

Analisis Pola Konsumsi dan Pengetahuan Konsumen terhadap Keamanan Pangan Produk Bakso Curah di Kecamatan Tembalang, Semarang

Consumption Pattern Analysis and Consumer Knowledge of Bulk Meatball Product's Safety in Tembalang District, Semarang

Asri Astuti, Yoga Pratama, Bhakti Etza Setiani

Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang Email:

etz_16@yahoo.com

Artikel ini dikirim pada tanggal 19 April 2019 dan dinyatakan diterima tanggal 27 November 2019. Artikel ini juga dipublikasi secara online melalui www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan. eISSN 2597-9892. Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang diperbanyak untuk tujuan komersial.

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pola konsumsi konsumen sehingga mendapatkan informasi mengenai pengetahuan masyarakat terhadap keamanan pangan khususnya terhadap produk bakso curah yang beredar di Kecamatan Tembalang, Semarang. Penelitian ini menggunakan metode survei dengan wawancara responden menggunakan kuesioner dan uji formalin. Data yang telah diperoleh sebesar 235 responden dan 80 sampel bakso kemudian ditabulasi dan dianalisis menggunakan Microsoft Excel kemudian data ditampilkan dalam bentuk tabel dan *pie chart*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa responden sebanyak 98% mengkonsumsi bakso dimana 85%-nya membeli bakso di pasar tradisional (pedagang sayur keliling/warung) dan 13% membeli bakso di pasar modern. Konsumen bakso sebanyak 97% mengaku mengetahui bahaya konsumsi bakso berformalin dan sebesar 51%-nya dapat menyebutkan contoh bahayanya. Konsumen sebesar 97% mengetahui ciri-ciri bakso yang mengandung formalin dimana 65%-nya dapat menyebutkan ciri-cirinya. Jadi dapat disimpulkan bahwa konsumen bakso memiliki pengetahuan terhadap penggunaan bahan berbahaya formalin dengan cukup baik.

Kata kunci: Pola konsumsi, Pengetahuan, Formalin, Bakso curah

Abstract

This study aims to determine consumer consumption patterns so that they get information about people's knowledge of food security, especially on bulk meatball products circulating in Tembalang District, Semarang. This study uses a survey method by interviewing respondents using questionnaires and formalin tests. The data obtained was 235 respondents and 80 meatball samples were tabulated and analyzed using Microsoft Excel and the data was displayed in the form of tables and pie charts. The results showed that 98% of respondents consumed meatballs where 85% of them bought meatballs in traditional markets (vegetable vendors / stalls) and 13% bought meatballs in the modern market. Consumers of 97% meatballs claimed to know the dangers of formalin meatball consumption and 51% of them could mention examples of dangers. Consumers 97% know the characteristics of meatballs containing formalin where 65% of them can mention their characteristics. So it can be concluded that meatball consumers have a good knowledge of the use of hazardous formalin ingredients.

Keywords: Consumption patterns, knowledge, formaldehyde, bulk meatballs

Pendahuluan

Pola konsumsi merupakan suatu hal yang merefleksikan kebiasaan konsumsi seseorang. Pola konsumsi ini berkaitan dengan gaya hidup pada era sekarang yang condong kepada hal-hal yang bersifat praktis (Oktaviani *et al.*, 2012). Hal tersebut mendorong produsen pangan untuk terus berinovasi mengeluarkan produk pangan yang bersifat praktis namun bergizi misalnya bakso. Namun berkembangnya inovasi produk pangan tersebut belum diiringi dengan kesadaran dari semua produsen untuk memproduksi produk pangan yang aman. Banyak ditemukan produk pangan khususnya bakso yang mengandung bahan berbahaya seperti boraks maupun formalin. Menurut BPOM (2017) dalam laporan tahunannya menemukan fakta bahwa penyebab kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan dari 53 laporan yang dilaporkan oleh 34 BB/BPOM di seluruh Indonesia disebabkan karena cemaran mikrobiologi (58,49%), kimia (13,21%) dan sisanya tidak diketahui. Laporan tersebut juga menyebutkan jika terdapat 537 sampel dari total 8.950 sampel yang tidak memenuhi syarat (TMS) terhadap parameter uji boraks, formalin, kuning metanil dan rhodamin B yang ditemukan di kota-kota besar seperti Semarang.

Bakso merupakan produk olahan daging yang mudah rusak. Masalah tersebut menjadi dorongan bagi produsen yang nakal untuk menggunakan bahan pengawet non-pangan seperti formalin. Penggunaan formalin pada bakso dibuktikan dengan ditemukan 7 pedagang bakso (30,4%) menggunakan formalin dari 23 pedagang bakso yang diperiksa (Nasution *et al.*, 2018). Risiko keamanan pangan sebenarnya dapat dikendalikan dengan adanya sistem manajemen mutu dan keamanan pangan yang diwujudkan melalui adanya prosedur-prosedur operasi dan praktik penanganan-pengolahan di sepanjang rantai produksi pangan, misalnya adanya CPMB (Cara Produksi Makanan yang Baik) atau GMP (*Good Manufacturing Practice*) (Hariyadi, 2010).

Masalah keamanan pangan ini tidak bisa berorientasi kepada produsen semata namun dari sisi konsumen harus juga siap terhadap kemungkinan-kemungkinan beredarnya produk pangan berbahaya di sekitarnya. Oleh karena itu konsumen perlu dibekali pengetahuan terkait bahan berbahaya yang mungkin bisa mencemari produk pangan yang dikonsumsi. Kebiasaan konsumen yang memasak berorientasi terhadap cita rasa dan tampilan mengakibatkan perhatian terhadap keamanan pangan yang dikonsumsi menjadi terabaikan. Pengetahuan dan sikap

yang dimiliki konsumen terhadap keamanan pangan dan gizi bahan makanan akan berpengaruh terhadap tindakan dalam keputusan pembelian produk yang aman (Hariyadi dan Andarwulan, 2007). Namun, selama ini data mengenai persepsi konsumen terhadap keamanan pangan khususnya penggunaan bahan berbahaya seperti formalin pada bakso masih belum banyak terungkap. Oleh karena itu penelitian ini ingin mendiskripsikan pengetahuan konsumen mengenai keamanan pangan khususnya penggunaan formalin dalam bakso sehingga diperoleh hasil yang dapat dijadikan tolak ukur keberhasilan upaya pengawasan penggunaan bahan berbahaya di masyarakat khususnya di Kecamatan Tembalang, Semarang.

Materi dan Metode

Penelitian dilaksanakan pada bulan Januari – Februari 2019 di Laboratorium Kimia dan Gizi Pangan, Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang.

Metode

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif menggunakan metode survey. Penelitian ini melakukan wawancara dengan ibu rumah tangga di Kecamatan Tembalang, Semarang dengan menggunakan kuesioner mengenai demografi responden, pola konsumsi responden dan pengetahuan konsumen mengenai keamanan pangan produk bakso. Populasi dalam penelitian ini adalah ibu rumah tangga yang terdapat di Kecamatan Tembalang, Semarang yang berjumlah 12 kelurahan. Jumlah populasi ibu rumah tangga dihitung berdasarkan jumlah keluarga di Kecamatan Tembalang, Semarang menurut data sekunder kependudukan tahun 2016 dari BPS Kota Semarang yaitu sebesar 47.439 keluarga. Teknik pengambilan responden menggunakan *simple random sampling* dengan perhitungan jumlah responden menggunakan rumus Slovin dengan tingkat kesalahan 10%. Berdasarkan perhitungan dengan rumus tersebut, jumlah responden yang mewakili populasi ibu rumah tangga di Kecamatan Tembalang, Semarang sebesar 99,78 responden namun dalam pelaksanaannya responden yang diwawancarai sebanyak 235 responden.

Pengolahan dan Analisis Data

Data yang diperoleh dari hasil kuesioner kemudian di tabulasi dan diolah secara statistik dengan bantuan aplikasi Microsoft Excel. Data yang telah ditabulasi ditampilkan dalam bentuk frekuensi dan *pie chart* kemudian dibahas secara deskriptif.

Hasil dan Pembahasan

Demografi Konsumen Bakso Curah

Data demografi responden yang dikumpulkan berupa usia, pendidikan, pekerjaan, dan biaya konsumsi tiap anggota keluarga. Berdasarkan hasil kuesioner yang disajikan lengkap pada Error! Reference source not found. diketahui jika distribusi konsumen bakso hampir tersebar merata di tiap kelompok umur. Namun kelompok umur mayoritas responden ada pada kisaran usia 30-39 tahun (31,7%) dan 40-49 tahun (28,7%).

Tabel 1. Demografi Responden

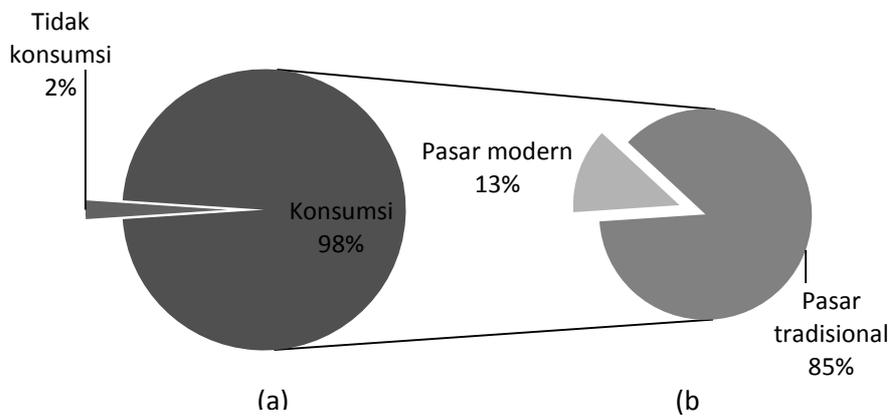
No	Demografi Konsumen	Frekuensi	Persentase
1	Usia		
	≤ 29 tahun	47	20,4%
	30-39 tahun	73	31,7%
	40-49 tahun	67	28,7%
2	≥ 50 tahun	43	19,1%
	Pendidikan		
	Tidak sekolah	8	6,1%
	SD	24	8,7%
	SMP	37	13,0%
	SMA	101	44,3%
	Diploma	33	13,0%
3	Sarjana	27	14,8%
	Pekerjaan		
	Ibu Rumah Tangga	34	15,2%
	Pegawai Swasta	35	27,0%
	Pegawai Negeri	45	19,6%
	Wiraswasta	62	14,8%
Lainnya	54	23,5%	

Kisaran usia tersebut tergolong ke dalam usia produktif sehingga keinginan terhadap konsumsi makanan yang beraneka ragam jenis masih tinggi. Konsumsi pangan yang beragam dapat ditunjukkan pada Laporan Survey Diet Total Tahun 2014 yang dikeluarkan oleh Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan (2014) bahwa kisaran umur 19-55 tahun mendominasi setiap rerata konsumsi dari berbagai jenis pangan seperti sereal, kacang-

kacangan, daging dan olahannya dan jenis yang lain. Pendidikan responden menurut Error! Reference source not found. menunjukkan jika konsumen bakso telah menempuh pendidikan SMA sebesar 44,3% sehingga dapat dikatakan mayoritas pembeli bakso memiliki pendidikan yang cukup. Jika dilihat dari jenis pekerjaannya, konsumen bakso memiliki profesi yang beraneka ragam. Profesi konsumen yang paling mendominasi adalah profesi sebagai Pegawai Swasta yaitu sebesar 27,0% sedangkan untuk profesi sebagai Ibu Rumah Tangga hanya sebesar 15,2% dan 23,5% konsumen bakso memiliki profesi Lainnya misalnya buruh.

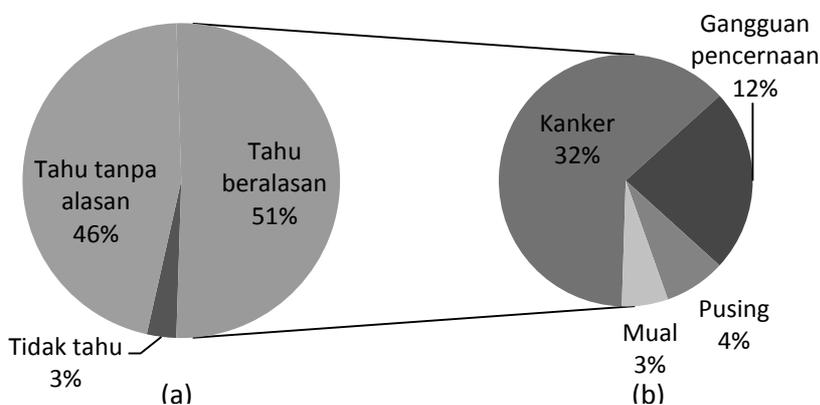
Pola Konsumsi dan Pengetahuan Konsumen Bakso

Berdasarkan Error! Reference source not found. dapat diketahui jika dari total 235 responden yang diwawancarai terdapat 2% responden yang mengaku tidak mengkonsumsi bakso dan 98% mengaku mengkonsumsi bakso dengan 85%-nya membeli bakso di pasar tradisional dan 13%-nya membeli bakso di pasar modern. Menurut Hermanianto dan Andayani (2002), bakso biasanya dipasarkan di pasar tradisional, supermarket atau swalayan, kedai/warung makan/rumah makan dan pedagang bakso keliling. Bakso yang dibeli di pasar tradisional (pedagang sayur keliling/warung) merupakan jenis bakso curah. Bakso jenis ini tidak memiliki kemasan yang baik sehingga lebih mudah mengalami kerusakan. Kerusakan tersebut salah satunya dapat disebabkan akibat bakso yang tercemar mikroba. Cemaran mikroba pada bakso dibuktikan dengan ditemukannya sampel bakso sebanyak 33% dari total 69 sampel yang tidak memenuhi standar SNI yaitu maksimal 1×10^5 (Nasution *et al.*, 2018). Target keuntungan yang besar oleh produsen mendorong untuk menggunakan bahan berbahaya seperti formalin yang digunakan sebagai pengawet untuk mencegah terjadinya kerusakan produk. Oleh karena itu banyak temuan penggunaan bahan berbahaya salah satunya formalin di bakso. Beberapa penemuan bahan berbahaya formalin pada bakso di berbagai daerah seperti di Bantul tahun 2015 ditemukan bakso yang positif formalin sebanyak 15 sampel (15,3%) dari 98 sampel yang diteliti (Pratmanitya dan Aprilia, 2016).



Ilustrasi 1. Grafik persentase responden mengenai konsumsi bakso dan lokasi pembelian bakso dengan total responden sebanyak 235 orang.

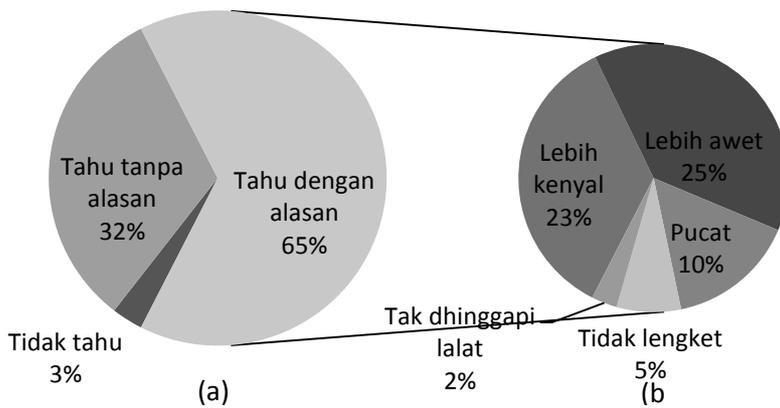
Pengetahuan konsumen bakso mengenai bahaya formalin dapat dilihat pada Error! Reference source not found.. Pada ilustrasi tersebut diketahui jika konsumen bakso memiliki pengetahuan yang cukup baik. Konsumen bakso sebanyak 97% telah mengaku mengetahui bahaya dari konsumsi bakso yang mengandung formalin dan hanya 3% dari total 230 konsumen bakso yang belum mengetahui bahaya dari formalin.



Ilustrasi 2. Grafik persentase pengetahuan konsumen mengenai bahaya bakso yang mengandung formalin

Selain mengetahui bahaya konsumsi bakso berformalin, konsumen bakso sebanyak 51% juga dapat menyebutkan contoh bahaya yang ditimbulkan seperti kanker (32%), gangguan pencernaan (12%), pusing (4%), mual (3%). Paparan maupun konsumsi formalin dapat mengganggu kesehatan baik bersifat kronis maupun akut. Menurut Abdollahi dan Hosseini (2014), paparan dan konsumsi formaldehide dapat menyebabkan gejala asma, ulserasi pada saluran pernapasan, muntah, diare, gagal ginjal akut hingga menyebabkan kematian dalam konsumsi formaldehide 37% sebanyak 523 mg/kg. Pengetahuan konsumen yang semakin baik mengenai bahaya formalin ini berguna untuk mengurangi dampak negatif kesehatan yang ditimbulkan oleh formalin.

Pengetahuan konsumen bakso mengenai ciri-ciri bakso yang mengandung formalin dapat dilihat pada Error! Reference source not found.. Ilustrasi tersebut menjelaskan bahwa konsumen bakso sebanyak 97% mengaku mengetahui ciri-ciri bakso yang mengandung formalin dimana 65%-nya mampu menuliskan ciri-cirinya seperti bakso akan lebih kenyal, berwarna lebih pucat, masa simpan yang lebih lama, tidak lengket, dan tak dihindangi lalat. Deskripsi ciri-ciri bakso yang mengandung formalin hampir serupa menurut Faradila *et al.* (2014) dimana bakso yang mengandung formalin memiliki ciri-ciri meliputi warna yang lebih pucat dibandingkan bakso yang tidak mengandung formalin namun bagian dalam bakso berwarna lebih merah, aroma khas bakso daging tidak kuat dan bakso lebih kenyal.



Ilustrasi 3. Grafik persentase pengetahuan konsumen mengenai ciri-ciri bakso yang mengandung formalin

Banyaknya konsumen yaitu lebih dari setengah dari total responden yang mengetahui bahaya dan ciri-ciri bakso berformalin bahkan dapat menuliskan contohnya dapat disimpulkan bahwa pengetahuan mengenai produk bakso yang mengandung formalin oleh ibu rumah tangga baik. Hal tersebut diduga disebabkan karena konsumen bakso yang memiliki pendidikan di atas SMA sebesar 72,1% dari 230 konsumen bakso sehingga pengetahuan konsumen mengenai keamanan pangan khususnya bahan berbahaya cukup baik. Menurut Handayani dan Hartono (2016), penyalahgunaan formalin dalam bahan pangan disebabkan salah satunya karena kurangnya pendidikan gizi dan keamanan pangan kepada masyarakat. Oleh karena itu jenjang pendidikan yang semakin tinggi akan mendukung pengetahuan konsumen yang semakin luas mengenai kualitas produk khususnya dari segi keamanan produk..

Pengetahuan mengenai keamanan pangan khususnya penggunaan bahan berbahaya harus dimiliki dengan baik oleh ibu rumah tangga yang memiliki peran utama dalam memilih pangan yang sehat dan aman bagi keluarga. Pengetahuan tersebut bukan hanya mengetahui bahaya konsumsi pangan berformalin serta ciri-ciri produk yang mengandung formalin namun seorang ibu rumah tangga harus memiliki alternatif tindakan yang dilakukan untuk mengurangi konsumsi pangan berformalin yang memiliki karakteristik yang sama dengan bahan pangan normal. Data yang telah diperoleh tersebut seharusnya menjadi dorongan bahwa perlunya ditingkatkan penyuluhan dan pemberian pengetahuan atau informasi kepada ibu rumah tangga selaku yang paling berperan dalam kesejahteraan dan kesehatan dalam suatu keluarga. Pengetahuan terhadap cara mereduksi bahan berbahaya seperti formalin juga perlu diberikan agar konsumen dapat mengambil tindakan guna mengurangi dampak berlebih dari konsumsi bahan berbahaya. Hal tersebut dilakukan karena bahan berbahaya berdasarkan penelitian sebelumnya seringkali ditemukan di bahan pokok yang merupakan sumber energi bagi keluarga sehingga akan lebih bijak jika ibu rumah tangga mengambil tindakan untuk mengurangi dampak buruk dibandingkan berhenti mengkonsumsi yang akan berakibat pada kurangnya nutrisi keluarga.

Kesimpulan

Mayoritas konsumen sebesar 85% mengkonsumsi bakso curah yang dibeli di pasar tradisional (pedagang sayur keliling/warung). Sebagian besar konsumen (97%) memiliki pengetahuan yang baik mengenai bahaya dan ciri-ciri bakso berformalin.

Daftar Pustaka

- Abdollahi, M., and A. Hosseini. 2014. Formaldehyde. *Encyclopedia of Toxicology* 2: 653–656. DOI: 10.1016/B978-0-12-386454-3.00388-2.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. 2014. *Studi Diet Total: Survei Konsumsi Makanan Individu Indonesia 2014*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2017. *Laporan Tahunan Badan POM 2017*. Badan POM, Jakarta.
- Faradila, A. Yustini, dan Elmatris. 2014. Identifikasi formalin pada bakso yang dijual pada beberapa tempat di kota Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas* 3(2), 156–158.
- Handayani, S dan Hartono. 2016. Hubungan pengetahuan guru dan pengelola kantin tentang gizi btp(bahan tambahan pangan) terhadap penggunaan btp beresiko pada makanan anak sd di Surakarta. *Jurnal Terpadu Ilmu Kesehatan*, 5(2): 188–192.
- Hariyadi, P. 2010. Mewujudkan keamanan pangan produk-produk unggulan daerah **dalam** Prosiding seminar nasional peran keamanan pangan produk unggulan daerah dalam menunjang ketahanan pangan dan menekan laju inflasi. Purwokerto, Jawa Tengah.
- Hermanianto, J dan Y. Andayani. 2002. Studi perilaku konsumen dan identifikasi parameter bakso sapi berdasarkan preferensi konsumen di wilayah dki jakarta. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 13(1): 1–10.
- Mahbub, M. A., Y. B Pramono, dan S. Mulyani, 2012. Pengaruh edible coating dengan konsentrasi berbeda terhadap tekstur, warna, dan kekenyalan bakso sapi. *Animal Agriculture Journal* 1(2): 177-185.
- Nasution, N., T. Ferasyi., Razali, Erina, Nazaruddin, dan A. Harris. 2018. Pemeriksaan cemaran formalin dan mikroba pada bakso yang dijual di beberapa tempat di kota langsa. *Jurnal Ilmu Mahasiswa Veteriner* 2(3), 288–295.
- Oktaviani, W. D., L.D. Saraswati dan M. Z. Rahfiludin. 2012. Hubungan kebiasaan konsumen fast food, aktivitas fisik, pola konsumsi, karakteristik remaja dan orang tua dengan indeks massa tubuh (imt) (sudi kasus pada siswa sma negeri 9 semarang tahun 2012). *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 1(2): 542–553.
- Pratmanitya, Y., dan V. Aprilia. 2016. Kandungan bahan tambahan pangan berbahaya pada makanan jajanan anak sekolah dasar di Kabupaten Bantul. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia* 4(1): 49–55.