

1. PENDAHULUAN

Salah satu unsur kemasan yang perlu mendapatkan perhatian lebih adalah pada pelabelan. Beberapa informasi yang harus tercantum di dalam label kemasan adalah deskripsi suatu produk misal susu pasteurisasi, makanan siap saji dan lain-lain, merek, komposisi bahan, berat bersih (*netto*), tanggal produksi, tanggal kadaluwarsa, nama perusahaan, instruksi cara penggunaan, informasi nilai gizi, dan beberapa informasi yang diperlukan konsumen misal produk sebaiknya disimpan di tempat kering, suhu dingin atau *freezer* (Multon & Bureau, 1995). Pemberian label pada kemasan, produk tersebut dapat berkomunikasi dan menarik calon pembeli. Pada label kemasan tersebut dijelaskan tentang identitas produk dan zat-zat yang terkandung serta penggunaannya (Seto, 2001).

Label pangan merupakan salah satu sarana informasi mengenai pangan yang bersangkutan. Oleh karena itu label selayaknya dimanfaatkan semaksimal mungkin untuk menyampaikan informasi yang perlu diketahui oleh konsumen. Demikian pula bagi konsumen dan masyarakat pada umumnya, label pangan merupakan suatu media informasi singkat yang sangat bermakna untuk memudahkan penentuan pilihan produk pangan yang dibutuhkan (Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya BPOM RI, 2004). Menurut Murti (1998), informasi-informasi pada label mesti diperhatikan dengan seksama supaya konsumen tidak salah beli. Dengan berbagai informasi pada label kemasan produk pangan, diharapkan konsumen tidak keliru dalam menentukan dan mendapat jaminan kualitas dan kuantitas produk. Anda sebagai konsumen hendaknya juga selalu ingat pada pesan yang terkesan klise namun hingga kini tetap dianggap bermanfaat, yakni "teliti sebelum membeli"

Kotler (1991) dalam Sumarwan & Wulandari (2003) mendefinisikan merek yaitu nama, istilah, tanda, *symbol*, atau rancangan, atau kombinasi dari semuanya ini yang dimaksudkan untuk mengidentifikasi produk atau jasa dari seorang penjual atau jenis penjual dan untuk membedakannya dari produk atau jasa pesaing. Merek memegang peranan penting, salah satunya adalah menjembatani harapan konsumen pada saat produsen menjanjikan sesuatu kepada konsumen. Dengan adanya merek, konsumen dapat dengan mudah

membedakan produk yang akan dibelinya dengan produk lain sehubungan dengan kualitas, kepuasan, kebanggaan, ataupun atribut lainnya yang melekat pada merk tersebut.

Informasi yang harus terdapat dalam label kemasan pangan menurut *Fair Packaging and Labeling* adalah :

1. Nama produk
2. Nama dan alamat produsen serta distributor
3. Kuantitas
4. Pernyataan kandungan berat per serving, dapat berupa berat, cair atau lainnya misal sdm (sendok makan)
5. Semua bahan-bahan harus dicantumkan

(Sacharow & Giffin, 1980).

Menurut Sanusi *et al.* (2004) label mempunyai beberapa fungsi. Fungsi pertama, label mengidentifikasi produk atau merek. Fungsi kedua, label berfungsi menggolongkan produk. Fungsi ketiga, label berfungsi menjelaskan beberapa hal mengenai produk, yaitu siapa yang membuat, dimana dibuat, kapan dibuat, apa isinya, dan sebagainya. Fungsi keempat, label dapat juga sebagai alat promosi.

Dalam majalah *Warta Konsumen* dinyatakan bahwa label makanan memiliki berbagai fungsi. Pertama, berfungsi sebagai sumber informasi. Produsen bisa memasukkan unsur-unsur yang dapat memikat konsumen untuk membelinya. Namun, informasi yang dicantumkan harus benar, jelas dan jujur sesuai dengan Pasal 4 Undang-Undang No 8 Tahun 1999 tentang perlindungan konsumen. Kedua, label dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan bagi konsumen untuk menentukan pilihan. Ketiga, label dapat digunakan sebagai sarana mengikat transaksi. Artinya, apa yang diinformasikan dalam label dan dijanjikan dalam iklan harus dapat dibuktikan kebenarannya (Kompas 2 November 2003)

PP No. 69 Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan Pangan Pasal 31 menyebutkan bahwa tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa wajib dicantumkan secara jelas pada label; pencantuman tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa setelah pencantuman tulisan "baik

digunakan sebelum”. Untuk bahan pangan yang memiliki masa kadaluarsa lebih dari tiga bulan, dicantumkan bulan dan tahun kadaluarsa saja. Pasal 28 menyebutkan setiap orang dilarang mengedarkan pangan yang sudah kadaluarsa. Serta pasal 29 yang menyebutkan bahwa setiap orang dilarang mengganti, melabel kembali, atau menukar tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa pangan yang diedarkan.

Secara teknis kriteria kadaluarsa dihubungkan dengan perubahan mutu produk (*usable quality*). Kriteria ini dapat berupa: tekstur, *flavor*, warna, penampakan khusus, nilai gizi, mikroorganisme, dan lain-lain (Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2003).

Menurut *Institute of Food Technology*, *shelf life* (umur simpan) adalah selang waktu antara saat makanan diproduksi hingga saat dikonsumsi dimana produk berada dalam kondisi memuaskan pada sifat-sifat penampakan, rasa, aroma, tekstur dan nilai gizi. Sedangkan menurut *Food Processing Association*, suatu produk dikatakan berada pada kisaran umur simpannya bilamana kualitas produk secara umum dapat diterima untuk tujuan seperti yang diinginkan oleh konsumen dan selama bahan pengemas masih memiliki *integritas* serta memproteksi isi kemasan. Menurut Floros (1993), *shelf life* adalah lamanya waktu suatu produk pangan yang dikemas dapat disimpan mulai dari awal produksi hingga suatu kerusakan dapat terdeteksi. Pada UU Pangan No. 7 Tahun 1996 Pasal 32 tentang kadaluarsa pangan menyebutkan bahwa setiap orang dilarang mengganti, melabel kembali atau menukar tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa pangan yang diedarkan.

Menurut Arpah *et al.*, (2003), terdapat tujuh jenis bahan pangan yang tidak perlu pencantuman kadaluarsa yaitu buah dan sayur segar, minuman yang mengandung alkohol >10% (v/v), makanan yang diproduksi untuk dikonsumsi saat itu juga atau lebih dari 24 jam, vinegar, garam meja, gula pasir, dan produk *confectionary* yang bahan bakunya hanya gula yang ditambahkan *flavor* atau gula yang diberi warna.

Parker (2003) mengatakan beberapa daftar makanan yang dibebaskan dari label nutrisi, antara lain :

- Makanan yang harus dengan segera dikonsumsi seperti makanan yang disediakan di café, makanan yang dijual oleh pedagang keliling.

- Makanan siap saji yang bukan langsung untuk dikonsumsi namun dengan proses penyiapan terlebih dahulu seperti permen, roti, tahu & tempe
- Makanan segar yang langsung berasal dari asalnya, selama tidak langsung dijual kepada konsumen di tempat asalnya.
- Makanan untuk obat
- Kopi dan teh yang tidak berasa, bumbu-bumbu dan makanan lain yang tidak mengandung jumlah nutrisi yang penting
- Makanan yang diproduksi oleh industri kecil tergantung dari jumlah pekerja.

Hal lain yang sering menjadi informasi pada label makanan selain *brand*, tanggal kadaluwarsa (*use by*), tanggal penjualan (*sell by*), dan harga adalah daftar *ingredient* termasuk bahan tambahan makanan (*food additives*). Konsumen menjauhi makanan yang mengandung pewarna buatan, pengawet dan pemanis buatan. Jenis makanan yang mengandung iradiasi atau rekayasa genetika harus tertulis didalam label. Beberapa masalah terhadap kesehatan berasal dari produk yang tidak mencantumkan batas kadaluarsa. Salah satu hal terpenting dari informasi produk adalah adanya *company contact information* meliputi *customer service*. Hal ini diperlukan untuk melayani keluhan konsumen (Sloan, 2003).

Menurut Murti (1998) sertifikasi halal untuk Indonesia yang sebagian besar penduduknya muslim memang sangat penting. Karena itu, produk makanan dalam kemasan yang beredar di Indonesia sekarang harus halal seperti dicantumkan pada labelnya. Kehalalan ini sebenarnya tidak terbatas pada bahannya saja, tetapi juga pemrosesannya. Dengan begitu kehalalan mencerminkan tingkat sanitasi dan higiene optimal produk tersebut. Setidaknya ada delapan jenis informasi yang bisa diketahui dari label kemasan produk pangan. Yakni sertifikasi halal, nama produk, kandungan isi, waktu kadaluwarsa, kuantitas isi, identifikasi asal produk, informasi gizi, dan tanda-tanda kualitas lainnya.

Pangan merupakan kebutuhan manusia yang paling pokok. Pangan yang aman dikonsumsi harus bebas dari bahaya biologis, kimia dan fisika yang dapat membahayakan manusia. Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan fisik yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Keamanan pangan merupakan syarat penting yang harus

melekat pada pangan yang hendak dikonsumsi oleh semua masyarakat Indonesia. Pangan yang bermutu dan aman dapat dihasilkan dari dapur rumah tangga maupun industri pangan. Oleh karena itu industri pangan adalah salah satu faktor penentu beredarnya pangan yang memenuhi standar mutu dan keamanan yang telah ditetapkan oleh pemerintah (Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya BPOM RI, 2003).

Salah satu produk pangan yang banyak beredar di pasaran adalah kacang-kacangan dan olahannya. Kacang merupakan buah yang bersel tunggal, dan berbiji tunggal dengan kulit luar yang keras. Hazelnut, chestnut, filbert, merupakan kacang-kacangan yang sebenarnya. Jaringan tanaman lain dapat juga disebut kacang-kacangan, misalnya : Brazilnut, kacang tanah, walnut, pecan, dan almond. Kacang dapat dibedakan menjadi tiga golongan, yaitu kacang yang mempunyai kandungan lemak tinggi, kacang yang memiliki kandungan protein tinggi, dan kacang yang mempunyai kandungan karbohidrat tinggi (Desrosier, 1988).

Dalam penyajiannya kacang-kacangan dapat menyediakan serat makanan (*dietary fiber*) yang cukup tinggi. Kacang-kacangan juga mengandung jenis karbohidrat yang kompleks. Peningkatan konsumsi karbohidrat akan dapat mereduksi kandungan lemak dalam tubuh secara proporsional. Selain itu konsumsi kacang-kacangan juga dapat mengendalikan peningkatan kadar gula dalam darah secara perlahan-lahan sehingga penimbunan lemak dapat dicegah (Winarno, 1993).

Kacang-kacangan diantaranya kedelai, kacang hijau, kacang merah, kacang tanah, dan kacang koro. Kacang kedelai kering mengandung air 7,5%, protein 34,9%, lemak 18%, dan karbohidrat 34,8%. Kacang tanah tanpa kulit mengandung air 4%, protein 25%, lemak 42,8%, dan karbohidrat 21%. Dari kedelai dapat dihasilkan produk olahan tahu, tempe, kecap, tauco, susu kedelai, minyak makan dan daging imitasi. Sedangkan dari kacang tanah dapat dihasilkan *peanut butter*, bumbu pecel, kacang asin, dan kacang bawang (Erminati, 2003).

Untuk menjaga kualitas kacang diperlukan suatu penyimpanan yang baik. Pada umumnya suhu penyimpanan kacang adalah kurang dari 4,4⁰C. semua kacang-kacangan jika disimpan dalam keadaan berkulit akan dapat mempertahankan kualitas terbaiknya. Kacang-kacangan

dapat menyerap bau selama penyimpanan, oleh karena itu jangan disimpan dalam ruangan bersama-sama dengan makanan yang mempunyai bau yang keras. Kelembaban *relative* dari rusng penyimpanan kacang harus berkisar antara 65-75%. Kelembaban yang lebih tinggi akan mendorong pertumbuhan cendawan, sedangkan kelembaban yang lebih rendah cenderung mengurangi kadar air biji kacang (Desrosier, 1988).

Kerusakan-kerusakan yang sering terjadi pada produk kacang antara lain adalah antraknose, yaitu terdapat bercak-bercak cekung berwarna coklat kemerahan. Busuk lunak bakterial, yaitu terdapat bagian yang menggembung lunak dan seringkali disertai bau yang tidak enak. *Whiskers*, yaitu adanya benang-benang miselium yang kasar. Penyakit pirang, yaitu adanya disklorasi permukaan yang berwarna coklat atau seperti karat yang tersebar pada permukaan biji kacang (Desrosier, 1988).

Penelitian ini dilakukan dengan mengamati produk yang beredar di pasar. Menurut Kolter & Armstrong (1997) pasar dapat dibedakan menjadi enam, yaitu pasar swalayan (*supermarket*), pengecer murah (*off price retailer*), klub gudang (*warehouse club*), toko serba ada (*department store*), pusat perbelanjaan (*shopping center*), dan Toko barang sehari-hari (*convenient store*)

Pasar swalayan (*supermarket*) adalah toko berukuran besar, berbiaya rendah, ber laba rendah, bervolume besar, dimana pembeli melayani diri sendiri. Pengecer murah (*off price retailer*) adalah pasar yang bergerak untuk mengisi kesenjangan harga rendah bervolume tinggi. Klub gudang (*warehouse club* atau keanggotaan gudang/*warehouse membership*) adalah pasar yang menjual barang dagangan bermerek, peralatan rumah tangga, pakaian dan aneka macam barang lain dengan potongan harga besar (Kolter & Armstrong, 1997).

Toko serba ada (*departement store*) menjual aneka pakaian, peralatan rumah tangga dan keperluan sehari-hari. Sedangkan pusat perbelanjaan (*shopping centre*) adalah jenis bisnis eceran yang direncanakan, dikembangkan, dimiliki dan dikelola sebagai satu unit. Toko barang sehari-hari (*convenient store*) adalah toko kecil yang menjual barang sehari-hari dari jenis terbatas yang laris (Kolter & Armstrong, 1997).

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengevaluasi kepatuhan label produk kacang-kacangan dan olahannya yang beredar di Kota Semarang terhadap seluruh butir regulasi, lima butir utama regulasi, dan butir-butir yang berkorelasi dengan keamanan pangan.

