

1. PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Pada abad ke 21, perkembangan teknologi sangat pesat. Masyarakat pada umumnya mulai menggunakan teknologi untuk mempermudah perpindahan barang dari tempat ke tempat lain. Menurut Survei Nielsen Global Daring (2007) dalam Jaya (2012), Indonesia menempatkan di posisi ke-13 dari 14 negara Asia-Pasifik dengan 51 persen populasi pengguna internet yang pernah melakukan belanja secara daring. Kegiatan belanja daring dalam skala kecil saat ini telah menjamur di seluruh penjuru Indonesia, ini disebabkan karena tersedianya berbagai macam wadah untuk bertransaksi secara daring dengan mudah (Saragih dan Rizky, 2012).

Menurut survei yang dilakukan oleh Asosiasi Penyelenggara Jasa Internet Indonesia (2016), 48,2 % pengguna internet di Indonesia berjenis kelamin wanita. Rentang usia 10–24 tahun menduduki peringkat ketiga pengguna internet di Indonesia dengan persentase 18,4 % dan 10,3 juta pengguna internet di Indonesia adalah mahasiswa. Sekitar 29,4 juta pengguna internet membeli kebutuhan rumah tangga. Menurut penelitian, Astari & I Gusti (2014), wanita cenderung lebih konsumtif dibanding pria dalam hal perbelanjaan.

Pada kehidupan perkuliahan, para mahasiswa dan mahasiswi yang berasal dari luar kota membutuhkan kebutuhan baik primer, sekunder, maupun tersier. Untuk membeli kebutuhan tersebut, biasanya para mahasiswi mempunyai pilihan untuk bertemu tatap muka atau secara konvensional untuk membeli barang atau dengan komunikasi jarak jauh menggunakan internet.

Perdagangan konvensional dimana penjual dan pembeli bertemu secara langsung dalam melakukan transaksi (Jaya, 2012). Dapat dikatakan kalau risiko untuk membeli barang secara konvensional lebih rendah. Dibandingkan secara konvensional, belanja dengan layanan daring berpeluang memunculkan risiko penipuan yang lebih tinggi karena tidak bisa melihat barang secara langsung.

Layanan daring adalah metode pengiriman yang menggunakan media internet, media komunikasi jarak jauh yang digunakan sebagai penunjang untuk mempermudah pengiriman. Makanan adalah salah satu barang yang paling populer untuk dikirim melalui layanan daring. Pengiriman makanan dapat dilakukan dengan menggunakan via telepon atau menggunakan aplikasi pada telepon genggam yang biasa digunakan.

Ada 5 kemungkinan risiko yang harus dihadapi ketika membeli melalui layanan daring. Pertama adalah risiko ketidaksesuaian produk yang dipesan dengan gambar yang ditampilkan. Kedua adalah rusaknya barang ketika diterima. Ketiga adalah kesalahan pengepakan pada saat pengiriman. Keempat adalah tidak terkirimnya barang karena hilang atau terlambat. Dan kelima adalah penipuan (Widiyanto & Sri, 2015).

Risiko pemesanan secara daring mengharuskan para pengguna layanan tersebut mempunyai pengetahuan, persepsi, dan sikap yang baik tentang keamanan pangan dan mutu pangan. Pengetahuan yang baik tentang barang yang dibeli akan mempermudah dalam pengambilan keputusan ketika terjadi hal yang tidak diinginkan pada saat memesan menggunakan layanan daring. Selain pengetahuan, persepsi terhadap keadaan barang dan bagaimana sikap yang baik pada saat menggunakan layanan tersebut juga harus dimiliki agar risiko tersebut tidak terjadi.

Dengan melihat pentingnya menjaga keamanan pangan dan mutu pangan pada saat proses produksi, distribusi, dan sampai pada tangan konsumen, maka penelitian ini bertujuan untuk mengungkap pengetahuan, persepsi, dan sikap mahasiswi yang tinggal di kos dan rumah dan hubungannya terhadap keamanan pangan dan mutu pangan dari layanan daring.

1.2. Tinjauan Pustaka

1.2.1. Keamanan Pangan

Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia (Undang-Undang no. 18 Tahun 2012). Selain itu, keamanan pangan adalah salah satu faktor yang sangat penting dalam penyajian makanan mulai dari barang mentah hingga kepada konsumen.

Ahli keamanan pangan telah mengidentifikasi masalah yang paling umum dalam proses penanganan makanan yang dilakukan konsumen yaitu mendapat makanan dari sumber yang tidak aman, proses memasak yang tidak memadai atau proses pemanasan yang tidak memadai, pendinginan yang tidak sesuai, jarak 12 jam atau lebih antara proses pemasakan kemudian ke tangan konsumen, dan buruknya kebersihan (Bryan, 1988 dalam Bruhn & Howard, 1998).

Dalam penyiapan produk pangan harus dilakukan pencegahan terhadap kemungkinan timbulnya bahaya. Bahaya tersebut dapat berasal dari fisik, kimiawi, maupun biologis. Bahaya fisik terdiri dari benda-benda asing yang mencemari bahan pangan pada berbagai tahap pengolahan, misalnya selama pemanenan, penanganan, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan, distribusi hingga penyajian pada konsumen.

Berbagai benda asing yang mengkontaminasi produk pangan olahan jelas mengganggu. Apabila konsumen menyadari hal tersebut, tentu tidak akan mau menerima produk yang tercemar oleh benda asing. Hanya saja kepedulian konsumen kadang masih relatif rendah dan mau menerima produk yang tercemar krikil, potongan kayu, atau rambut (Legowo, 2003).

Bahaya kimia yang mungkin terdapat pada produk pangan dibagi menjadi 2 kelompok, yaitu bahan kimia yang terbentuk secara alami pada bahan pangan, dan bahan kimia yang ditambahkan ke dalam bahan pangan baik secara sengaja maupun secara tidak sengaja.

Bahan kimia berbahaya yang sering menimbulkan masalah adalah penggunaan bahan yang seharusnya bukan untuk makanan, tetapi diberikan di dalam makanan dengan pertimbangan harga yang murah. Contohnya adalah bahan pewarna tekstil yang ditambahkan ke dalam makanan anak-anak (Legowo, 2003).

Bahaya biologis yaitu berupa bakteri, virus, parasit yang dapat menyebabkan sakit baik secara infeksi maupun intoksikasi. Kontaminasi bakteri adalah salah satu masalah utama yang menyebabkan makanan mengeluarkan bau yang tidak sedap, rasa yang tidak sesuai, dan tekstur yang tidak sesuai (WHO, 2016).

Perubahan sensoris menjadi indikator kerusakan produk yang dapat dideteksi secara langsung oleh konsumen (Solano-Lopez *et al.*, 2005 dalam Ambarsari, 2013). Atribut sensori meliputi penampilan (aroma dan rasa), tekstur (kekerasan, kelembutan konsistensi, kekenyalan, dan kerenyahan) (Apriyantono 2002 dalam Wikanta 2010). Kerusakan pada makanan terjadi karena tidak berfungsinya lagi bahan pengawet pada makanan, serta dapat terjadi karena reaksi-reaksi zat kimia beracun yang terkandung pada makanan dalam jenjang waktu tertentu (Rustini, 2010 dalam Arini, 2017).

Salah satu perubahan tekstur terjadi pada roti. Makanan karbohidrat yang sudah kadaluarsa berubah warna menjadi berlendir dan lembek, bau asam dan busuk. Perubahan tekstur pada roti ditandai dengan kerusakan pada makanan karbohidrat ditandai dengan adanya lendir (Purnawijayanti, 2001). Kerusakan tersebut diakibatkan Jamur *Aspergillus sp* dapat menghasilkan aflatoxin yang dapat meningkatkan risiko dari kanker *liver* (International Agency for Research on Cancer, 2012).

Timbulnya bau busuk pada makanan disebabkan berbagai bakteri salah satunya karena terbentuknya amonia, H₂S, Indol, dan senyawa-senyawa amin seperti diamin kadaverin dan putresin. Timbulnya bau anyir pada produk-produk ikan karena terbentuknya trimetilamin (TMA) dan histamin (Siagian, 2002).

Terbentunya rasa asam pada makanan terjadi akibat aktivitas bakteri pada ruang terbuka di makanan tersebut. Umumnya disebabkan oleh berbagai bakteri seperti *Lactobacillus*, *Acinebacter*, *Bacillus*, *Pseudomonas*, *proteus*, *Microrocci*, *Clostridium*, dan *enterokoki* (Siagian, 2002).

1.2.2. Mutu Pangan

Mutu atau kualitas adalah kumpulan sifat-sifat atau karakteristik bahan/produk yang mencerminkan tingkat penerimaan konsumen terhadap bahan tersebut. Apabila beberapa sifat bahan atau produk tersebut dinilai baik oleh konsumen, maka mutu bahan/ produk dikategorikan baik. Mutu Pangan adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan dan kandungan Gizi Pangan (Undang-Undang no. 18 Tahun 2012). Dalam pasal 86 Undang-Undang tersebut, pemerintah memberikan jaminan mutu pangan dalam beberapa ayat:

- (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.

Mutu suatu bahan dapat dipertahankan dalam jangka waktu tertentu, tergantung cara penanganan bahan tersebut. Apabila penanganan bahan kurang baik, maka secara berangsur-angsur bahan dapat mengalami penurunan mutu (Legowo, 2003). Untuk mempertahankan mutu dari makanan yang akan menurun dipengaruhi oleh kondisi tempat penyimpanan dan fasilitas dari transportasi (Labuza, 1982 dalam Rong *et al.*, 2011). Kontribusi terbesar dalam penurunan kualitas makanan dipengaruhi oleh food supply chain atau rantai supply makanan (Rong *et al.*, 2011). Mutu suatu makanan dapat ditentukan secara sensori ataupun biologis.

Atribut sensori merupakan kumpulan kata untuk mendeskripsikan karakteristik sensori pada suatu produk pangan, diantaranya adalah warna, rupa, bentuk, rasa, dan tekstur (Hayati *et al.*, 2012 dalam Tarwendah, 2017). Makanan yang telah rusak atau kadaluarsa memiliki ciri-ciri atribut sensori yang sudah rusak. Yang dapat dikenali yaitu bahan makanan tersebut telah mengalami kerusakan dan mengalami perubahan pada warna, bau, rasa, tekstur dan kekentalannya (Arini, 2017).

Bahaya Biologis dapat merusak mutu suatu makanan. Salah satu bahaya biologis adalah bakteri pencemar. Bakteri pencemar dapat hidup di temperatur rendah bakteri tersebut yang akan menyebabkan makanan mengeluarkan rasa yang buruk, dan aroma yang kurang baik. dikarenakan hal tersebut, kualitas suatu makanan secara utuh akan menurun (World Health Organization, 2016).

1.2.3. Pengetahuan, Persepsi, dan Sikap.

Pengetahuan merupakan hasil tahu, dan terjadi setelah seseorang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu (Saputri *et al.*, 2012) . Persepsi pada hakikatnya adalah merupakan proses penilaian seseorang terhadap obyek tertentu (Pasek *et al.*, 2013). Sedangkan sikap adalah fungsi tindakan manusia yang ditentukan oleh pribadi dan kelompok (Zuchdi, 1995).

Pengetahuan khusus tentang objek didapatkan dengan cara persepsi. Oleh karena itu pengetahuan berkaitan erat dengan persepsi yang akan terjadi kapan saja ketika stimulus menggerakkan indra (Nilawati, 2013). Pengetahuan adalah bagian vital dalam memproses informasi pembentukan sikap. Pengetahuan juga langsung dapat diterjemahkan menjadi sikap (Glanz & Lewis dalam Ismail *et al.*, 2016). Sikap merupakan variabel yang berpotensi mempengaruhi sikap. Individu yang memiliki sikap positif terhadap sesuatu, memiliki kecenderungan untuk memiliki persepsi dan niat yang positif untuk melakukan hal tersebut (Arimbawa *et al.*, 2017).

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan, persepsi serta sikap tentang mutu dan keamanan pangan makanan yang dipesan melalui layanan daring dikalangan mahasiswi yang tinggal di kos dan rumah di Unika Soegijapranata .

