

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Berkembangannya teknologi dan munculnya berbagai aplikasi daring yang ada sekarang ini sangat memudahkan kita dalam memenuhi berbagai kebutuhan sehari-hari. Didukung dengan perkembangan ini, pembelian produk secara *online*, memacu banyak penyedia pangan siap konsumsi untuk juga memasarkan produknya secara *online*. Layanan yang memiliki jasa pengantaran produk pangan tersebut di Indonesia diantaranya adalah Gojek dan Grab.

Gojek menambahkan fitur pemesanan makanan yang diberi nama *Go-Food*. Fitur ini memungkinkan pengguna untuk memesan makanan dari berbagai pilihan restoran yang disesuaikan dengan lokasi. *Go-Food* diklaim mampu melayani permintaan pemesanan makanan selambatnya selama 60 menit mulai dari pemesanan lewat aplikasi Gojek hingga makanan sampai di tujuan. Pemesanan dilakukan dengan mengklik fitur *Go-Food*, kemudian muncul berbagai macam restoran yang terlacak sesuai dengan keberadaan. Pengguna dapat memilih menu makanan dan menunggu pesanan hingga sampai di tempat. Dengan aplikasi ini, pengguna bisa melacak keberadaan kurir dan mengontaknya jika pesanan belum juga datang.

Dewasa ini media internet telah menjadi sarana bagi para pebisnis dalam menjalankan usaha serta meningkatkan daya saing bisnisnya. Meningkatnya jumlah pengguna internet, membuka peluang bagi para pebisnis untuk mengenalkan dan memasarkan produknya (Al-Kasasbeh *et al.*, 2011). Penggunaan internet dalam hal ini tidak diimbangi dengan perkembangan pengetahuan, persepsi dan sikap konsumen terhadap pentingnya mutu dan keamanan pangan.

Go-food sebagai penyedia jasa layanan *daring*, belum memenuhi aspek-aspek mutu dan keamanan pangan dari produk yang diantarkan. Aspek-aspek yang terkait dengan mutu dan keamanan pangan antara lain kebersihan pengantar seperti kebersihan pakaian yang

dikenakan, kebersihan tangan dan sebagainya, alat transportasi, kemasan makanan, suhu pengantaran yang sesuai, dan *handling* yang tepat selama pengantaran. Kurangnya perhatian dari penyedia jasa layanan *daring* terhadap mutu dan keamanan pangan dapat mempengaruhi mutu dan keamanan pangan dari produk pangan selama proses pengantaran. Kurir *Go-food* yang sakit juga sering ditemukan tetap bekerja termasuk mengantarkan produk pangan. Bahkan di media massa juga tersebar foto seorang kurir *Go-food* yang terang-terangan membawa monyet di punggungnya saat antri membeli pesanan pelanggannya.

Unika Soegijapranata memiliki mahasiswa-mahasiswi dari berbagai kota di pulau Jawa maupun luar Jawa. Perbedaan paling umum antara mahasiswa dari luar Semarang maupun asli Semarang adalah tempat tinggal mereka. Kebanyakan mahasiswa yang berasal dari luar Semarang lebih memilih untuk bertempat tinggal di kos, sedangkan mahasiswa asli Semarang tinggal di rumah. Dari perbedaan tersebut maka pada penelitian ini, mahasiswa akan dikelompokkan berdasarkan tempat tinggal mahasiswa.

Mahasiswa banyak menggunakan layanan pemesanan produk pangan secara *daring*. Dalam waktu cepat, layanan pengantaran *daring* menjadi tren di masyarakat termasuk di kalangan mahasiswa Unika Soegijapranata. Meningkatnya penggunaan layanan pemesanan secara *daring* perlu diikuti oleh pengetahuan, persepsi, dan sikap mahasiswa. Mahasiswa terkadang tidak memperhitungkan aspek mutu dan keamanan pangan dari produk yang dibawakan oleh kurir dari tempat pemesanan hingga sampai di konsumen.

Konsumen perlu memiliki pemahaman tentang standar mutu dan keamanan pangan untuk meminimalkan terjadinya penyakit bawaan makanan. Penyakit bawaan makanan yaitu kerusakan pangan yang salah satunya disebabkan oleh cara transportasi yang salah. Di berbagai negara industri, statistik menunjukkan sekitar 60% penyakit bawaan makanan disebabkan oleh teknik penanganan makanan yang buruk dan makanan tercemar yang disajikan di tempat pelayanan makanan (Mead *et al.*, 1999).

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui sampai dimana pengetahuan, persepsi dan sikap Mahasiswa Unika Soegijapranata akan mutu dan keamanan pangan terhadap jasa pengantar makanan daring. Analisa hubungan dilakukan untuk mengetahui apakah antara pengetahuan, persepsi dan sikap saling mempengaruhi. Hasil dari penelitian ini digunakan sebagai tolak ukur dari tingkat pengetahuan dan kesadaran terhadap mutu keamanan pangan pada masyarakat serta dapat menjadi pedoman untuk mengambil sikap dalam memperbaiki ataupun meningkatkan pengetahuan dan keamanan pangan terhadap jasa pengantar makanan daring.

1.2. Tinjauan Pustaka

1.2.1. Pengertian Mutu Pangan

Menurut PP no 28 Tahun 2004 menyatakan bahwa, mutu pangan ditentukan atas dasar kriteria keamanan pangan, kandungan gizi, dan standar perdagangan terhadap bahan pangan. Legowo (2003) mengatakan, penanganan yang kurang baik mengakibatkan bahan pangan mengalami penurunan mutu secara berangsur-angsur Mutu bahan hanya dapat dipertahankan dalam jangka waktu tertentu. Untuk mempertahankan mutu pangan, harus dilakukan penanganan yang tepat baik dari kondisi tempat penyimpanan dan fasilitas transportasi (Labuza, 1982 dalam Rong, et al., 2011).

Berdasarkan UU no 18 Tahun 2012 pasal 86, Pemerintah wajib menjamin mutu pangan melalui sejumlah kegiatan, antara lain :

- (1) Pemerintah menetapkan standar Keamanan Pangan dan Mutu Pangan
- (2) Setiap orang yang memproduksi dan memperdagangkan Pangan wajib memenuhi standar Keamanan Pangan dan Mutu Pangan
- (3) Pemenuhan standar keamanan pangan dan Mutu Pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dilakukan melalui penerapan sistem jaminan Keamanan Pangan dan Mutu Pangan.
- (4) Pemerintah dan/atau lembaga sertifikasi yang terakreditasi oleh Pemerintah dapat memberikan sertifikat Jaminan Keamanan Pangan dan Mutu Pangan.

- (5) Pemberian sertifikat sebagaimana dimaksud pada ayat (4) dilakukan secara bertahap sesuai dengan jenis Pangan dan/atau skala usaha.
- (6) Ketentuan mengenai standar Keamanan Pangan dan Mutu Pangan diatur dalam Peraturan Pemerintah.

1.2.2. Pengertian Keamanan Pangan

Menurut UU no 18 Tahun 2012 tentang Pangan, keamanan pangan yaitu kondisi dan upaya pencegahan pangan dari kemungkinan adanya cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Persyaratan keamanan pangan dijadikan sebagai standar dan ketentuan yang harus dipenuhi dalam bidang pangan untuk mencegah pangan dari kemungkinan adanya bahaya-bahaya tersebut.

Faktor terpenting pada keamanan pangan adalah penjamah makanan. Penjamah makanan yang berpendidikan rendah melaksanakan tugasnya hanya mengandalkan kebiasaan yang dimilikinya tanpa mengetahui alasan yang melatar belakangi tindakannya (Tamaroh dalam Nurlaela, 2011). Perilaku penjamah yang tidak mendukung, menimbulkan masalah keamanan pangan. Sebagaimana pada hasil penelitian, Afriani mengatakan bahwa lemahnya *personal hygiene* mengakibatkan kontaminasi terhadap makanan dan lainnya. Hal ini didasarkan pada hasil pemeriksaan total mikroba pada makanan dan peralatan makan yang diolah di Instalasi Gizi RSUD Dr. Soedarso yang tergolong tinggi. Dari hasil penelitian di Sicily, Italy ditemukan 401 perawat (279 (37,1%) dari rumah sakit umum dan 122 (53,5%) dari rumah sakit anak) menjawab, di antaranya memiliki pengetahuan Keamanan Pangan dan Perilaku Penjamah Makanan yang masih rendah tentang agen etiologi dan pembawa makanan terkait dengan penyakit bawaan makanan (Alfriani dalam Nurlaela, 2011).

1.2.3. Penurunan Mutu dan Keamanan produk pangan

Kualitas / mutu dan tingkat keamanan produk dapat menurun jika produk pangan mengalami kerusakan. Kerusakan produk pangan dipengaruhi antara lain oleh penyimpanan

dan suhu yang tidak sesuai, kualitas udara yang buruk, kelembaban, cahaya dan faktor lainnya yang dapat menyebabkan kerusakan pada produk pangan. Pada suhu tertentu, bakteri pada produk pangan dapat tumbuh tak terkendali, dan paparan cahaya secara langsung dapat mempengaruhi kualitas produk pangan. Produk pangan dapat terkontaminasi oleh pengantar produk pangan seperti kurangnya kebersihan pribadi, pengetahuan dan praktik kebersihan produk pangan. Bahaya biologis yang dapat mempengaruhi bahan pangan berupa bakteri, virus, dan parasit yang menyebabkan penyakit baik secara infeksi maupun intoksikasi (Mead *et al.*, 1999). Kontaminasi yang disebabkan bakteri merupakan salah satu masalah utama yang menyebabkan makanan mengeluarkan bau tidak sedap, rasa yang tidak sesuai, dan perubahan tekstur (WHO, 2016). Legowo (2003) mengatakan salah satu bakteri mikroorganisme yang sering dijumpai pada produk pangan adalah bakteri Salmonella. Produk pangan yang telah rusak atau kadaluarsa mengalami perubahan pada warna, bau, rasa, tekstur dan kekentalan yang tidak seperti semula (Arini, 2017).

1.2.4. Hubungan antara Pengetahuan, Persepi, dan Sikap

Menurut Byrd-Bredbenner *et al.* (2007), tingkat pengetahuan dan praktik penanganan keamanan pangan pada pihak pengantar makanan tidak sebanding. Pada penelitian terdahulu, dikatakan bahwa pengantarpesanan yang dilakukan oleh karyawan berumur muda cenderung kurang mengetahui dan memperhatikan keamanan pangan dibandingkan dengan karyawan yang berumur lebih tua. Pendidikan keamanan pangan harus diberikan kepada pengantar pesanan yang lebih muda (Rimal *et al.*, 2001 dalam Siau *et al.*, 2015). Hasil penelitian menunjukkan ada perbedaan pengetahuan yang signifikan antara pengantar makanan yang mengikuti pelatihan *food handler* dengan yang tidak menghadiri pelatihan. Pelatihan pengantaran pangan dapat menghasilkan pengetahuan dan praktik keamanan makanan yang lebih baik, praktik dan kesadaran higienis (Thompson *et al.*, 2005). Medeiros *et al.* (2011) dalam Siau *et al.* (2015), mengatakan bahwa meningkatkan pengetahuan dan kepercayaan keamanan pangan melalui pelatihan memiliki efek positif pada praktik penanganan makanan. Pelatihan ini sangat penting untuk memastikan bahwa

pekerja memiliki kesadaran dan pengetahuan yang diperlukan untuk mematuhi tuntutan kehygienisan makanan, meskipun hal ini tidak selalu menghasilkan perubahan positif dalam perilaku penanganan pangan (Clayton *et al.*, 2002; Seaman & Eves, 2006).

Menurut Peraturan Kepala BPOM No HK.03.1.23.12.11.10569 Tahun 2011 tentang pengantaran makanan siap saji, beberapa hal yang perlu diperhatikan antara lain :

- (1) kondisi penyimpanan dalam transportasi dipastikan tidak merusak pangan siap saji baik secara fisik, kimia maupun mikrobiologi.
- (2) kondisi wadah, penampakan, warna, dan bau pangan siap saji diperhatikan dengan seksama sehingga dapat dipastikan tidak adanya cemaran.
- (3) suhu yang tepat misalnya untuk sup dan soto.
- (4) kondisi karyawan yang mengangkut pangan siap saji dalam keadaan bersih dan rambut diikat / menggunakan hairnet agar tidak mencemari pangan siap saji yang diangkut.
- (5) sebelum dan sesudah mengangkut pangan siap saji, karyawan sebaiknya mencuci tangan dengan benar.
- (6) setelah penerimaan, pangan siap saji sebaiknya segera disimpan pada tempat khusus yang bersih dan pada suhu yang tepat sesuai penyajiannya.

Peraturan BPOM No HK.03.1.23.12.11.10569 Tahun 2011 tentang pengiriman, penerimaan serta tata cara pembeli dan pengantar makanan, hal yang perlu diketahui antara lain :

- (1) Alat transportasi pangan sebaiknya dirancang, dikonstruksi, dipelihara dan digunakan dengan cara-cara yang dapat mencegah produk pangan dari pencemaran. Alat transportasi yang ditujukan untuk bersentuhan dengan pangan sebaiknya terbuat dari bahan-bahan tidak beracun, mudah untuk dipelihara dan dibersihkan.
- (2) Alat transportasi dan wadah yang digunakan untuk mengirim pangan, termasuk bahan baku pangan, kemasan, maupun wadah dan material lainnya yang akan digunakan untuk pangan sebaiknya dalam kondisi bersih dan tidak digunakan untuk mengangkut bahan selain pangan.

- (3) Pangan yang harus dijaga suhunya pada suhu dingin / suhu beku sebaiknya dikirim dalam kendaraan berpendingin / dengan wadah berinsulator yang dilengkapi dengan alat pengukur suhu.
- (4) Terhadap produk yang datang sebaiknya dilakukan pemeriksaan untuk memastikan produk yang diterima telah memenuhi persyaratan keamanan pangan.
- (5) Untuk menjamin keamanan pangan pada saat penerimaan, hal-hal sebagai berikut sebaiknya diperhatikan :
 - a. Kondisi alat transportasi yang digunakan untuk mengangkut pangan sebaiknya dalam keadaan bersih dan tidak berpotensi mencemari pangan baik dari cemaran fisik, kimia maupun biologis.
 - b. Produk yang sudah jadi tidak boleh menunggu terlalu lama dalam pengantaran.
 - c. Pemeriksaan pada waktu penerimaan pangan meliputi jenis dan kondisi kemasan, baik kemasan sekunder maupun primer untuk memastikan tidak adanya pencemaran. Petugas juga sebaiknya memeriksa dengan benar kemasannya dan menolak jika ada produk yang kemasannya tidak layak.

Gaya hidup konsumen berkaitan dengan perilaku konsumen dalam mengambil keputusan terhadap suatu produk. Menurut Kotler & Keller (2009), setiap orang memiliki perilaku dan pola pikir yang berbeda dalam memahami suatu hal. Termasuk dalam hal penilaian terhadap mutu dan keamanan pangan suatu produk.

Pengetahuan sangat berpengaruh terhadap perilaku seseorang (Notoatmodjo, 2003). Menurut Sediaoetama (2000), tingkat pengetahuan yang dimiliki berpengaruh terhadap sikap dan perilaku seseorang, contohnya pengetahuan gizi membuat seseorang lebih memahami manfaat kandungan gizi dari makanan yang dikonsumsi. Pradono & Ning (2013), menyatakan faktor-faktor yang mempengaruhi pengetahuan adalah pengalaman, keyakinan, sosial budaya, dan tingkat pendidikan seseorang. Dalam mengukur / menilai pengetahuan, persepsi dan sikap responden digunakan studi KAP. Studi ini menggunakan kuisioner sebagai alat ukur. Dari uji tersebut didapatkan hasil tingkat pengetahuan dari suatu populasi terhadap suatu topik masalah serta persepsi dan sikap yang diambil terhadap

masalah tersebut. Tingkat pengetahuan responden dapat dikategorikan menjadi 3 kategori yaitu baik ($> 80\%$), sedang ($60\% - 80\%$), dan kurang ($<60\%$) (Goutille *et al.*, 2009).

Menurut Kotler & Keller (2009), keputusan seseorang dalam menggunakan suatu produk merupakan hasil perhitungan ekonomis secara rasional dan sadar, memilih produk yang memberikan keuntungan paling besar, sesuai dengan selera dan biaya secara relatif. Konsumen selalu mencoba memaksimalkan kepuasannya dengan kemampuan finansialnya, dan selalu bertindak rasional. Konsumen hanya memperhatikan faktor ekonomi, tanpa memperhatikan faktor psikologis dan sosiologis yang juga dapat mempengaruhi perilaku konsumen.

Menurut Gunadarma (2011), persepsi merupakan aktivitas mengindra, mengintegrasikan dan memberikan penilaian pada obyek-obyek fisik maupun sosial. Penginderaan tergantung pada stimulus fisik dan sosial di lingkungan sekitar. Pengaruh dari lingkungan diolah bersamadengan hal-hal yang telah dipelajari sebelumnya yang berupa nilai-nilai, sikap, ingatan dan lain-lain.

Pada penelitian ini dilakukan studi KAP untuk menyelidiki suatu penelitian dengan topik tertentu untuk mengidentifikasi sejauh mana pengetahuan orang terdahulu dan sikap mereka terkait dengan perilaku manusia. Survei KAP adalah studi perwakilan untuk mengumpulkan informasi tentang apa yang diketahui, dipercaya dan dilakukan dalam kaitannya dengan topik populasi tertentu (Wood dan Tsu, 2008).

Produk pangan mudah rusak dan terkena risiko dikarenakan penyimpanan dan suhu yang tidak sesuai, kualitas udara yang buruk, kelembaban, cahaya dan faktor lain yang mempengaruhi kualitas dan keamanan produk pangan. Pada suhu tertentu, bakteri pada produk pangan dapat tumbuh tak terkendali, dan paparan cahaya secara langsung dapat mempengaruhi kualitas produk pangan. Produk pangan dapat terkontaminasi oleh pengantar produk pangan seperti kurangnya kebersihan pribadi, pengetahuan dan praktik kebersihan produk pangan (Mead, 1999).

Bahaya biologis yang dapat mempengaruhi bahan pangan berupa bakteri, virus, dan parasit yang menyebabkan penyakit baik secara infeksi maupun intoksikasi. Kontaminasi yang disebabkan bakteri merupakan salah satu masalah utama yang menyebabkan makanan mengeluarkan bau tidak sedap, rasa yang tidak sesuai, dan perubahan tekstur (WHO, 2016). Legowo (2003) mengatakan salah satu bakteri mikroorganisme yang sering dijumpai pada produk pangan adalah bakteri Salmonella. Produk pangan yang telah rusak atau kadaluarsa mengalami perubahan pada warna, bau, rasa, tekstur dan kekentalan yang tidak seperti semula (Arini, 2017).

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat pengetahuan Mahasiswa Unika Soegijapranata baik yang bertempat tinggal di kos maupun di rumah terhadap mutu dan keamanan dari layanan pengantaran produk pangan. Tujuan lain penelitian adalah untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan, persepsi dan sikap Mahasiswa terhadap mutu dan keamanan pangan dari layanan pengantaran produk pangan.

