

sktp-28-12-2019 08\_59\_04-  
202241

*by* Hana Catur Wahyuni

---

**Submission date:** 30-Dec-2019 08:32AM (UTC+0700)

**Submission ID:** 1238694102

**File name:** sktp-28-12-2019\_08\_59\_04-202241.pdf (237.32K)

**Word count:** 1985

**Character count:** 12366

## ANALISIS TINGKAT KEPENTINGAN KONSUMEN TERHADAP KRITERIA KEAMANAN PANGAN DALAM PERSPEKTIF RANTAI PASOK (STUDI KASUS: PERUSAHAAN KRUPUK UDANG)

Hana Catur W<sup>1</sup>, Ida Agustini S<sup>2</sup>, Wiwik Sumarmi<sup>3</sup>, Syafrilla Dinda K<sup>4</sup>  
1,3,4). Prodi Teknik Industri, Fakultas Sainteks, Univ Muhammadiyah Sidoarjo  
2) Prodi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Sainteks, Univ Muhammadiyah Sidoarjo  
E-mail:hanacatur@umsida.ac.id

### Abstrak

Pemilihan makanan oleh konsumen didasarkan kriteria keamanan pangan. Untuk itu, dalam penyediaannya, perusahaan perlu memperhatikan kriteria keamanan pangan agar produk yang dihasilkan dapat diterima konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kepentingan menurut sudut pandang konsumen di setiap sub kriteria keamanan pangan dirantai pasok makanan. Pengambilan data dilaksanakan dengan observasi wawancara dan kuisisioner pada 150 responden. Kriteria keamanan pangan terdiri dari rasa, kandungan gizi dan kemasan. Setiap kriteria mempunyai sub kriteria. Pengolahan data dilakukan dengan menggunakan statistik deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa responden setuju dan sangat setuju terhadap sub kriteria lemak, protein dan vitamin pada kriteria kandungan gizi. Responden mempunyai pendapat yang sama untuk sub kriteria warna, aroma, kerenyangan pada kriteria rasa dan sub kriteria informasi produk, logo halal, informasi BPOM RI pada kriteria kemasan.

**Kata kunci:** rantai pasok makanan, keamanan pangan, rasa, kandungan gizi, kemasan

### 1. Pendahuluan

Keamanan pangan merupakan aspek penting bagi konsumen dalam memilih makanan. Hal ini disorong karena keamanan makanan menjamin konsumen memperoleh makanan yang aman dan sehat untuk dikonsumsi. Untuk itu, Pemerintah Indonesia memberikan legalitas dalam penjaminan keamanan pangan ini melalui Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan. Dalam Peraturan tersebut disebutkan bahwa keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.

Dalam kehidupan dimasyarakat, kurangnya perhatian pada keamanan pangan dapat mengakibatkan kerugian dari sisi kesehatan, bahwa menyebabkan kematian bagi manusia. Di Indonesia, pada kurun waktu 2000-2015 terdapat 1176 kejadian luar biasa (KKB) akibat keracunan pangan dengan lokasi kejadian tertinggi di Jawa Tengah dan Jawa Barat sebanyak 163 kejadian (Arisanti dkk, 2018). Sementara itu, data WHO (*World Health Organization*) yang dikutip dari Sari (2017) menyebutkan bahwa penyakit yang timbul akibat makanan yang tidak aman dan diare karena cemaran air telah membunuh sekitar 2 juta per tahun termasuk diantaranya anak-anak. Selain itu, dalam penelitian tersebut juga disebutkan bahwa makanan yang tidak aman ditandai dengan adanya kontaminasi bakteri berbahaya, virus, parasit atau senyawa kimia yang dapat mengakibatkan 200 macam lebih penyakit mulai dari keracunan makanan, diare, samoi dengan kangker.

Fenomena tersebut mengharuskan pelaku usaha dalam bidang makanan memperhatikan aspek keamanan pangan sampai ditangan konsumen. Untuk itu, dalam fenomena tersebut keamanan pangan dalam rantai pasok perlu diterapkan. Pengelolaan manajemen rantai pasok dengan memperhatikan aspek keamanan pangan merupakan

suatu konstruksi yang mencakup kepercayaan dan komunikasi dan bila berhasil akan berdampak positif pada rantai pasok (Liu, 2018). Lebih dari itu, pengelolaan makanan yang dilakukan dengan sistem keamanan pangan yang terintegrasi di rantai pasok dapat mencegah terjadinya perubahan status makanan dari aman menjadi tidak aman dikonsumsi (Wahyuni dkk, 2018). Untuk dapat melakukan integrasi aspek keamanan pangan pada rantai pasok tersebut, maka perlu dilakukan penentuan prioritas tingkat kepentingan aspek keamanan pangan. Prioritas tersebut bertujuan untuk menentukan langkah strategis dalam pengelolaan keamanan pangan, terutama untuk menyusun langkah teknis menghindari makanan tidak aman dikonsumsi. Oleh karena itu, penelitian ini disusun dengan tujuan untuk mengetahui tingkat kepentingan menurut sudut pandang konsumen di setiap sub kriteria keamanan pangan dirantai pasok makanan.

## 2. Studi Pustaka

Rantai pasok merupakan keterkaitan hubungan antara uang, barang dan informasi yang terjadi secara berkelanjutan (Talumewo dkk, 2014). Rantai pasok juga menunjukkan adanya interaksi antara pemasok, manufaktur, distributor, ritel modern, dan konsumen. Interaksi tersebut bermanfaat untuk memindahkan barang/ produk dari produsen ke konsumen (Martadisastra, 2017).

Dalam konteks makanan, rantai pasok makanan dapat didefinisikan sebagai suatu interaksi antara pelaku pemasok, manufaktur, distributor, ritel modern yang terjalin secara berkelanjutan untuk memindahkan produk- produk makanan dari produsen ke konsumen. Rantai pasok makanan mempunyai karakteristik khusus yang bergantung pada jenis makanannya. Rantai pasok untuk produk makanan segar memerlukan perlakuan yang berbeda dengan makanan yang kering. Suhu/ temperatur, sistem transportasi, kondisi fisik tempat penyimpanan dan lainnya merupakan titik kritis yang perlu diperhatikan dalam rantai pasok makanan.

Untuk itu, aspek keamanan pangan merupakan salah satu aspek yang perlu diperhatikan dalam proses rantai pasok makanan. Keamanan pangan merupakan hak konsumen yang perlu dilindungi Pemerintah melalui penetapan hukum, peraturan, dan pemberlakuan standar yang berbeda antar negara, tergantung pada tingkat pendapatan dan perkembangan teknologi (Wongprawmas *et al.* 2017).

## 3. Metodologi Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada industri krupuk ikan yang terdapat di wilayah Sidoarjo. Penelitian dilakukan melalui tahapan:

### a. Observasi

Observasi dilaksanakan pada obyek penelitian. Tujuan dilaksanakan observasi adalah untuk melakukan pengamatan tentang proses produksi dan sistem rantai pasokan. Selanjutnya, hasil pengamatan ini digunakan untuk menentukan/ mengidentifikasi kriteria keamanan pangan pada industri krupuk ikan yang akan ditelaah lebih lanjut.

### b. Wawancara

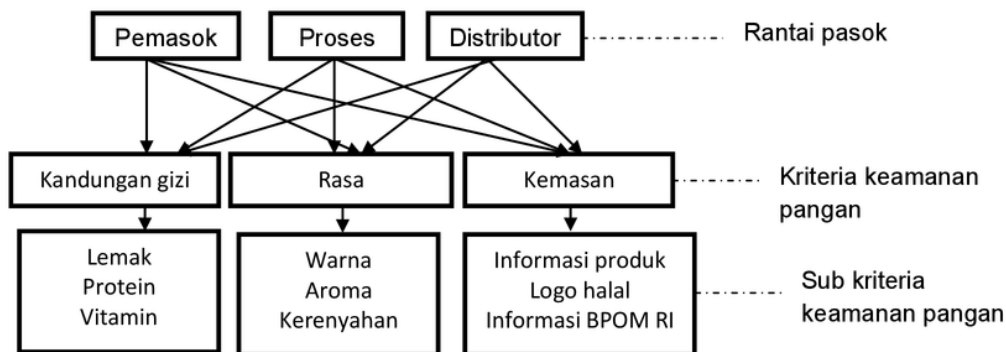
Wawancara dilakukan pada pengelola perusahaan dengan tujuan untuk mengetahui proses rantai pasok untuk krupuk ikan.

### c. Kuisisioner

Kuisisioner dilakukan untuk mengetahui persepsi konsumen terhadap keamanan pangan berdasarkan kriteria dan sub kriteria yang telah ditetapkan. Kuisisioner ini menggunakan skala likert untuk menentukan tingkat kepentingan setiap sub kriteria tersebut.

Pengolahan data dilaksanakan oleh tim peneliti dengan beberapa tenaga tambahan untuk rekapitulasi data. Pengolahan data dilakukan dengan menggunakan statistik deskripsi.

Selanjutnya, framework keamanan pangan pada rantai pasok makanan didasarkan pada kriteria kandungan gizi, rasa, kemasan (Andayani, 2015) digambarkan sebagai berikut:



Gambar 1. Framework penelitian

#### 4. Hasil dan Pembahasan

Obyek penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebuah perusahaan krupuk udang di wilayah kec Candi, Kab Sidoarjo, Jawa Timur. Perusahaan ini mempunyai 9 pemasok bahan baku, dengan bahan baku utamanya adalah udang. Untuk menjaga keamanan pangan, maka bahan baku akan melewati tes laboratorium dan tes visual yang terdiri dari warna, bentuk, aroma, rasa dan dimensi/ ukuran. Selanjutnya bahan baku akan diproses dengan berprinsip pada HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). Distribusi produk (krupuk udang) akan dilakukan dengan menggunakan jasa ekspedisi eksternal. Untuk menjaga keamanan pangan pada proses distribusi ini maka perusahaan menggunakan standar tertentu untuk memilih jasa ekspedisinya. Setiap kali proses distribusi akan dilaksanakan, maka perusahaan akan memeriksa alat transportasi yang akan digunakan terutama dari sisi kekedapan dan kelembaban.

Selanjutnya, untuk mengetahui tingkat kepentingan keamanan pangan pada rantai psok, maka dilakukan penyebaran kuisisioner pada responden. Kuisisioner disusun menggunakan pertanyaan terstruktur dengan skala likert yang terdiri dari nilai 1 untuk sangat tidak penting, 2 untuk tidak penting, 3 untuk penting dan 4 untuk sangat penting. Kuisisioner disebarakan pada 150 responden disekitar wilayah kec Candi, Sidoarjo.

##### a. Identitas Responden

Identitas responden secara lengkap disajikan pada tabel dibawah ini:

Tabel 1. Identitas responden

Identitas		Jumlah (%)
Jenis kelamin	Laki- laki	66
	Perempuan	34
Usia	21-30 tahun	5
	31-40 tahun	7
	41-50 tahun	42
	Lebih dari 50 tahun	46
Pendidikan	SMP	20
	SMA	40
	Sarjana	40

Berdasarkan tabel 1 terlihat bahwa identitas responden terdiri dari 3 jenis, yaitu jenis kelamin, usia dan pendidikan. Berdasarkan data yang diperoleh, maka

sebagian besar responden (66%) berjenis kelamin laki-laki. Sedangkan dari sisi usia, responden didominasi oleh usia lebih dari 41 tahun, dengan rincian rentang usia 41-50 tahun sebesar 42% dan rentang usia lebih dari 50 tahun sebanyak 46%. Dari sisi pendidikan, rata-rata responden mempunyai latar belakang pendidikan menengah keatas, yaitu 40% berpendidikan SMA dan 40% berpendidikan sarjana.

- b. **Tingkat Kepentingan Keamanan Pangan**  
Hasil penelitian yang diperoleh melalui penyebaran kuisisioner pada 150 responden tentang tingkat kepentingan untuk kriteria keamanan pangan disajikan melalui tabel berikut ini:

Tabel 2. Tingkat kepentingan keamanan pangan

Kriteria	Sub kriteria	Tingkat kepentingan (%)			
		1	2	3	4
Kandungan gizi	Lemak	0	0	50	50
	Protein	0	0	57	43
	Vitamin	0	0	67	33
Rasa	Warna	0	0	50	50
	Aroma	0	0	67	33
	Kerenyahan	0	0	64	36
Kemasan	Informasi produk	0	0	39	61
	Logo halal	0	0	90	10
	Informasi BPOM RI	0	0	86	14

Tabel 2 memberikan gambaran hasil penelitian tentang persepsi konsumen terhadap tingkat kepentingan kriteria keamanan pangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari kriteria kandungan gizi, semua responden sepakat bila lemak, protein dan vitamin merupakan sub kriteria keamanan pangan yang perlu diperhatikan mulai dari bahan baku, proses, distribusi hingga produk ditangan konsumen.

Sedangkan berdasarkan kriteria rasa, diketahui bahwa responden sepakat bila warna, aroma dan kerenyahan produk makanan (krupuk udang) merupakan aspek yang perlu diperhatikan. Untuk itu, dalam prosesnya, untuk dapat memberikan rasa yang sesuai dengan keinginan konsumen, maka perusahaan perlu memilih bahan baku yang berkualitas, selanjutnya diproses dan didistribusikan dengan cara yang baik dan benar.

Kriteria kemasan menunjukkan bahwa ketersediaan informasi produk, logo halal dan informasi BPOM RI merupakan unsur yang menjadi perhatian bagi konsumen. Informasi produk dan informasi BPOM RI akan merupakan jaminan terhadap keamanan pangan dari krupuk udang yang dihasilkan, sedangkan logo halal merupakan jaminan bahwa produk tersebut merupakan produk halal, tidak melanggar syariat Islam. Logo halal ini sangat penting untuk setiap produk yang dihasilkan, mengingat Indonesia merupakan negara yang sebagian besar penduduknya beragama Islam. Dan dalam agama Islam, makan makanan halal merupakan syarat utama yang harus dilaksanakan.

## 5. Kesimpulan

Keamanan pangan merupakan landasan bagi setiap konsumen dalam menentukan jenis makanan yang dikonsumsi. Untuk itu, konsumen sangat perhatian terhadap keamanan pangan. Makanan yang tidak aman, bila dikonsumsi akan mengakibatkan keracunan yang berdampak negatif pada tubuh manusia.

Penelitian ini menggunakan kriteria rasa, kandungan gizi dan kemasan sebagai kriteria keamanan pangan. Secara umum, responden menyatakan setuju dan sangat setuju terhadap keterpenuhan setiap sub kriteria yang digunakan. Untuk itu, dalam proses penyediaan produk yang aman dikonsumsi (memenuhi kriteria keamanan pangan) maka perusahaan harus memperhatikan prinsip keamanan pangan mulai dari bahan baku sampai produk diterima konsumen. Setiap pelaku yang terlibat dalam rantai pasok makanan ini perlu memperhatikan kriteria keamanan pangan untuk memberikan jaminan bahwa produk aman untuk dikonsumsi.

#### Ucapan Terima kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Jenderal Riset dan Pengabdian Masyarakat, Kemenristek Dikti yang telah membiayai penelitian ini melalui skema Hibah Penelitian Terapan Unggulan Perguruan Tinggi (PTUPT) pada tahun 2019.

#### Daftar pustaka

- Andayani, Akbar, Sukardi dan Ani Suryani. 2015. "Desain Produk Makanan Ringan Untuk Ibu Hamil Dengan Menggunakan Quality Function Deployment (QFD)". *Jurnal Agroindustri*. Vol. 4, No. 1. ISSN: 2252-3324.
- Arisanti R.,R, Indriani C, Wilopo S.,A, 2018, Kontribusi Agen dan Faktor Penyebab Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan di Indonesia: Kajian Sistematis, *Berita Kedokteran Masyarakat*, Vol 34, No 3, hal 96-106.
- Liu G, 2018, The Impact of Sply Chain Relationship of Food Quality, *Procedia Computer Science*, Vol 131, hal 860- 865.
- Martadisastra D.,S, 2017, Kinerja Pemasok Dalam Rantai Pasokan Makanan Kemasan: Suatu Kajian Kasus di Indonesia, *Kompetensi- Jurnal Manajemen Bisnis*, Vol 12, No 1, hal 89-102.
- Sari M.,H, 2017, Pengetahuan dan Sikap Keamanan Pangan Dengan Perilaku Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar, *Jurnal of Health Education*, Vol 2, No 2, hal 163- 170.
- Talumewo P.,O.,E, Kawet L, Pondaag J.,J, 2014, Analisis Rantai Pasok Ketersediaan Bahan Baku di Industri Jasa Makanan Cepat Saji Pada KFC Multimart Ranotana, *Jurnal EMBA*, Vol 2 No 3, hal 1584- 1591.
- Wahyuni H.,C, Sumarmi W, 2013, Pengukuran Risiko Keamanan Pangan Pada Sistem Rantai Pasok Ikan Segar, *J@ti, Jurnal Teknik Indusri*, Vol 13 No 1, hal 37- 44.
- Wongprawmas, R., Canavari, M., (2017). "Consumers' willingness-to-pay for food safety labels in an emerging market: The case of fresh produce in Thailand". *Food Policy*, 69, 25-34.

ORIGINALITY REPORT

---

<b>11</b> %	<b>11</b> %	<b>7</b> %	<b>4</b> %
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

---

PRIMARY SOURCES

---

<b>1</b>	<b>fexdoc.com</b> Internet Source	<b>4</b> %
<b>2</b>	<b>www.docstoc.com</b> Internet Source	<b>2</b> %
<b>3</b>	<b>ejournal.undip.ac.id</b> Internet Source	<b>2</b> %
<b>4</b>	<b>ksrpoliupg.or.id</b> Internet Source	<b>2</b> %
<b>5</b>	<b>media.neliti.com</b> Internet Source	<b>2</b> %

---

Exclude quotes      On  
Exclude bibliography      On

Exclude matches      < 2%