilayah kecamatan tahun 2019 bila digambarkan dalam bentuk peta, dapat dilihat pada Gambar 4.1 di bawah ini :

Gambar 4.1  
Tingkat Keamanan Pangan Pasar Tradisional Per Kecamatan di Kota Semarang Tahun 2019



Dari Gambar 4.1 pada tahun 2019 terdapat 8 kecamatan yang dengan tingkat keamanan di bawah 80%, 7 kecamatan dengan tingkat keamanan di atas 80%, sedangkan terdapat 1 kecamatan yang tidak memiliki pasar tradisional.

Tingkat keamanan pangan pada pasar tradisional berdasarkan wilayah kecamatan tahun 2019 dapat dilihat pada Tabel 4.18 di bawah ini :



Tabel 4.18  
Tingkat Keamanan Pangan Pasar Tradisional Per Kecamatan di Kota Semarang Tahun 2020

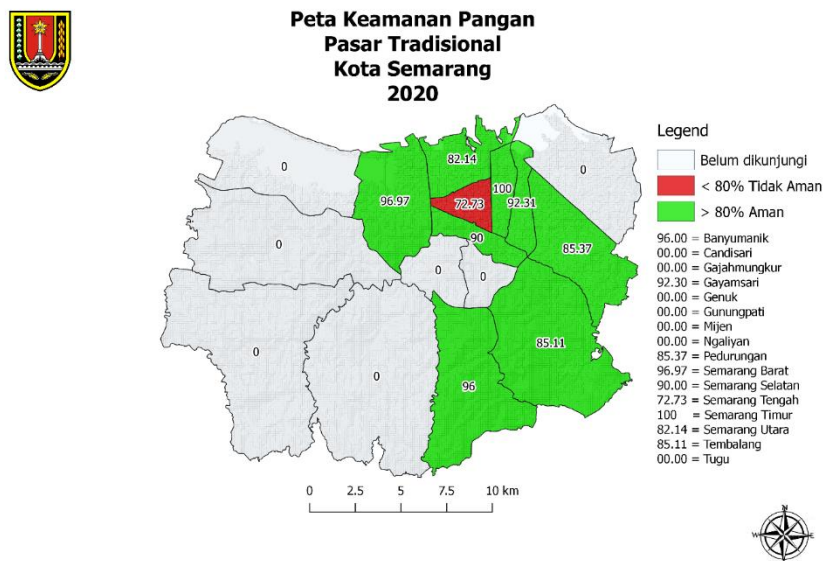
Kecamatan	Jumlah Sampel	MS	TMS	Tingkat Keamanan Pangan (%)
Banyumanik	25	24	1	96
Candisari	-	-	-	-
Gajahmungkur	-	-	-	-
Gayamsari	104	96	8	92,31
Genuk	-	-	-	-
Gunungpati	-	-	-	-
Mijen	-	-	-	-
Ngaliyan	-	-	-	-
Pedurungan	41	35	6	85,37
Semarang Barat	33	32	1	96,97
Semarang Selatan	50	45	5	90
Semarang Tengah	22	16	6	72,73
Semarang Timur	3	3	0	100
Semarang Utara	56	46	10	82,14
Tembalang	47	40	7	85,11
Tugu	-	-	-	-
<b>Jumlah</b>	<b>381</b>	<b>337</b>	<b>44</b>	<b>88,45</b>

Sumber : Survei Keamanan Pangan Kota Semarang 2020

Dari Tabel 4.18 Pada tahun 2020 tingkat keamanan pangan tertinggi pada Kecamatan Semarang Timur (100%) dan terendah pada Kecamatan Semarang Tengah (72,73%). Tingkat keamanan pangan di pasar tradisional sebesar 88,45%

Tingkat keamanan pangan pada pasar tradisional per wilayah kecamatan tahun 2020 bila digambarkan dalam bentuk peta, dapat dilihat pada Gambar 4.1 di bawah ini :

Gambar 4.2  
Tingkat Keamanan Pangan Pasar Tradisional Per Kecamatan Tahun 2020



© Copyright 2021 | DINAS KETAHANAN PANGAN KOTA SEMARANG

Dari Gambar 4.2 pada tahun 2020 terdapat 1 kecamatan dengan tingkat keamanan pangan di bawah 80% (Kecamatan Semarang Tengah), 8 kecamatan dengan tingkat keamanan pangan di atas 80% dan 7 kecamatan tidak dikunjungi untuk dilakukan survei.

Tingkat keamanan pangan pada pasar tradisional berdasarkan wilayah kecamatan untuk tahun 2021 dapat dilihat pada Tabel 4.19 di bawah ini :

Tabel 4.19  
Tingkat Keamanan Pangan Pasar Tradisional Per Kecamatan di Kota Semarang Tahun 2021

Kecamatan	Jumlah Sampel	MS	TMS	Tingkat Keamanan Pangan (%)
<b>Banyumanik</b>	30	28	2	93,33
<b>Candisari</b>	-	-	-	-
<b>Gajahmungkur</b>	104	90	14	86,54
<b>Gayamsari</b>	32	27	5	84,38
<b>Genuk</b>	67	59	8	88,06
<b>Gunungpati</b>	14	14	0	100
<b>Mijen</b>	58	52	6	89,66
<b>Ngaliyan</b>	10	7	3	70
<b>Pedurungan</b>	22	22	0	100
<b>Semarang Barat</b>	8	8	0	100
<b>Semarang Selatan</b>	98	85	13	86,73
<b>Semarang Tengah</b>	-	-	-	-
<b>Semarang Timur</b>	7	6	1	85,71
<b>Semarang Utara</b>	47	43	4	91,49
<b>Tembalang</b>	43	39	4	90,70
<b>Tugu</b>	-	-	-	-
<b>Jumlah</b>	<b>540</b>	<b>480</b>	<b>60</b>	<b>88,89</b>

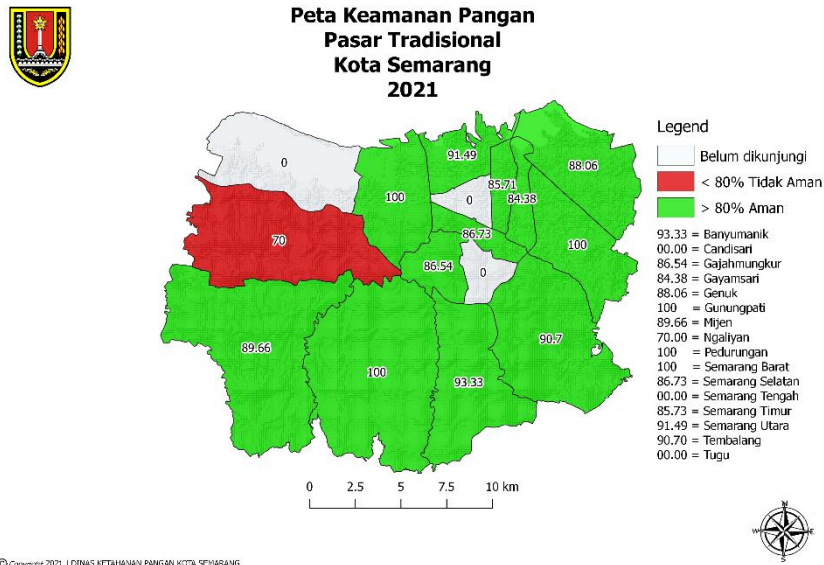
Sumber : Survei Keamanan Pangan Kota Semarang 2021

Dari Tabel 4.19 pada tahun 2021 terdapat 4 kecamatan dengan tingkat keamanan pangan tertinggi (100%) dan terendah pada Kecamatan Ngaliyan (70%). Tingkat keamanan pangan di pasar tradisional sebesar 88,89%.

Tingkat keamanan pangan pada pasar tradisional per wilayah kecamatan tahun 2021 bila digambarkan dalam bentuk peta, dapat dilihat pada Gambar 4.3 di bawah ini :



Gambar 4.3  
Tingkat Keamanan Pangan Pasar Tradisional Per Kecamatan Tahun 2020

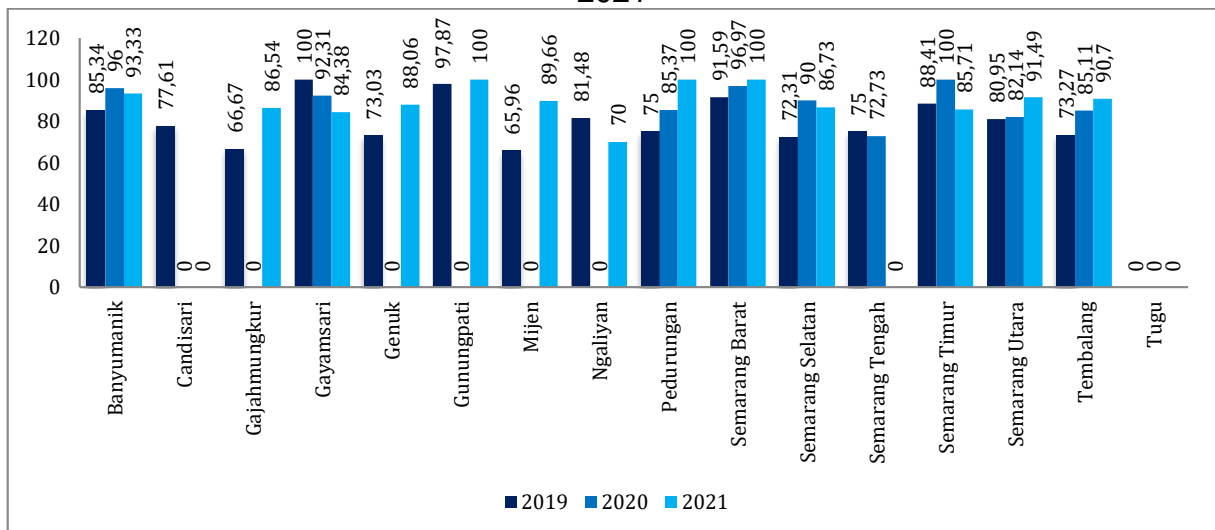


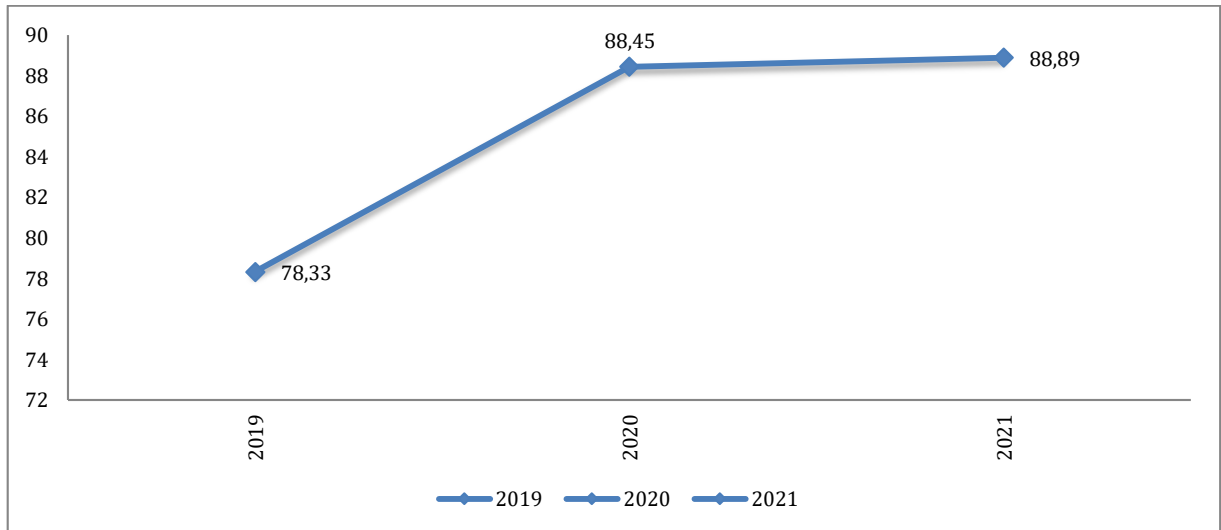
© Copyright 2021 | DINAS KETAHANAN PANGAN KOTA SEMARANG

Dari Gambar 4.3 pada tahun 2021 terdapat 1 kecamatan dengan tingkat keamanan pangan di bawah 80% (Kecamatan Ngaliyan), 12 kecamatan dengan tingkat keamanan pangan di atas 80% dan 3 kecamatan tidak dikunjungi untuk dilakukan survei.

Tingkat keamanan pangan pada pasar tradisional berdasarkan wilayah kecamatan tahun 2019 hingga 2021 dapat dilihat pada diagram batang dan grafik di bawah ini :

Gambar 4.4  
Tingkat Keamanan Pangan di Pasar Tradisional di Kota Semarang Tahun 2019 – 2021





Sumber : Survei Keamanan Pangan Kota Semarang 2019 – 2021

Dari Grafik 4.1 terjadi peningkatan tingkat keamanan pasar tradisional dari tahun 2019 sampai dengan tahun 2021.

Ketidaksesuaian yang sering ditemukan di pasar tradisional meliputi :

1. Banyak pedagang yang meletakkan dagangannya terutama sayuran di tanah tanpa alas, dimungkinkan terkontaminasi dari cemaran biologi maupun kimia yang terkandung di dalam tanah.
2. Mencampurkan/menumpuk bahan pangan yang busuk/layu dengan bahan yang segar sehingga bahan makan yang segar ikut terkontaminasi.
3. Makanan kemasan yang masih menggunakan staples.
4. Makanan kemasan yang tidak memenuhi standar keamanan pangan terutama makanan untuk jajan sekolah tanpa label pangan, sehingga tidak ada informasi sama sekali terhadap pangan yang di jual.
5. Makanan siap saji yang tidak diberi penutup sehingga dihindangi serangga dan penjual tidak menggunakan sarung tangan.
6. Masih menggunakan alas koran untuk makanan siap saji.
7. Banyaknya pedagang mie kuning basah / ikan asin yang mengandung bahan berbahaya.
8. Pedagang yang membuang sisa bahan makanannya sembarangan sehingga sampah berserakan yang dapat menimbulkan datangnya serangga sehingga bahan makanan disekitarnya berpotensi terkontaminasi.



9. Masih adanya pedagang ayam yang menjual dagangannya beralaskan kardus yang berpotensi ada cemaran mikrobiologi

#### 4.2.2 Tingkat Keamanan Pangan Pasar Modern Per Kecamatan

Tingkat keamanan pangan pada pasar modern berdasarkan wilayah kecamatan tahun 2019 dapat dilihat pada Tabel 4.20 di bawah ini :

Tabel 4.20  
Tingkat Keamanan Pangan Pasar Modern Per Kecamatan Tahun 2019

Kecamatan	Jumlah Sampel	MS	TMS	Tingkat Keamanan Pangan (%)
Banyumanik	164	117	47	71,34
Candisari	79	68	11	86,08
Gajahmungkur	49	35	14	71,43
Gayamsari	56	50	6	89,29
Genuk	16	9	7	56,25
Gunungpati	-	-	-	-
Mijen	26	24	2	92,31
Ngaliyan	57	46	11	80,70
Pedurungan	338	275	63	81,36
Semarang Barat	140	123	17	87,86
Semarang Selatan	57	49	8	85,96
Semarang Tengah	108	84	24	77,78
Semarang Timur	12	6	6	50
Semarang Utara	-	-	-	-
Tembalang	54	41	13	75,93
Tugu	15	6	9	40
<b>Jumlah</b>	<b>1171</b>	<b>993</b>	<b>238</b>	<b>79,68</b>

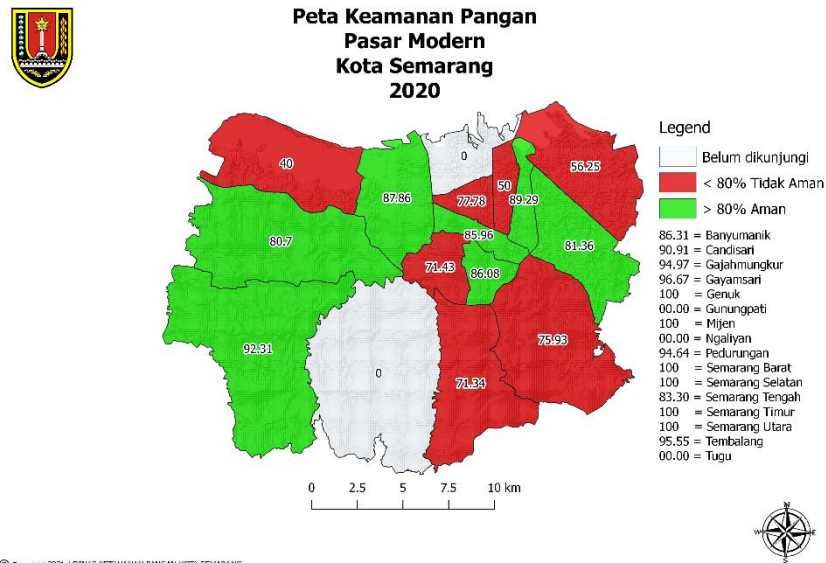
Sumber : Survei Keamanan Pangan Kota Semarang 2019

Dari Tabel 4.20 Pada tahun 2019 tingkat keamanan pangan tertinggi pada Kecamatan Mijen (92,31%) dan terendah pada Kecamatan Tugu (40%). Tingkat keamanan pangan di pasar modern sebesar 79,68%.

Tingkat keamanan pangan pada pasar modern per wilayah kecamatan tahun 2020 bila digambarkan dalam bentuk peta, dapat dilihat pada Gambar 4.4 di bawah ini :



Gambar 4.5  
Tingkat Keamanan Pangan Pasar Modern Per Kecamatan Tahun 2019



Dari Gambar 4.4 pada tahun 2019 terdapat 7 kecamatan dengan tingkat keamanan pangan di bawah 80%, 7 kecamatan dengan tingkat keamanan pangan di atas 80% dan 2 kecamatan tidak dikunjungi untuk dilakukan survei

Tabel 4.21  
Tingkat Keamanan Pangan Pasar Modern Per Kecamatan Tahun 2020

Kecamatan	Jumlah Sampel	MS	TMS	Tingkat Keamanan Pangan (%)
Banyumanik	73	63	10	86,30
Candisari	11	10	1	90,91
Gajahmungkur	38	36	2	94,74
Gayamsari	30	29	1	96,67
Genuk	3	3	0	100
Gunungpati	-	-	-	-
Mijen	2	2	0	100
Ngaliyan	-	-	-	-
Pedurungan	180	163	17	90,56
Semarang Barat	40	40	0	100
Semarang Selatan	20	20	0	100
Semarang Tengah	18	15	3	83,33
Semarang Timur	6	6	0	100
Semarang Utara	3	3	0	100
Tembalang	29	28	1	96,55
Tugu	-	-	-	-
<b>Jumlah</b>	<b>453</b>	<b>418</b>	<b>35</b>	<b>92,27</b>

Sumber : Survei Keamanan Pangan Kota Semarang 2020

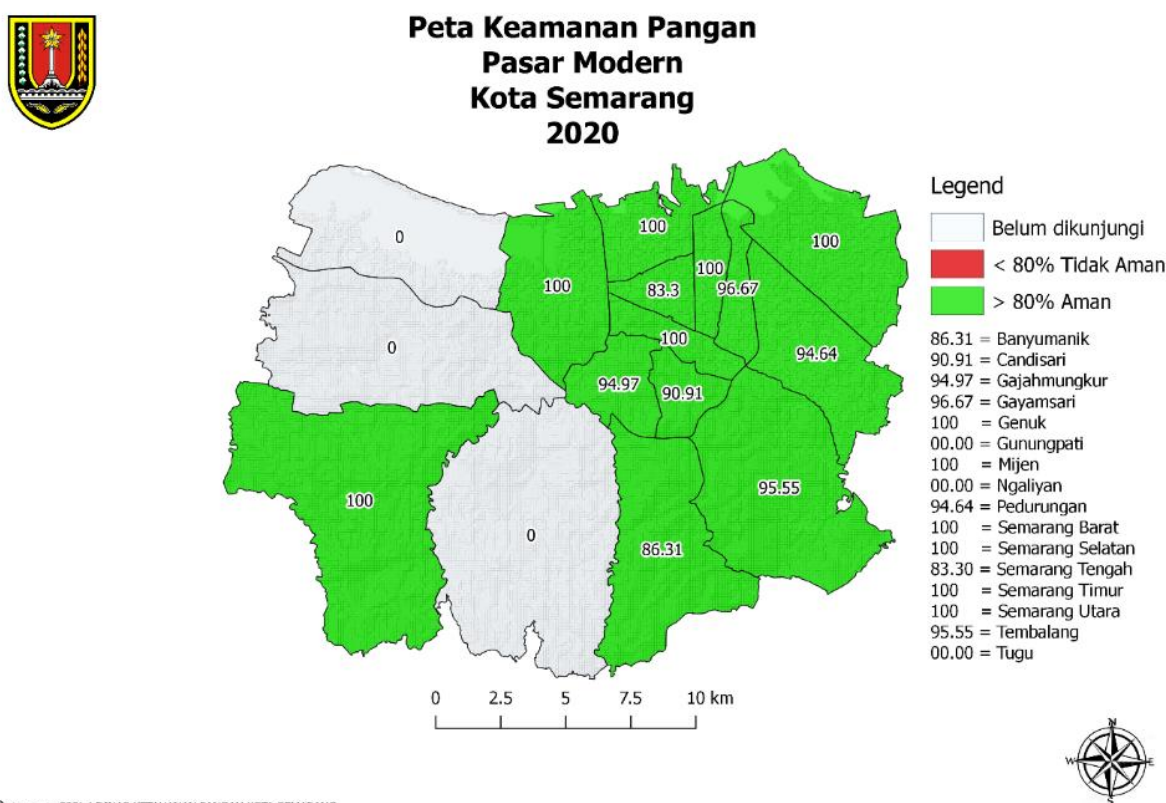
Dari Tabel 4.21 Pada tahun 2020 terdapat 6 kecamatan dengan tingkat keamanan pangan tertinggi (100%) dan terendah pada Kecamatan



Semarang Tengah (83,33%). Tingkat keamanan pangan di pasar modern sebesar 92,27%.

Tingkat keamanan pangan pada pasar modern per wilayah kecamatan tahun 2020 bila digambarkan dalam bentuk peta, dapat dilihat pada Gambar 4.6 di bawah ini :

Gambar 4.6  
Tingkat Keamanan Pangan Pasar Modern Per Kecamatan Tahun 2020



Dari Gambar 4.6 pada tahun 2020 terdapat 13 kecamatan dengan tingkat keamanan pangan di atas 80% dan 3 kecamatan tidak dikunjungi untuk dilakukan survei.

Tingkat keamanan pangan pada pasar modern berdasarkan wilayah kecamatan tahun 2021 dapat dilihat pada Tabel 4.22 di bawah ini :



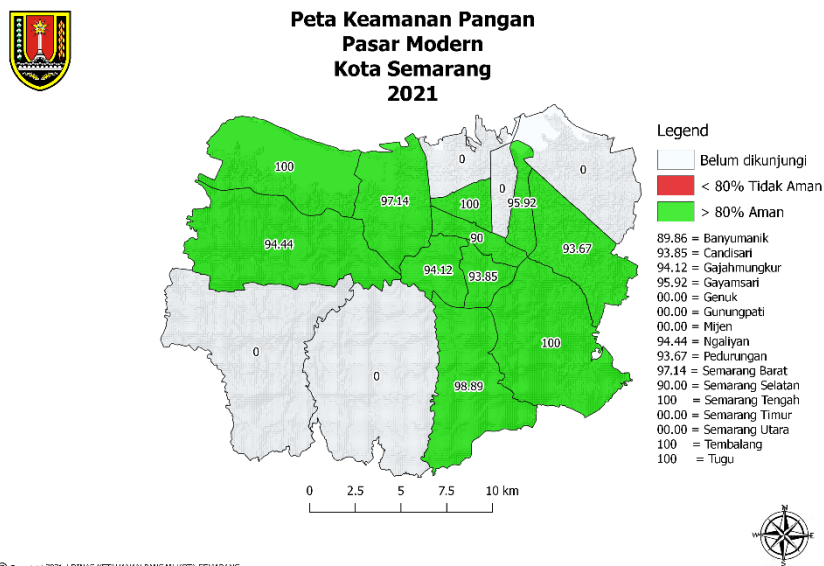
Tabel 4.22  
Tingkat Keamanan Pangan Pasar Modern Per Kecamatan Tahun 2021

Kecamatan	Jumlah Sampel	MS	TMS	Tingkat Keamanan Pangan (%)
Banyumanik	88	87	1	98,86
Candisari	65	61	4	93,85
Gajahmungkur	34	32	2	94,12
Gayamsari	49	47	2	95,92
Genuk	-	-	-	-
Gunungpati	-	-	-	-
Mijen	-	-	-	-
Ngaliyan	36	34	2	94,44
Pedurungan	158	148	10	93,67
Semarang Barat	70	68	2	97,14
Semarang Selatan	40	36	4	90
Semarang Tengah	34	34	0	100
Semarang Timur	-	-	-	-
Semarang Utara	-	-	-	-
Tembalang	14	14	0	100
Tugu	16	16	-	100
<b>Jumlah</b>	<b>604</b>	<b>577</b>	<b>27</b>	<b>95,53</b>

Sumber : Survei Keamanan Pangan Kota Semarang 2021

Dari Tabel 4.22 Pada tahun 2021 terdapat 3 kecamatan dengan tingkat keamanan pangan tertinggi (100%) dan terendah pada Kecamatan Semarang Selatan (90%). Tingkat keamanan pangan di pasar modern sebesar 95,53%. Tingkat keamanan pangan pada pasar modern per wilayah kecamatan tahun 2021 bila digambarkan dalam bentuk peta, dapat dilihat pada Gambar 4.7 di bawah ini :

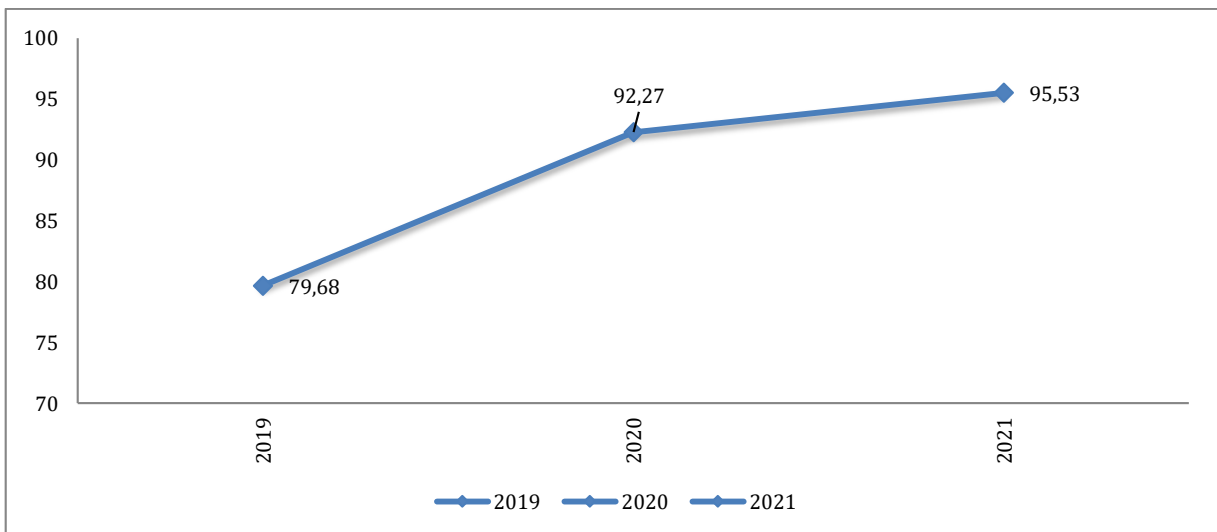
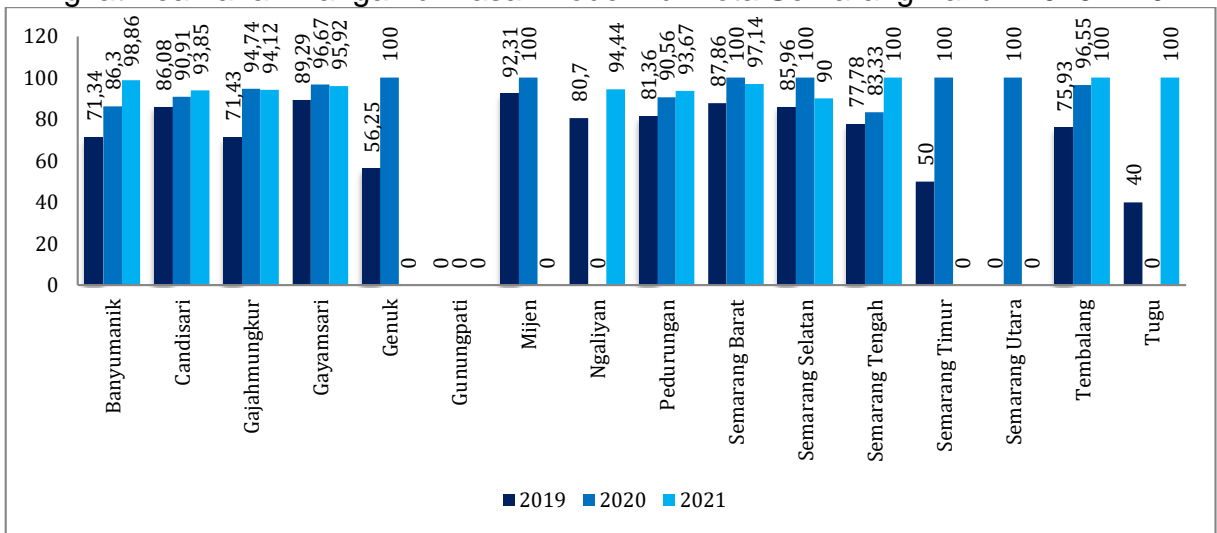
Gambar 4.7  
Tingkat Keamanan Pangan Pasar Modern Per Kecamatan Tahun 2021



Dari Gambar 4.7 pada tahun 2021 terdapat 11 kecamatan dengan tingkat keamanan pangan di atas 80% dan 5 kecamatan tidak dikunjungi untuk dilakukan survei.

Tingkat keamanan pangan pada pasar modern berdasarkan wilayah kecamatan tahun 2019 hingga 2021 dapat dilihat pada diagram batang dan grafik di bawah ini :

Gambar 4.8  
Tingkat Keamanan Pangan di Pasar Modern di Kota Semarang Tahun 2019 – 2021



Sumber : Survei Keamanan Pangan Kota Semarang 2019 - 2021

Dari Grafik 4.2 terjadi peningkatan tingkat keamanan pasar modern dari tahun 2019 sampai dengan tahun 2021.

Ketidaksesuaian yang sering ditemukan di pasar modern meliputi :

1. Kemasan makanan terutama kemasan kaleng banyak yang penyok dan masih di display untuk konsumen.



2. Masih banyak makanan kemasan yang memiliki nomor Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) yang sama, seharusnya satu produk mempunyai satu No PIRT
3. Masih adanya makanan kemasan yang menggunakan nomor PIRT yang lama/kadaluarsa.
4. Masih adanya makanan kemasan yang menggunakan staples.
5. Produk bijian banyak yang belum mencantumkan KEMENTAN pada kemasannya.
6. Masih ada produk makanan kemasan yang tidak memenuhi standar label pangan seperti tidak mencantumkan kode produksi., komposisi, nomor izin edar.
7. Suhu penyimpanan makanan yang tidak sesuai dengan ketentuan dikarenakan tidak disiplinnya monitoring suhu pada refrigotor. Ketidaksesuaian suhu tersebut menyebabkan waktu simpan makanan akan berkurang tidak sesuai dengan *Expired Date* (ED) yang ditetapkan.
8. Masih adanya bahan makanan segar terutama buah segar yang bercampur dengan buah busuk.

#### 4.2.3 Tingkat Keamanan Pangan di Pedagang Keliling Per Kecamatan

Tingkat keamanan pangan pada pedagang keliling berdasarkan wilayah kecamatan tahun 2021 dapat dilihat pada Tabel 4.23 di bawah ini :

Tabel 4.23

Tingkat Keamanan Pangan di Pedagang Keliling Per Kecamatan Tahun 2019				
Kecamatan	Jumlah Sampel	MS	TMS	Tingkat Keamanan Pangan (%)
Banyumanik	9	9	0	100
Candisari	-	-	-	-
Gajahmungkur	7	6	1	85,71
Gayamsari	-	-	-	-
Genuk	-	-	-	-
Gunungpati	-	-	-	-
Mijen	-	-	-	-
Ngaliyan	9	8	1	88,89
Pedurungan	3	1	2	33,33
Semarang Barat	18	18	0	100
Semarang Selatan	3	2	1	66,67
Semarang Tengah	9	8	1	88,89
Semarang Timur	-	-	-	-
Semarang Utara	-	-	-	-
Tembalang	-	-	-	-
Tugu	-	-	-	-
<b>Jumlah</b>	<b>58</b>	<b>52</b>	<b>6</b>	<b>89,66</b>

Sumber : Survei Keamanan Pangan Kota Semarang 2019

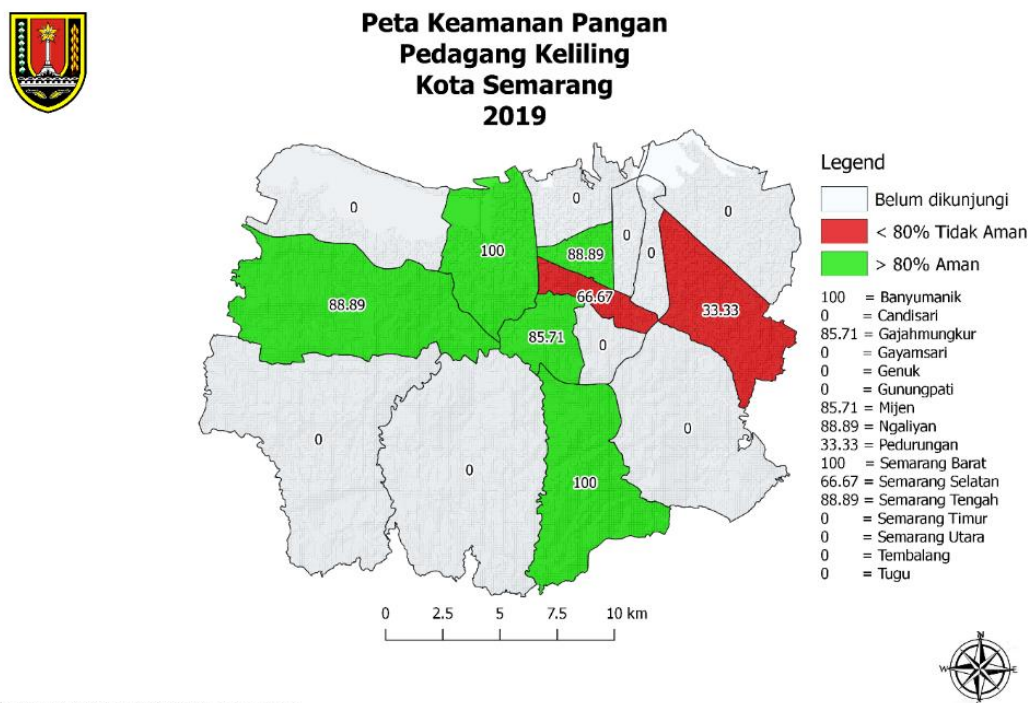


Dari Tabel 4.23 bisa dilihat bahwa pada tahun 2019 tingkat keamanan pangan tahun 2019 tertinggi berada pada Kecamatan Banyumanik (100%) dan terendah pada Kecamatan Pedurungan (33,33%). Tingkat keamanan pangan di pedagang keliling sebesar 89,66%

Ketidaksesuaian yang sering ditemukan saat pengawasan keamanan pangan di pedagang keliling adalah masih banyaknya penjual makanan yang menggunakan mie basah untuk produk makanan yang mereka jual terutama untuk pedagang mie kopyok dan mie gulung yang ada di depan Sekolah Dasar.

Tingkat keamanan pangan pada pedagang keliling per wilayah kecamatan tahun 2019 bila digambarkan dalam bentuk peta, dapat dilihat pada Gambar 4.7 di bawah ini :

Gambar 4.9  
Tingkat Keamanan Pangan Perdagang Keliling Per Kecamatan Tahun 2019



Dari Gambar 4.9 pada tahun 2019 terdapat 2 kecamatan dengan tingkat keamanan pangan di bawah 80%, 5 kecamatan dengan tingkat keamanan pangan di atas 80% dan 9 kecamatan tidak dikunjungi untuk dilakukan survei.



#### 4.2.4 Tingkat Keamanan Pangan di PKL Per Kecamatan

Tingkat keamanan pangan pada PKL berdasarkan wilayah kecamatan tahun 2019 dapat dilihat pada Tabel 4.24 di bawah ini :

Tabel 4.24  
Tingkat Keamanan Pangan PKL Per Kecamatan Tahun 2019

Kecamatan	Jumlah Sampel	MS	TMS	Tingkat Keamanan Pangan (%)
Banyumanik	-	-	-	-
Candisari	-	-	-	-
Gajahmungkur	7	6	1	85,71
Gayamsari	-	-	-	-
Genuk	-	-	-	-
Gunungpati	-	-	-	-
Mijen	-	-	-	-
Ngaliyan	-	-	-	-
Pedurungan	16	15	1	93,75
Semarang Barat	8	6	2	75
Semarang Selatan	8	8	0	100
Semarang Tengah	12	9	3	75
Semarang Timur	1	0	1	0
Semarang Utara	-	-	-	-
Tembalang	-	-	-	-
Tugu	-	-	-	-
<b>Jumlah</b>	<b>52</b>	<b>44</b>	<b>8</b>	<b>84,62</b>

Sumber : Survei Keamanan Pangan Kota Semarang 2019

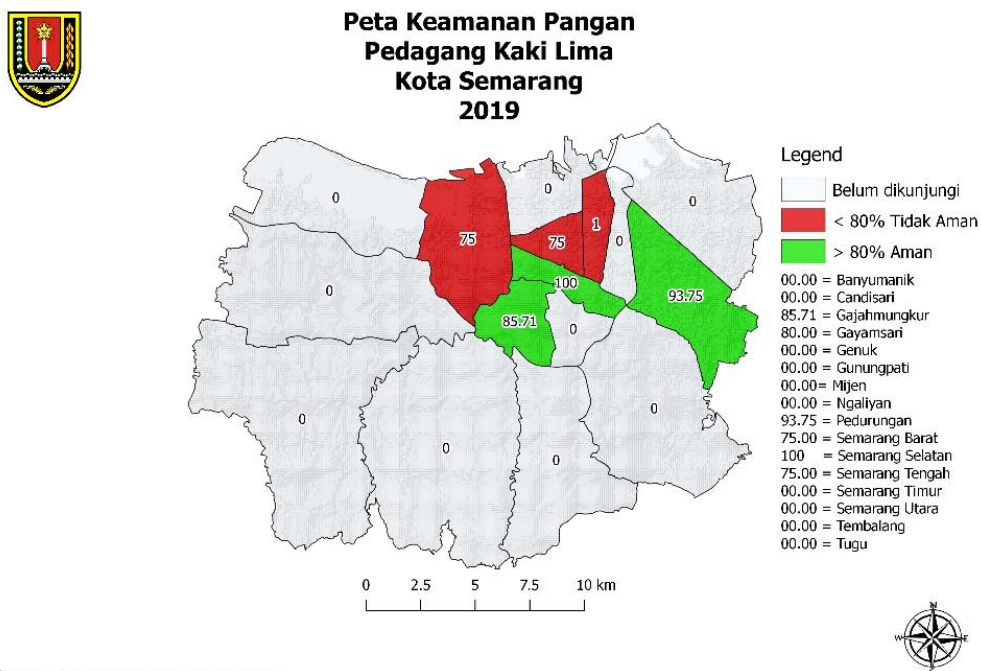
Dari Tabel 4.24 bisa dilihat bahwa pada tahun 2019 tingkat keamanan pangan tahun 2019 tertinggi berada pada Kecamatan Semarang Selatan (100%) dan terdapat 2 kecamatan dengan tingkat keamanan terendah (75%). Tingkat keamanan pangan di PKL sebesar 84,62%.

Ketidaksesuaian yang sering ditemukan saat pengawasan keamanan pangan di PKL adalah masih banyaknya penjual makanan yang menggunakan mie basah untuk produk makanan yang mereka jual.

Tingkat keamanan pangan pada PKL per wilayah kecamatan tahun 2019 bila digambarkan dalam bentuk peta, dapat dilihat pada Gambar 4.7 di bawah ini :



Gambar 4.10  
Tingkat Keamanan Pangan PKL Per Kecamatan Tahun 2019



Dari Gambar 4.10 pada tahun 2019 terdapat 3 kecamatan dengan tingkat keamanan pangan di bawah 80%, 3 kecamatan dengan tingkat keamanan pangan di atas 80% dan 10 kecamatan tidak dikunjungi untuk dilakukan survei

#### 4.2.5 Tingkat Keamanan Pangan di Kantin SD Per Kecamatan

Tingkat keamanan pangan di kantin sekolah dasar merupakan hal yang sangat penting, mengingat konsumen dari kantin tersebut adalah siswa SD kelas 1 hingga 6 yang belum bisa memilih pangan yang mereka konsumsi dengan baik. Apa yang tersedia di kantin, itulah yang mereka konsumsi, untuk itu kualitas pangan di kantin sekolah juga ikut berpengaruh pada status gizi yang pada akhirnya membentuk derajat kesehatan siswa. Banyaknya waktu yang mereka habiskan di sekolah, dan lama pendidikan SD ditempuh selama 6 tahun, ditambah kondisi dimana siswa seringkali tidak membawa bekal dari rumah sehingga mau tidak mau jajan di sekolah. Dapat dibayangkan akibatnya bila kantin yang tersedia bukan kantin yang sehat.

Tingkat keamanan pangan pada kantin SD berdasarkan wilayah kecamatan tahun 2019 dapat dilihat pada Tabel 4.25 di bawah ini :



Tabel 4.25  
Tingkat Keamanan Pangan Kantin Sekolah Dasar Per Kecamatan Tahun 2019

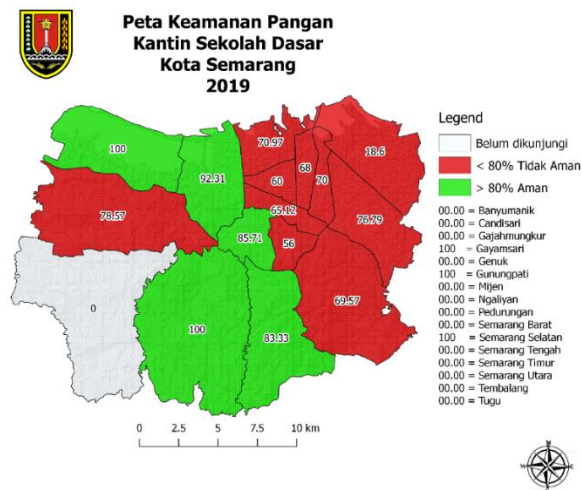
Kecamatan	Jumlah Sampel	MS	TMS	Tingkat Keamanan Pangan (%)
Banyumanik	6	5	1	83,3
Candisari	25	14	11	56
Gajahmungkur	7	6	1	85,71
Gayamsari	40	28	12	70
Genuk	86	16	70	18,6
Gunungpati	6	6	0	100
Mijen	-	-	-	-
Ngaliyan	14	11	3	78,57
Pedurungan	56	43	13	76,79
Semarang Barat	26	24	2	92,31
Semarang Selatan	43	28	15	65,12
Semarang Tengah	5	3	2	60
Semarang Timur	25	17	8	68
Semarang Utara	31	22	9	70,97
Tembalang	92	64	28	69,57
Tugu	8	8	-	100
<b>Jumlah</b>	<b>470</b>	<b>295</b>	<b>175</b>	<b>62,77</b>

Sumber : Survei Keamanan Pangan Kota Semarang 2019

Dari Tabel 4.25 bisa dilihat bahwa pada tahun 2019 tingkat keamanan pangan tahun 2019 tertinggi berada pada Kecamatan Gunungpati (100%) dan terendah pada Kecamatan Genuk (18,6%). Tingkat keamanan pangan di Kantin Sekolah sebesar 62,77%

Berdasarkan indikator pengawasan kantin SD didapatkan kategori lokasi dan bangunan, dapur, peralatan pengolahan, fasilitas sanitasi dan penjamah makanan mendapat nilai <80%. Bila digambarkan dalam peta, tingkat keamanan pangan kantin sekolah dasar per kecamatan tahun 2019 adalah sebagai berikut :

Gambar 4.11  
Tingkat Keamanan Pangan di Kantin SD Per Kecamatan Tahun 2019



© Copyright 2022. | DINAS KETAHANAN PANGAN KOTA SEMARANG



Dari Gambar 4.11 pada tahun 2019 terdapat 10 kecamatan dengan tingkat keamanan pangan di bawah 80%, 5 kecamatan dengan tingkat keamanan pangan di atas 80% dan 1 kecamatan tidak dikunjungi untuk dilakukan survei.

Tingkat keamanan pangan pada kantin SD berdasarkan wilayah kecamatan tahun 2020 dapat dilihat pada Tabel 4.26 di bawah ini :

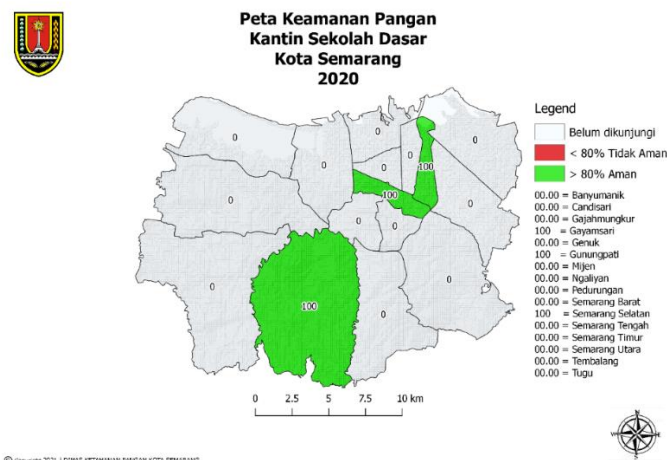
**Tabel 4.26**  
**Tingkat Keamanan Pangan Kantin Sekolah Dasar Per Kecamatan Tahun 2020**

Kecamatan	Jumlah Sampel	MS	TMS	Tingkat Keamanan Pangan (%)
Banyumanik	-	-	-	-
Candisari	-	-	-	-
Gajahmungkur	-	-	-	-
Gayamsari	10	10	0	100
Genuk	-	-	-	-
Gunungpati	5	5	0	100
Mijen	-	-	-	-
Ngaliyan	-	-	-	-
Pedurungan	-	-	-	-
Semarang Barat	-	-	-	-
Semarang Selatan	5	5	0	100
Semarang Tengah	-	-	-	-
Semarang Timur	-	-	-	-
Semarang Utara	-	-	-	-
Tembalang	-	-	-	-
Tugu	-	-	-	-
<b>Jumlah</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>100</b>

Sumber : Survei Keamanan Pangan Kota Semarang 2019

Dari Tabel 4.26 bisa dilihat bahwa pada tahun 2020 tingkat keamanan pangan di Kantin Sekolah sebesar 100%. Bila digambarkan dalam peta, tingkat keamanan pangan kantin sekolah dasar per kecamatan tahun 2019 adalah sebagai berikut :

**Gambar 4.12**  
**Tingkat Keamanan Pangan di Kantin SD Per Kecamatan Tahun 2019**



© Copyright 2021 | EDKMS KESEHATAN PANGAN KOTA SEMARANG

Dari Gambar 4.12 pada tahun 2020 terdapat 3 kecamatan dengan tingkat keamanan pangan di atas 80% dan 13 kecamatan tidak dikunjungi untuk dilakukan survei

#### 4.2.6 Tingkat Keamanan Kota Semarang

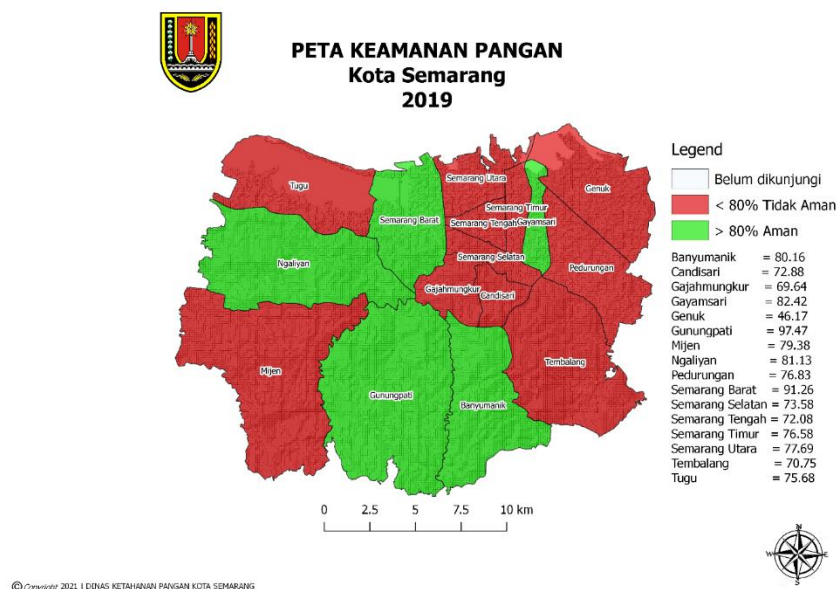
Tingkat keamanan pangan Kota Semarang dihitung dari sampel yang memenuhi syarat dibagi total sampel dikali 100% pada kurun waktu tertentu. Standar Pelayanan Minimal Keamanan Pangan menurut Badan Ketahanan Pangan 2017 adalah 80 % sehingga apabila di peroleh tingkat keamanan pangan samadengan atau lebih 80% disimpulkan sudah cukup baik. Tingkat keamanan pangan Kota Semarang tahun 2019 hingga 2021 dapat dilihat pada table di bawah ini :

Tabel 4.27  
Tingkat Keamanan Pangan Pasar Modern Per Kecamatan Tahun 2021

Tahun	Jumlah Sampel	MS	TMS	Tingkat Keamanan Pangan (%)
2019	3712	2822	890	76,01
2020	889	812	68	91,26
2021	1144	1044	100	91,27

Sumber : Survei Keamanan Pangan Kota Semarang 2019 - 2021

Gambar 4.13  
Tingkat Keamanan Pangan di Kota Semarang Tahun 2019



Dari Gambar 4.13 pada tahun 2019 terdapat 5 kecamatan dengan tingkat keamanan pangan di atas 80% dan 11 kecamatan dengan tingkat keamanan pangan di bawah 80%.

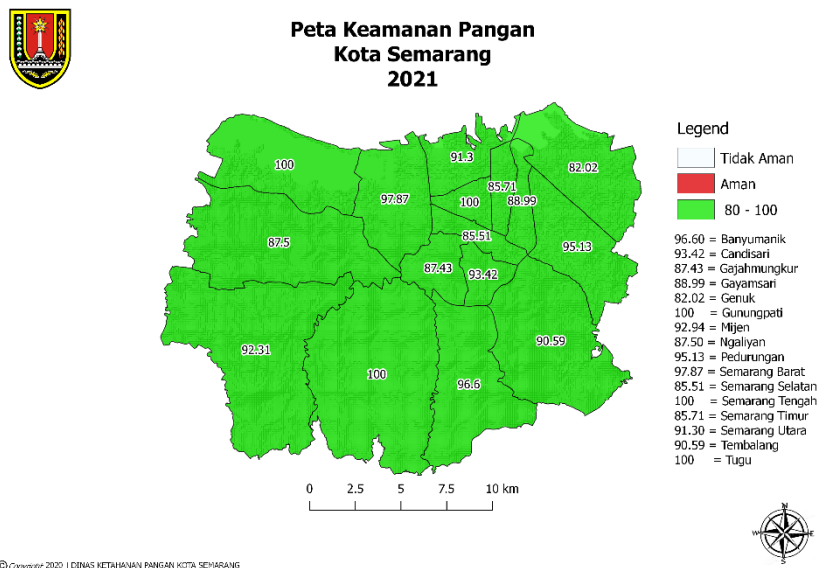


Gambar 4.14  
Tingkat Keamanan Pangan di Kota Semarang Tahun 2020



Dari Gambar 4.14 pada tahun 2020 terdapat 13 kecamatan dengan tingkat keamanan pangan di atas 80%, 1 kecamatan dengan tingkat keamanan pangan di bawah 80% dan 2 kecamatan yang tidak dikunjungi untuk survei.

Gambar 4.15  
Tingkat Keamanan Pangan di Kota Semarang Tahun 2021

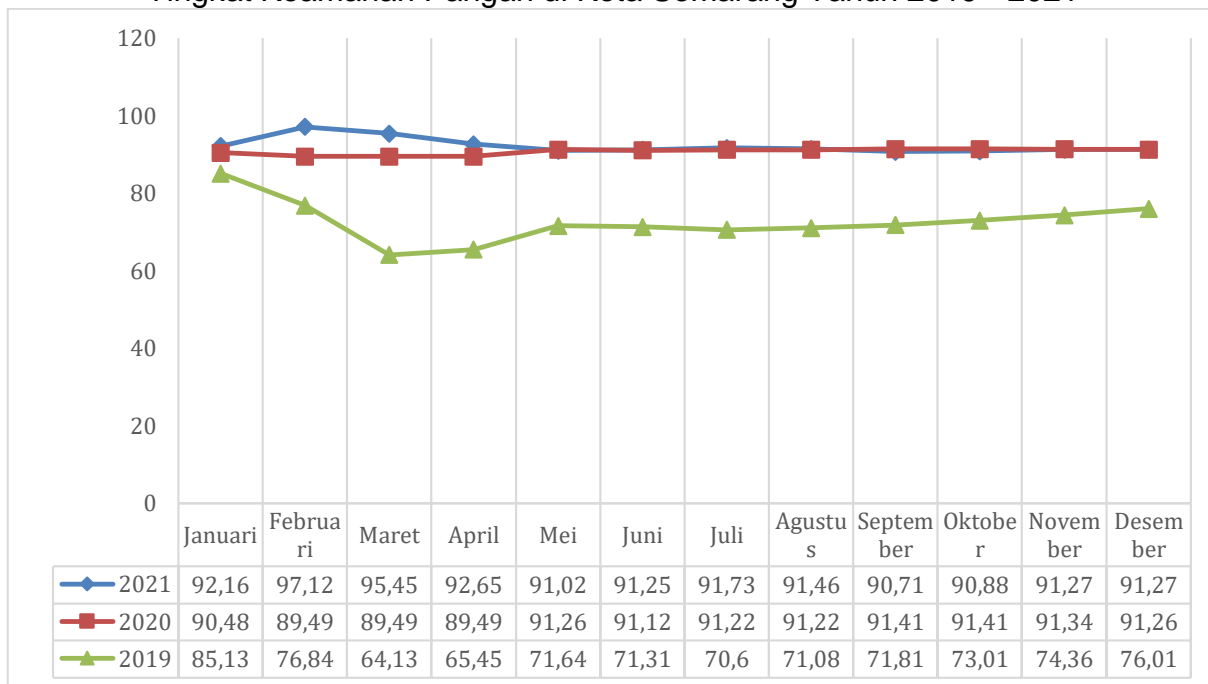


Dari Gambar 4.15 pada tahun 2021 terdapat 13 kecamatan dengan tingkat keamanan pangan di atas 80%, 1 kecamatan dengan tingkat keamanan pangan di bawah 80% dan 2 kecamatan yang tidak dikunjungi untuk survei.



untuk survei. Bila digambarkan dalam bentuk grafik, maka dapat dilihat sebagai berikut :

Gambar 4.16  
Tingkat Keamanan Pangan di Kota Semarang Tahun 2019 - 2021



Dari Grafik 4.16 dapat dilihat tingkat keamanan pangan di Kota Semarang per tahun. Tahun 2019 tingkat keamanan pangan mencapai 76,01%, tahun 2020 meningkat menjadi 91,26%, dan di tahun 2021 sedikit meningkat menjadi 91,27%.

Jumlah sampel pangan yang diuji pada tahun 2020 dan 2021 tidak sebanyak pada tahun 2019. Hal ini dikarenakan terjadinya Pandemi Covid-19 sehingga frekuensi survei menurun. Dan ini merupakan keterbatasan survei keamanan pangan yang kami lakukan, dengan melihat hasil tingkat keamanan pangan tahun 2019 sampai dengan 2021 di asumsikan tahun 2019 lebih akurat karena data yang diambil lebih representative. Nilai tingkat keamanan pangan sangat dipengaruhi oleh jumlah sampel pangan, semakin banyak sampel yang diambil dan sebarannya yang semakin merata bisa lebih menggambarkan kondisi riil di lapangan.

### 4.3 Rekomendasi

Dari hasil survei yang sudah dilaksanakan, telah ditemukan beberapa hal yang menjadi diskusi serta saran-saran, serta agar dapat terealisasi dengan



baik ada beberapa rekomendasi yang dapat menjadi masukan bagi pihak yang berkaitan. Rekomendasi- rekomendasi tersebut adalah sebagai berikut:

1. Hasil Survei Keamanan Pangan dapat digunakan sebagai materi untuk dibahas ke dalam rapat koordinasi Tim Jejaring Keamanan Pangan daerah (JKPD), guna menyusun langkah-langkah yang dibutuhkan untuk meningkatkan tingkat keamanan pangan di Kota Semarang.
2. Guna memperluas wilayah pengawasan keamanan pangan dibutuhkan dukungan sarana yang lebih memadai, seperti mobil laboratorium mini yang dilengkapi dengan tenaga yang terlatih.
3. Pangan yang aman di Kota Semarang dapat terwujud melalui kerja sama dari berbagai pihak. Pemerintah, pelaku usaha dan masyarakat diharapkan agar meningkatkan upaya dalam berkolaborasi dan saling bersinergi.
4. Dalam pengambilan sampel, koordinasi dengan pedagang/ pelaku usaha di Kota Semarang realitasnya sudah diupayakan, namun demikian masih diperlukan kejelasan link koordinasi antar pedagang/ pelaku usaha.
5. Proses pengumpulan data dapat lebih efektif dilakukan secara berkala dengan menggunakan metode survei dengan banyaknya sampel lebih dari 1000.
6. Agar dilaksanakan evaluasi survei tingkat keamanan pangan secara efektif dan efisien untuk melibatkan pihak-pihak/ stakeholder terkait.
7. Diharapkan pada tahun berikutnya kegiatan ini dapat dilakukan follow up berupa pembuatan label / logo pangan aman pada titik-titik pelaku usaha/pedagang yang memiliki potensi tingkat keamanan pangan yang cukup memadai di Kota Semarang.
8. Untuk melakukan updating database keamanan pangan diperlukan penanggung jawab aplikasi atau dalam hal ini adalah administrator untuk menjalankan backoffice. Diperlukanya penanggung jawab atau administrator sistem informasi SIJAMAN agar dapat berjalan dengan baik sebagaimana yang telah diharapkan dengan data terbaru.



## Lampiran 1

### FORMULIR PENGAWASAN KEAMANAN PANGAN PSAT

HARI/TANGGAL :  
 TEMPAT :  
 ALAMAT :  
 KELURAHAN :  
 KECAMATAN :  
 LOKASI :

1	KRITERIA	JENIS SAYUR				
		BAYAM	KOBIS	KANGKUNG	CABE	KACANG PANJANG
A. Tidak Layu / Kusut						
B. Warna Cerah						
C. Tidak Memar						
D. Tidak Busuk						
E. Tempat Bersih						
F. Bersertifikat Prima						
G. Uji Pestisida						
H. Asal Produk						
I. Nama Pedagang						
J. Paraf						

2	Kriteria	JENIS BUAH				
		JERUK	APEL	ANGGUR	BLIMBING	JAMBU
A. Tidak Layu / Kusut						
B. Warna Cerah						
C. Tidak Memar						
D. Tidak busuk						
E. Tidak ada lilin pada buah						
F. Bersertifikat Prima						
G. Uji Pestisida						
H. Uji Formalin						
I. Asal Produk						
J. Nama Pedagang						

3.	KRITERIA	JENIS BIJI – BIJIAN				
		A	B	C	D	E
A. Nama Produk						
B. Tidak dijumpai kutu						
C. Ada Label Kualitas						
D. Ada Label HET						
E. Label Nama Produk						
F. Ada Ket. Berat Bersih						
G. Ada Nama dan Alamat Produksi						
H. Ada Ket. Tgl Mulai Edar						
I. Ada Asal Usul Bahan PSAT						
J. Ada Nomor Reg. Jaminan Mutu						
K. Tanggal Kadaluwarsa						
L. Asal Produk						
M. Nama Pedagang						
N. Paraf						



4	KRITERIA	JENIS BERAS CURAH				
		A	B	C	D	E
A. Nama produk						
B. Aroma Tidak Apek						
C. Tidak Dijumpai Kutu						
D. Warna Jernih						
E. Bulir Utuh						
F. Cemaran Fisik						
G. Uji Chlorin						
H. Uji Aflatoksin						
I. Asal Produk						
J. Nama Pedagang						
K. Paraf						

5	KRITERIA	JENIS BERAS KEMASAN				
		A	B	C	D	E
A. Nama Produk						
B. Tidak dijumpai kutu						
C. Ada Label Kualitas						
D. Ada Label HET						
E. Label Nama Produk						
F. Ada Ket. Berat Bersih						
G. Ada Nama dan Alamat Produksi						
H. Ada Ket. Tgl Mulai Edar						
I. Ada Asal Usul Bahan PSAT						
J. Ada Nomor Reg.Jaminan Mutu						
K. Tanggal Kadaluwarsa						
L. Asal Produk						
M. Nama Pedagang						
N. Paraf						

Kriteria :

MS : Jika seluruh kriteria terpenuhi secara positif

TMS : Jika ada kriteria yang dinyatakan negatif

Semarang

Kepala Pasar

Petugas Survei

( ..... )

- 1.
- 2.

Mengetahui  
Kabid Keamanan Pangan

\_\_\_\_\_

NIP



## Lampiran 2

### FORMULIR PENGAWASAN KEAMANAN PANGAN PSAH

HARI/TANGGAL :  
 TEMPAT :  
 ALAMAT :  
 KELURAHAN :  
 KECAMATAN :  
 LOKASI :

1	KRITERIA	JENIS DAGING UNGGAS				
		A	B	C	D	E
	A. Nama produk					
	B. Bersih, Lapisan Luar Kering					
	C. Warna Putih Kekuningan					
	D. Segar Tidak Amis & Tidak Masam					
	E. Tekstur Kenyal					
	F. Ditiriskan Tidak Berdarah					
	G. Sehat Matanya					
	H. Penjual Punya Sertifikat					
	I. Tanggal Kadaluwarsa					
	J. Asal Produk					
	K. Nama Pedagang					
	L. Paraf					

2	KRITERIA	JENIS TELUR				
		A	B	C	D	E
	A. Nama Produk					
	B. Bersih, Tidak Retak					
	C. Permukaan Kering					
	D. Tembus Cahaya					
	E. Bila Dikocok Tidak Kocak					
	F. Tanggal Kadaluwarsa					
	G. Asal Produk					
	H. Nama Pedagang					
	I. Paraf					

3	KRITERIA	JENIS DAGING SAPI				
		A	B	C	D	E
	A. Nama produk					
	B. Bersih					
	C. Warna Merah Segar Lemak Keras Kuning					
	D. Suhu Penyimpanan 18°C					
	E. Kemasan Datang Dengan Wadah Pendingin					
	F. Wadah Bersih					
	G. Penjual/Supplier Punya Sertifikat					
	H. Tanggal Kadaluwarsa					
	I. Asal Produk					
	J. Nama Pedagang					
	K. Paraf					



4	KRITERIA	JENIS DAGING KAMBING				
		A	B	C	D	E
	A. Nama Produk					
	B. Bersih					
	C. Warna merah jambu tua lemak keras putih					
	D. Suhu penyimpanan -18°C					
	E. Kemasan datang dengan wadah pendingin					
	F. Disajikan dengan wadah bersih					
	G. Penjual/Supplier punya Sertifikat					
	H. Tanggal Kadaluwarsa					
	I. Asal Produk					
	J. Nama Pedagang					
	K. Paraf					

5	KRITERIA	JENIS IKAN				
		A	B	C	D	E
	A. Nama Produk					
	B. Mata cembung, bening, selaput mata jernih, pupil hitam					
	C. Insang merah segar					
	D. Sisik melekat kuat mengkilap warna khas					
	E. Ada lendir alami					
	F. Ikan hidup gerak gesit					
	G. Daging padat kenyal					
	H. Bau khas ikan tidak anyir/pesing					
	I. Tanggal Kadaluwarsa					
	J. Asal Produk					
	K. Nama Pedagang					
	L. Paraf					

Kriteria :

MS : Jika seluruh kriteria terpenuhi secara positif

TMS : Jika ada kriteria yang dinyatakan negatif

Semarang,

Kepala Pasar

Petugas Survei

1.

(.....)

2.

Mengetahui  
Kabid Keamanan Pangan

NIP



### Lampiran 3

#### FORMULIR PENGAWASAN KEAMANAN PANGAN OLAHAN

HARI/TANGGAL :  
 TEMPAT :  
 ALAMAT :  
 KELURAHAN :  
 KECAMATAN :  
 LOKASI :

1	KRITERIA	JENIS PANGAN OLAHAN				
		TAHU	BAKSO	CENDOL	MIE BASAH	PANGAN KEMASAN
	A. Tidak berlendir					
	B. Padat tapi tidak keras					
	C. Bau khas					
	D. Tidak berbau formalin/borak					
	E. Warna					
	F. Tanggal Kadaluwarsa					
	G. Asal Produk					
	H. Nama Pedagang					
	I. Paraf					

2	KRITERIA	PANGAN KEMASAN				
		A	B	C	D	E
	A. Nama produk					
	B. Kemasan tidak mudah rusak					
	C. Label nama produk					
	D. Keterangan kadaluwarsa					
	E. Nomor Pendaftaran (PIRT/MD/ML)					
	F. Komposisi bahan					
	G. Keterangan berat bersih					
	H. Tidak menggunakan steples					
	I. Tidak berjamur					
	J. Tidak basi					
	K. Kemasan kaleng tidak penyok					
	L. Penyimpanan dengan suhu yang ditentukan					
	M. Nama dan alamat produsen					
	N. Kode dan tanggal produksi					
	O. Asal Produk					
	P. Nama Pedagang					
	Q. Paraf					

3	KRITERIA	PANGAN SIAP SAJI				
		A	B	C	D	E
	A. Nama Produk					
	B. Disajikan dalam wadah tertutup					



C.	Tidak menggunakan kertas koran sebagai wadah					
D.	Ada penjapit makanan					
E.	Tidak mengandung bahan berbahaya					
F.	Ada tempat cuci tangan					
G.	Ada tempat sampah					
H.	Tidak dekat MCK					
I.	Tempat masak dan penyajian bersih					
J.	Penyaji menggunakan APD					
K.	Es dari air matang					
L.	Air isi ulang di rebus					
M.	Tidak mengandung cemaran fisik					
N.	Penyaji higienis					
O.	Asal produk					
P.	Nama pedagang					
Q.	Paraf					

Kriteria :

MS : Jika seluruh kriteria terpenuhi secara positif

TMS : Jika ada kriteria yang dinyatakan negatif

Semarang,

Kepala Pasar

(.....)

Petugas Survei

- 1.
- 2.

Mengetahui  
Kabid Keamanan Pangan

---

NIP



## Lampiran 4

Kantin Sekolah : SD .....

Tanggal :

### PEDOMAN PENGAWASAN KANTIN SEKOLAH

NO	VARIABEL/KOMPONEN	BOBOT	TANDA (V)	NILAI
<b>A</b>	<b>LOKASI DAN BANGUNAN</b>	<b>10</b>		
1	<b>Lokasi</b>			
a	Tidak berdampingan / berhadapan langsung dengan toilet/ WC	1		
b	Terlindung dan jauh dari sumber pencemaran / TPS	1		
2	<b>Bangunan</b>			
a	Kuat dan bersih	1		
b	Lantai kedap air, rata, tidak licin, tidak retak dan mudah dibersihkan	1		
c	Dinding kuat, rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan	1		
d	Dinding yang terkena percikan air dilapisi dengan bahan kedap air dan mudah dibersihkan	1		
e	Luas ventilasi minimal 20 % dari luas lantai, dan apabila menggunakan kipas angin rutin dibersihkan minimal 6 bln	1		
f	Atap tidak bocor dan langit - langit bebas dari sarang laba laba	1		
h	Pencahayaan cukup untuk melakukan kegiatan	1		
i	Bebas dari lalat, kecoa dan tikus.	1		
<b>B</b>	<b>BAHAN MAKANAN</b>	<b>10</b>		
a	Bahan makanan dalam kondisi segar, tidak rusak dan tidak busuk	1		
b	Tidak mengandung bahan berbahaya beracun ( <i>pestisida dan logam berat</i> ).	3		
c	Tidak mengandung bahan berbahaya seperti <i>formalin, boraks, rhodamin - B, methanyl yellow dll</i>	3		
d	Bahan makanan kemasan tidak kadaluwarsa.	3		
<b>C</b>	<b>MAKANAN JADI</b>	<b>15</b>		
a	Tidak mengandung bahan berbahaya beracun, ( <i>pestisida dan logam berat</i> ).	3		
b	Tidak mengandung bahan berbahaya seperti <i>formalin, boraks, rhodamin - B, methanyl yellow dll</i>	3		
c	Bahan tambahan makanan kadarnya memenuhi persyaratan yang peraturan yang berlaku	2		
d	Untuk makanan yang mudah rusak , bebas <i>E Colli</i>	2		
e	Tidak berbau aroma yang bukan aroma khasnya	1		
f	Tidak berlendir, tidak berjamur	2		
g	Tidak kadaluarsa	2		
<b>D</b>	<b>PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN</b>	<b>10</b>		
a	Penyimpanan bahan makanan terpisah dengan makanan jadi/matang	3		
b	Di tempat penyimpanan tidak terdapat bahan berbahaya	3		
c	Tersedia lemari es untuk menyimpan makanan jadi	2		
d	Bebas dari serangga pengganggu dan tikus	2		



NO	VARIABEL/KOMPONEN	BOBOT	TANDA (V)	NILAI
<b>E</b>	<b>DAPUR / RUANG TEMPAT PENGOLAHAN MAKANAN</b>	<b>10</b>		
a	Dapur tertata rapi dan bersih	1		
b	Tidak berhubungan langsung dengan toilet/ WC	1		
c	Peralatan dan meja dapur mudah dibersihkan	1		
d	Tersedia sarana/ alat yang berfungsi sebagai jalan keluar asap	1		
e	Ruang dapur bebas serangga, tikus dan binatang pengganggu lainnya	1		
f	Pencahayaan cukup untuk melakukan kegiatan	1		
h	Lantai kedap air, rata, tidak licin, tidak retak dan mudah dibersihkan	1		
i	Tersedia sarana atau tempat cuci air mengalir dan sabun	1		
j	Tersedia tempat pencucian peralatan	1		
k	Tersedia tempat sampah kedap air, tidak berkarat, tertutup dan mudah dibersihkan	1		
<b>F</b>	<b>PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN</b>	<b>5</b>		
a	Peralatan pengolah makanan dalam keadaan bersih	1		
b	Tidak retak dan tidak berkarat	1		
c	Menggunakan serbet / lap yang bersih	1		
d	Peralatan disimpan dalam rak penyimpanan	1		
e	Telenan tidak terbuat dari kayu	1		
<b>G</b>	<b>PENYAJIAN / PENJUALAN MAKANAN</b>	<b>5</b>		
a	Wadah penyajian harus tertutup, tidak berkarat, bersih dan tara pangan ( <i>food grade</i> )	1		
b	Waktu penyajian bagi makanan yang berprotein tinggi dan bersantan tidak lebih dari 4 jam setelah proses pemasakan ( segera dipanaskan kembali)	1		
c	Tiap jenis makanan disajikan dengan wadah yang terpisah	1		
d	Etalase mudah dibersihkan, tidak berkarat dan tidak terbuat dari bahan yang mengandung bahan berbahaya dan beracun ( Timah hitam, arsenic, tembaga, candium, air raksa, seng, antimon, chromium )	2		
<b>H</b>	<b>FASILITASI SANITASI</b>	<b>20</b>		
<b>1</b>	<b>Air bersih ( kualitas dan kuantitas )</b>	<b>6</b>		
	Tersedia air bersih dalam jumlah yang cukup	2		
	Kualitas air bersih memenuhi persyaratan kesehatan	2		
	Tempat penampungan air bersih tertutup	2		
<b>2</b>	<b>Air Limbah</b>	<b>4</b>		
	Saluran air limbah kedap air, tidak berkarat, tertutup dan mudah dibersihkan	2		
	Air limbah dari dapur dilengkapi perangkat lemak ( <i>grease trap</i> )	2		
<b>3</b>	<b>SAMPAH</b>	<b>4</b>		
a	Tersedia tempat sampah kedap air, tidak berkarat, tertutup dan mudah dibersihkan	1		
b	Sampah basah dan kering dipisah	1		
c	Tempat sampah basah dilapisi kantong plastic	1		
d	Sampah dibuang maksimal 1x 24 jam	1		
<b>4</b>	<b>TEMPAT CUCI TANGAN</b>	<b>3</b>		
a	Tersedia tempat cuci tangan dengan jumlah yang cukup	1,5		
b	Air untuk cuci tangan mengalir dan dilengkapi dengan sabun	1,5		



NO	VARIABEL/KOMPONEN	BOBOT	TANDA (V)	NILAI
b	Air untuk cuci tangan mengalir dan dilengkapi dengan sabun	1,5		
<b>5</b>	<b>TEMPAT CUCI PERALATAN</b>	<b>3</b>		
a	Tersedia tempat cuci peralatan	1		
b	Tersedia air bersih yang cukup, mengalir dan dilengkapi dengan sabun / detergent	1		
c	Tidak ada air tergenang	1		
<b>I</b>	<b>PENJAMAH MAKANAN KANTIN</b>	<b>15</b>		
a	Mengikuti kursus hygiene sanitasi penjamah makanan yang diselenggarakan oleh instansi berwenang	3		
b	Sehat tidak menderita penyakit kulit, penyakit menular	3		
c	Melakukan kesehatan secara rutin, minimal 6 bulan sekali ( mempunyai kartu pemeriksaan kesehatan penjamah makanan )	2		
d	Menggunakan pakaian kerja celemek dan penutup kepala yang bersih	1		
e	Selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum menjamah makanan	2		
f	Selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum dan sesudah buang air besar maupun buang air kecil	1		
g	Tidak merokok saat mengolah dan menyajikan makanan, Menggunakan alat atau perlengkapan saat menjamah makanan	1		
h	Kuku tangan pendek, tidak kotor dan tidak menggunakan warna kuku (kutek)	1		
i	Tidak menggunakan cincin atau gelang berukir	1		
	<b>Jumlah total</b>	<b>100</b>		



Lampiran 5

**FORMULIR PENGAMBILAN SAMPEL**

Tempat Survei Beredarnya Pangan :  
 Kelurahan :  
 Kecamatan :  
 Nama Pedagang :  
 Alamat :  
 Tanggal Survei :

No	Jenis Pangan	Jumlah Sampel	Asal Produksi	Kode Sampel

Mengetahui  
 Kepala Bidang Kemanan Pangan  
 Dinas Ketahanan Pangan  
 Kota Semarang

\_\_\_\_\_  
 NIP.

Semarang,  
 TTD yang disurvei  
 ( \_\_\_\_\_ )  
 Petugas Survei  
 ( \_\_\_\_\_ )

Mengetahui  
 Penanggung Jawab  
 ( \_\_\_\_\_ )

No HP:



Lampiran 6

**PEMERIKSAAN LABORATORIUM  
DINAS KETAHANAN PANGAN**

**JENIS PEMERIKSAAN : PSAT / PSAH / PO / PSAI**

No	TGL	NAMA PEDAGANG	SAMPEL	KODE	UJI TEST LABORATORIUM											Ket	
					F	B	R	M	P	Cl	Hg	Pb	As	HCN	A		
				<b>JUMLAH UJI</b>													

F : Formalin  
Hg : Merkuri

B : Boraks  
Pb: Timbal  
R: Rhodamin-B  
As: Arsen

M: Metanil Yellow  
HCN : Asam Sianida

P: Pestisida  
Cl : Clorin  
A: Aflatoks



## Lampiran 7



Semarang, 12 April 2022

Nomor : B-169/33740/HM.300/04/2022  
Sifat : Biasa  
Lampiran : 1(satu) set  
Perihal : Rekomendasi Kegiatan Statistik  
Pengawasan dan Pembinaan Keamanan Pangan (Tingkat Keamanan Pangan)

Yth.: Kepala Bidang Keamanan Pangan  
Dinas Ketahanan Pangan Kota Semarang  
di tempat

Sehubungan dengan pemberitahuan rancangan penyelenggaraan survei statistik sektoral dengan:

Instansi Penyelenggara : Dinas Ketahanan Pangan Kota Semarang  
Judul : **Pengawasan dan Pembinaan Keamanan Pangan (Tingkat Keamanan Pangan)**  
Dinyatakan : **LAYAK**  
No. Rekomendasi : **V-22.3374.001**  
Nomor rekomendasi ini supaya dicantumkan pada kuesioner survei  
Catatan : terlampir

Demikian disampaikan. Atas perhatian dan kerjasamanya, diucapkan terima kasih.

Kepala Badan Pusat Statistik  
Kota Semarang  
  
Fachruddin Tri Ubajani, S.Si, M.Si  
NIP. 196609111989011001

Jalan Inspeksi Kali Semarang no. 1 Telp. (024) 3546413 Fax. (024) 3546413



Lampiran Surat  
Nomor : B-169/33740/HM.300/04/2022  
Tanggal : 12 April 2022

**Catatan Hasil Pemeriksaan Rancangan Kegiatan Statistik**

Judul kegiatan : Pengawasan dan Pembinaan Keamanan Pangan (Tingkat Keamanan Pangan)

Penyelenggara : Dinas Ketahanan Pangan Kota Semarang

**Hasil Pemeriksaan:**

Rancangan survei dinyatakan Layak dilanjutkan setelah beberapa perbaikan minor

Jalan Inspeksi Kali Semarang no. 1 Telp. (024) 3546413 Fax. (024) 3546413

