

**STUDI LABEL PRODUK IKAN DAN *SEAFOOD* YANG
DIPASARKAN DI KOTA SEMARANG : DITINJAU DARI ASPEK
KEAMANAN PANGAN**

**STUDY OF LABEL OF FISH AND SEAFOOD PRODUCTS
MARKETED IN SEMARANG WITH A SPECIAL REFERENCE TO
SAFETY ASPECTS**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat-syarat guna memperoleh gelar Sarjana

Teknologi Pangan

Disusun oleh:

DEVI HANNI LIBRIANTI

02.70.0112



2007

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

**STUDI LABEL PRODUK IKAN DAN *SEAFOOD* YANG
DIPASARKAN DI KOTA SEMARANG : DITINJAU DARI
ASPEK KEAMANAN PANGAN**

**STUDY OF LABEL OF FISH AND SEAFOOD PRODUCTS
MARKETED IN SEMARANG WITH A SPECIAL
REFERENCE TO SAFETY ASPECTS**

Disusun Oleh:

Nama : Devi Hanni Librianti

Nim : 02.70.0112

Skripsi ini telah disetujui dan dipertahankan
dihadapan sidang penguji pada tanggal 1 Mei 2007

Semarang, Mei 2007

Fakultas Teknologi Pangan

Universitas Katolik Soegijapranata

Pembimbing I

Dekan

Prof. Dr. Ir. Budi Widianarko, M.Sc

V. Kristina Ananingsih, ST, M.Sc,

Pembimbing II

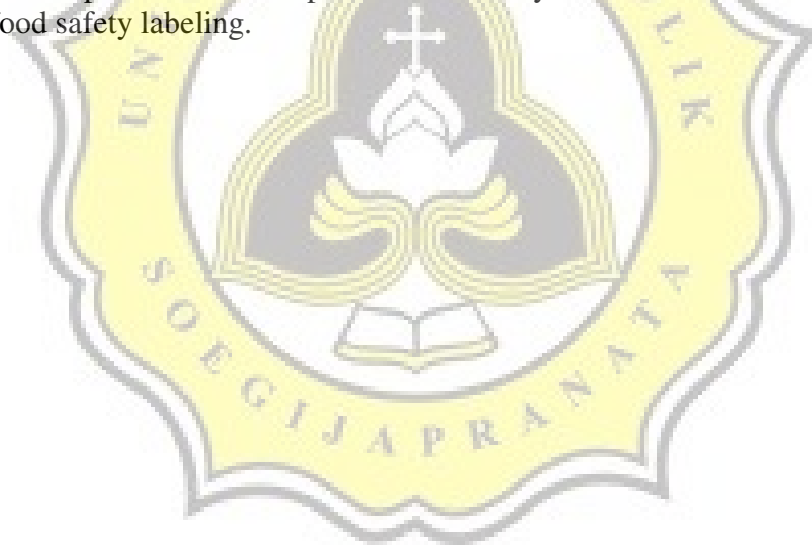
Ita Sulistyawati, STP, M.Sc

RINGKASAN

Salah satu faktor penting pada kemasan ialah label kemasan tersebut, karena melalui label, konsumen dapat mengetahui banyak informasi mengenai produk di dalam kemasan. Salah satu produk yang banyak dikonsumsi masyarakat adalah ikan dan *seafood*, namun karena produk ini mudah rusak maka untuk memperpanjang umur simpannya dengan melalui penganekaragaman produk. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kepatuhan label pada produk ikan dan *seafood* yang berada di Kota Semarang menurut PP No 69 Tahun 1999 serta hubungannya dengan keamanan pangan dan menilai tingkat risiko keamanan produk ikan dan *seafood* berdasarkan tingkat kepatuhan labelnya terhadap butir – butir keamanan pangan di dalam regulasi pelabelan tersebut. Penelitian dilakukan dengan cara survei mengenai kelengkapan label produk ikan dan *seafood* yang ditemukan pada pasar grosir, *departement store*, supermarket atau swalayan, minimarket dan pasar tradisional. Dari hasil survei kemudian ditentukan tingkat kepatuhan label terhadap seluruh butir regulasi, lima butir pokok regulasi dan butir-butir yang berkaitan dengan keamanan pangan. Butir – butir regulasi yang berkaitan dengan keamanan pangan dan risiko kumulatif ditentukan dengan menggunakan *Focus Group Discussion* melalui metode *Delphi*. Dari hasil penelitian diketahui bahwa label pada produk beku dan kaleng memiliki tingkat kepatuhan yang lebih tinggi dibandingkan petis, terasi, bandeng dan ikan asin terhadap seluruh butir regulasi dan 5 butir pokok regulasi. Produk beku memiliki tingkat kepatuhan penuh tertinggi (54,35%) dibandingkan dengan produk lainnya terhadap butir – butir yang berkaitan dengan keamanan pangan. Produk petis memiliki risiko tertinggi terhadap keamanan pangan

SUMMARY

One of important factors in packaging is the label, because from the label, consumer can get a lot of information about the product inside the packaging. Fish and seafood are consumed by many people but as they are perishable, there is a need to prolong their shelf lives through product diversification. The aims of this study are to find out the compliance of the label of fish and seafood product in Semarang based on Government Regulation Number 69,1999 with special reference to food safety and also to predict the risk level of fish and seafood safety based on compliance level of the label to food safety articles of the regulation. This research was done by a survey about the completeness of fish and seafood labeling, found in grocery, department store, supermarket, small market and traditional market. The compliance level of the label were calculated for all regulation articles, five main articles and food safety articles of the regulation. The identification of articles in the regulation which are relevant to food safety and the corresponding risk level were determine based on Focus Group Discussion by means of Delphi method. Labels of frozen and canned product have an higher compliance level compare to *petis*, shrimp paste, milkfish, and salted fish with respect to all regulation and five main articles. Frozen products have more proportion of full compliance (54,35%) compared to other products with respect to food safety articles. *Petis* has the highest risk in terms of food safety labeling.



KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirabbil'alamin, puji syukur sedalam-dalamnya penulis panjatkan kepada Allah SWT atas rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Skripsi dengan judul “STUDI LABEL PRODUK IKAN DAN *SEAFOOD* YANG DIPASARKAN DI KOTA SEMARANG : DITINJAU DARI ASPEK KEAMANAN PANGAN ”. Penulisan dan penyusunan skripsi ini sebagai syarat guna memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan (S1) pada Fakultas Teknologi Pertanian Jurusan Teknologi Pangan Universitas Katolik Soegijapranata

Terima kasih penulis ucapkan kepada :

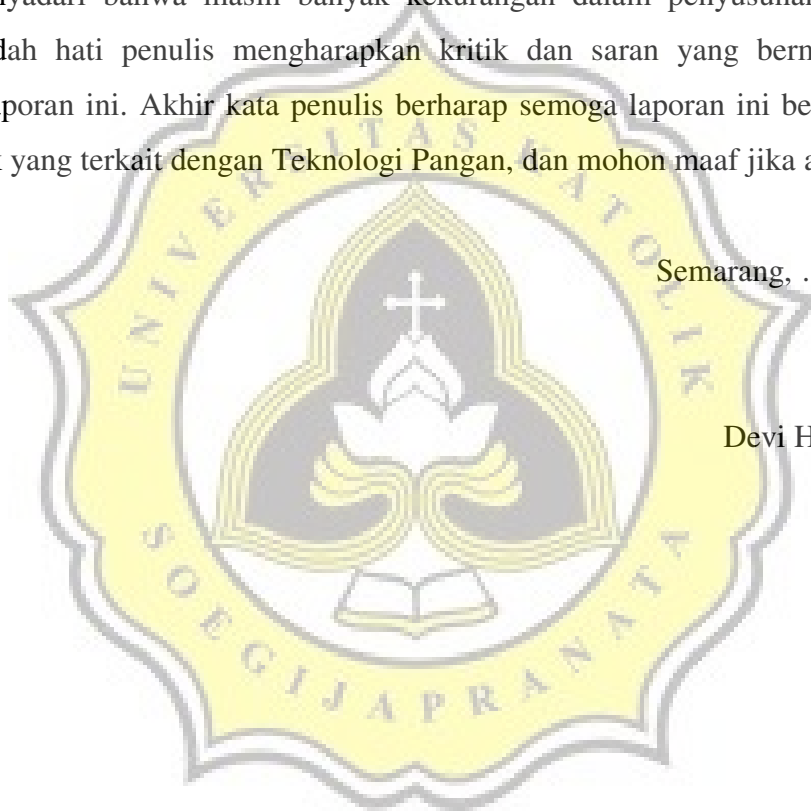
1. Allah SWT karena hanya dengan ridho dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan baik.
2. Prof. Dr. Ir. Budi Widianarko selaku pembimbing I yang telah banyak membantu dalam menyelesaikan skripsi
3. Ita Sulistyawati, STP, MSc selaku pembimbing 2 yang banyak memberikan masukan dan dengan sabar membimbing penulis dalam menyelesaikan skripsi
4. Kristina Ananingsih, ST, MSc selaku Dekan jurusan teknologi Pangan
5. Ayahku (alm) tercinta karena dengan mengingatnya membuatku selalu bersemangat untuk segera menyelesaikan skripsi. I Miss U Dad.....ini mungkin harapan terakhirmu yang baru dapat kuselesaikan.
6. Mama yang dengan sabar selalu menemaniku membuat skripsi hingga larut malam. I Love U Mom.
7. Mas Delly yang selalu dapat menyelesaikan masalah dengan komputer kalo lagi ngambek
8. Sweet dearest Hengky.....yang selalu memberi semangat, mendengar semua keluh kesahku dan meredakan tangisku. U are my spirit honey.
9. Annie, Mba'Prih, Kompor, Fatime, ENchis, Astari., we belong together.
10. Dewi, De'Ning, Dimas, Tile n Mas Bram, makasih buat semua suka dukanya yang udah kita lewatin sama-sama. Bersama kalian, skripsi menjadi hal terindah dalam hidup

11. Ana, Prita, Lia n Fii...aku sayang kalian semua dimanapun kalian berada.
Semoga kalian merasakan kebahagiaan yang kurasakan. Ini semua untuk kalian.....
12. Noven, Rani, Dyah, Susnita, Febe, Yaya, Ucel and semua angkatan 2002.
Chayo....udah uzur ni di Unika.
13. Semua pihak yang telah membantu penulis baik langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penyusunan laporan ini, dengan rendah hati penulis mengharapkan kritik dan saran yang bermanfaat untuk perbaikan laporan ini. Akhir kata penulis berharap semoga laporan ini bermanfaat bagi semua pihak yang terkait dengan Teknologi Pangan, dan mohon maaf jika ada kesalahan.

Semarang,2007

Devi Hanni Librianti



DAFTAR ISI

	halaman
RINGKASAN	i
SUMMARY	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
1. PENDAHULUAN	1
2. MATERI DAN METODA	12
2.1. Waktu dan Pelaksanaan Survei	12
2.2. Pengumpulan dan Analisa Data	12
3. HASIL PENGAMATAN	18
3.1. Tingkat Kepatuhan Label Produk Ikan dan <i>Seafood</i> Terhadap Seluruh Butir Regulasi	18
3.2. Tingkat Kepatuhan Label Produk Ikan dan <i>Seafood</i> Terhadap Lima Butir Pokok Regulasi	20
3.3. Tingkat Kepatuhan Produk Ikan dan <i>Seafood</i> Terhadap Lima Butir Pokok Regulasi	24
3.4. Kepatuhan Label Produk Ikan dan <i>Seafood</i> Dengan Butir Regulasi Yang Berkaitan Dengan Keamanan Pangan	26
3.4.1. Alasan dan Implikasi Pemilihan Butir Keamanan Pangan	26
3.4.2. Bobot Risiko Masing-Masing Butir Regulasi Yang Berkaitan Dengan Keamanan Pangan	27
3.4.3. Tingkat Kepatuhan Label Produk Ikan dan <i>Seafood</i> Dengan Butir – Butir Regulasi Yang Berkaitan Dengan Keamanan Pangan.	29
3.5. Tingkat Kepatuhan Produk Ikan dan <i>Seafood</i> Terhadap Butir Keamanan Pangan	31
3.6. Risiko Kumulatif Produk Ikan dan <i>Seafood</i> Yang Tidak Mematuhi Regulasi Keamanan	33
4. PEMBAHASAN	35
5. KESIMPULAN DAN SARAN	47
5.1. Kesimpulan	47
5.2. Saran	48

6. DAFTAR PUSTAKA49
7. LAMPIRAN52



DAFTAR TABEL

Tabel 1. Pengelompokan Produk Ikan dan Hasil Olahannya	18
Tabel 2. Produk Beku Yang Memiliki Tingkat Kepatuhan Tertinggi dan Terendah Terhadap 5 Butir Pokok Regulasi	22
Tabel 3. Produk dalam Kaleng Yang Memiliki Tingkat Kepatuhan Tertinggi dan Terendah Terhadap 5 Butir Pokok Regulasi	23
Tabel 4. Tingkat Kepatuhan Produk Ikan dan <i>Seafood</i> Terhadap Lima Butir Pokok Regulasi	25
Tabel 5. Alasan dan Implikasi Pemilihan Butir Keamanan Pangan	27
Tabel 6. Bobot Risiko Butir Regulasi Yang Berkaitan Dengan Keamanan Pangan	28
Tabel 7. Nama Produk Beku Yang Memiliki Tingkat Kepatuhan Tertinggi Terhadap Butir Keamanan Pangan	31
Tabel 8. Tingkat Kepatuhan Produk Ikan dan <i>Seafood</i> Terhadap Butir Keamanan Pangan	32
Tabel 9. Risiko Kumulatif Produk Ikan dan <i>Seafood</i> Yang Tidak Mematuhi Regulasi Keamanan	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tingkat Kepatuhan Label Produk Ikan dan <i>Seafood</i> Terhadap Seluruh Butir Regulasi	19
Gambar 2. Tingkat Kepatuhan Label Produk Ikan dan <i>Seafood</i> Terhadap 5 Butir Pokok Regulasi	21
Gambar 3. Tingkat Kepatuhan Label Produk Ikan dan <i>Seafood</i> Terhadap Butir Keamanan Pangan.....	29



DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Pengelompokkan Produk Pangan
- Lampiran 2. Daftar Nama Masing – Masing Produk
- Lampiran 3. Checklist *Survey*
- Lampiran 4. Contoh Lembar Kuesioner
- Lampiran 5. Penentuan Bobot Risiko Butir Keamanan Pangan
- Lampiran 6 Penentuan banyaknya Kelas Menurut Rumus *Sturges*
- Lampiran 7. Rekap Tingkat Kepatuhan Produk Ikan dan *Seafood* Terhadap Seluruh Butir Regulasi
- Lampiran 8 Rekap Tingkat Kepatuhan Produk Ikan dan *Seafood* Terhadap Lima Butir Regulasi
- Lampiran 9. Rekap Tingkat Kepatuhan Produk Ikan dan *Seafood* Terhadap Butir Keamanan Pangan

