

1. PENDAHULUAN

Terciptanya perdagangan pangan yang jujur dan bertanggung jawab merupakan salah satu tujuan penting pengaturan, pembinaan, dan pengawasan di bidang pangan sebagaimana dikehendaki oleh Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang pangan. Salah satu upaya untuk mencapai tertib pengaturan di bidang pangan adalah melalui pengaturan di bidang label, yang dalam prakteknya selama ini belum memperoleh pengaturan sebagaimana mestinya (PP RI no. 69 Tahun 1999).

Banyaknya pangan yang beredar di masyarakat tanpa mengindahkan ketentuan tentang pencantuman label dinilai sudah meresahkan. Konsumen sering mengeluhkan perihal label yang kadang-kadang tidak dapat terbaca dan tidak jarang informasi yang tercantum pada label yang ditempel pada produk makanan sangat minim, bahkan tidak memberikan informasi apapun tentang produk tersebut. Label tersebut umumnya hanya mencantumkan nama makanan. Tidak ada keterangan lain, seperti tanggal kadaluwarsa, bahan pembuatannya, maupun komposisi gizi. Bahkan nama produsen pun sering kali tidak dicantumkan. Namun ada kalanya label pangan mencantumkan hal yang berlebihan atau menyamakan sesuatu sehingga cenderung menyesatkan dan membingungkan konsumen (Kompas, 2 November 2003). Hal senada juga dinyatakan oleh Multon *and* Bureau (1995) yang menjelaskan bahwa banyak diantara produk pangan yang mengiklankan produknya secara berlebihan sehingga cenderung menyesatkan masyarakat. Perdagangan pangan kadaluwarsa, pemakaian bahan pewarna yang tidak diperuntukkan bagi pangan atau perbuatan-perbuatan lain yang akibatnya sangat merugikan masyarakat, bahkan dapat mengancam kesehatan dan keselamatan jiwa manusia, terutama bagi anak-anak, pada umumnya dilakukan melalui penipuan pada label pangan (PP RI no. 69 Tahun 1999).

Agar masyarakat terlindung dari informasi label pangan yang berlebihan serta untuk menghindari keresahan yang diakibatkan oleh label pangan yang cenderung menyesatkan, maka pemerintah telah menerbitkan Peraturan Pemerintah No. 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan. Peraturan Pemerintah ini dibuat untuk menjembatani antara

kepentingan produsen dan konsumen sehingga tercipta perdagangan pangan yang jujur dan bertanggung jawab. Lebih jauh lagi diharapkan dapat menjadi acuan dalam pembuatan label yang benar dan transparan, sehingga dapat mengurangi terhambatnya peredaran produk pangan pada waktu penilaian keamanan pangan atau sertifikasi pangan karena label yang digunakan belum memenuhi ketentuan, serta memudahkan dalam melakukan kegiatan pengawasan setelah produk pangan beredar (Fardiaz *et al.*, 2003).

Label pangan sendiri dapat didefinisikan sebagai keterangan mengenai pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang dilakukan dengan berbagai cara untuk pemasaran dan atau perdagangan pangan. Label disertakan pada pangan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, dicetak pada atau merupakan bagian kemasan pangan yang selanjutnya disebut label. Pelabelan dilakukan sedemikian rupa sehingga label tidak mudah lepas dari kemasannya, tidak mudah luntur atau rusak, terletak pada bagian kemasan pangan yang mudah untuk dilihat dan dibaca, keterangan yang dicantumkan harus benar dan tidak menyesatkan (Rahayu *et al.*, 2003). Larousse and Brown (1997) dan Sloan (2003) juga sependapat bahwa label pangan merupakan salah satu sarana informasi mengenai pangan yang bersangkutan. Oleh karena itu label selayaknya harus jelas dan dimanfaatkan semaksimal mungkin untuk menyampaikan informasi yang perlu diketahui oleh konsumen.

Menurut Winarno (1997^a), konsumen menghendaki informasi tentang produk pangan yang mereka beli untuk beberapa alasan antara lain supaya konsumen dapat membandingkannya dengan produk-produk lain. Karena label pangan juga merupakan suatu media informasi singkat yang sangat bermakna untuk memudahkan memilih, menyimpan, mengolah dan mengkonsumsi produk pangan yang dibutuhkan. Alasan yang lain adalah konsumen mengharapkan adanya informasi yang berhubungan dengan kesehatan atau keamanan produk. Sehingga konsumen dapat menghindari dari bahan-bahan atau makanan yang tidak mereka sukai, yang menurut pengalaman mereka sebelumnya memberi pengaruh yang tidak baik terhadap dirinya. Sehubungan dengan itu, produsen pangan harus berusaha menciptakan label yang baik dan menarik sehingga dapat memuaskan keinginan konsumen.

Label dan pelabelan sangat berkaitan dengan tiga fungsi pengemasan, yaitu fungsi identifikasi, fungsi membantu penjualan produk dan fungsi pemenuhan peraturan perundang-undangan. Fungsi label sebagai fungsi identifikasi, mengandung pengertian bahwa kemasan harus berbicara kepada konsumen, memberikan informasi tentang bahan yang dikemas, cara menggunakan produk (*how to use*), cara penanganan produk, tanggal kadaluwarsa, komposisi produk, ukuran, volume, bobot, siapa produsennya, lokasi produksi, *customer service*, cara penanganan kemasan bekas, dan identifikasi persyaratan lingkungan (Rahayu *et al.*, 2004). Menurut Seto (2001) pemberian label pada kemasan suatu produk dapat berfungsi sebagai sarana komunikasi dan menarik calon pembeli maka kemasan harus menjadi promosi bagi dirinya meliputi warna, foto/gambar untuk membantu penjualan produk. Selanjutnya label sebagai fungsi pemenuhan peraturan perundang-undangan, memiliki konsekuensi bahwa hal yang tercantum pada label harus sesuai dengan kandungan bahan pangan tersebut, tidak boleh mengecoh konsumen, label halal dapat dipertanggung jawabkan; tanggal kadaluwarsa harus benar; serta ada nomor registrasi dari standar, baik dari Depkes, SNI, ISO (lembaga yang berwenang) (Rahayu *et al.*, 2004).

Beberapa dari informasi pada label bersifat sukarela dan dibawah pengawasan proses pengemasan secara keseluruhan, meskipun begitu banyak informasi label yang wajib dicantumkan menurut peraturan negara dimana produk tersebut akan didistribusikan untuk dijual. Informasi yang wajib dicantumkan dapat dikelompokkan sebagai berikut :

1. Identifikasi produk.
2. Merek, sebuah merek khusus dilindungi oleh registrasi merek dagang untuk mengidentifikasi produk dari produk saingannya.
3. Kandungan bersih baik berdasarkan berat maupun volume menurut peraturan yang benar.
4. Nama dan alamat produsen atau untuk siapa produk tersebut diproduksi, contohnya pada kasus pengemasan dimana agen pengemas memproduksi suatu produk untuk pihak lain dengan merek pihak lain.
5. Daftar komposisi bahan penyusun, termasuk zat aditif yang diizinkan menurut peraturan yang berlaku.

6. Informasi gizi berdasarkan peraturan yang benar.
7. Asal negara, jika produk tersebut tidak diproduksi di negara yang akan dijadikan tujuan penjualan.

(Larousse *and* Brown, 1997).

Menurut Parker (2003) berdasarkan pedoman tata cara pelabelan pangan yang dikeluarkan FDA tahun 1999, untuk informasi daftar *ingredient* termasuk bahan tambahan makanan (*food additives*) bersifat wajib tercantum pada label pangan bila pangan tersebut tersusun lebih dari satu bahan penyusun. Dengan adanya daftar bahan konsumen dapat mengetahui bahan-bahan penyusun produk pangan. Menurut Sloan (2003) konsumen menjauhi makanan yang mengandung pewarna buatan, pengawet dan pemanis buatan. Jenis makanan yang mengandung iradiasi atau rekayasa genetika juga harus tertulis di dalam label.

Informasi penting lain yang terdapat pada label pangan adalah tanggal kadaluwarsa, karena beberapa masalah terhadap kesehatan berasal dari produk yang tidak mencantumkan batas kadaluwarsa. Masa kadaluwarsa wajib dicantumkan dalam kemasan produk pangan. Menurut Pasal 31 yang menyebutkan bahwa tanggal, bulan dan tahun kadaluwarsa wajib dicantumkan secara jelas pada label; pencantuman tanggal, bulan dan tahun kadaluwarsa setelah pencantuman tulisan 'baik digunakan sebelum'. Pasal 28 juga menyebutkan setiap orang dilarang mengedarkan pangan yang sudah kadaluwarsa. Serta pasal 29 yang menyebutkan bahwa setiap orang dilarang mengganti, melabel kembali, atau menukar tanggal, bulan dan tahun kadaluwarsa pangan yang diedarkan. Sehingga beberapa supermarket lebih selektif terhadap label kadaluwarsa (PP No. 69 Tahun 1999).

Menurut Pratiwi (2005) agar terjamin keamanannya, maka pada saat mengambil produk pangan, salah satu langkah yang perlu dilakukan adalah mengamati tanggal kadaluwarsa. Tanggal kadaluwarsa biasanya tertulis di bawah atau alas botol atau kertas label yang kosong, atau tertulis pada tutup kemasannya. Kadangkala keterangan itu tertulis lengkap dan jelas menggunakan tata Bahasa Indonesia, tetapi tidak sedikit yang tidak jelas, tersusun atas deretan angka-angka yang agak sulit dikenali oleh masyarakat awam. Berikut ini

merupakan contoh penulisan untuk mengenali tanggal kadaluwarsa : 15 Agustus 01 – 15.08.01 – Exp. 15.08.01 – Expired 08.01 (artinya tanggal kadaluwarsa tersebut adalah tanggal 15 Agustus atau sampai bulan Agustus Tahun 2001). Tulisan-tulisan tersebut kadang tercetak jelas dengan tinta cetak, tetapi juga ada yang tercetak timbul menyatu dengan kemasan. Jadi konsumen hendaknya meneliti setiap sudut kemasan hingga menemukannya. Jika tidak tercantum maka sebaiknya konsumen membatalkan membeli makanan tersebut. Karena dengan melihat tanggal kadaluwarsa merupakan salah satu cara yang cukup sederhana untuk menjaga atau menjamin keamanan pangan dan minuman kita. Setelah membiasakan hal diatas maka konsumen diharapkan dapat melihat dengan teliti hal-hal lainnya pada label kemasan pada setiap produk makanan.

Menurut Arpah *et al.* (2003), terdapat bahan pangan tertentu yang tidak perlu mencantumkan tanggal kadaluwarsa pada labelnya. Salah satu bahan pangan tersebut adalah minuman yang mengandung alkohol >10% (v/v). Hal tersebut di dukung oleh Winarno *et al.* (1984) bahwa mikroba tidak tahan terhadap alkohol dalam kepekatan (kadar) tertentu. Sebagai contoh, misalnya anggur asli biasanya mengandung alkohol 9 -13 persen dari hasil fermentasi. Banyaknya mikroba yang tidak tahan pada kadar alkohol tersebut, menjadikan alkohol yang terkandung dalam minuman anggur dapat berperan sebagai pengawet.

Selanjutnya agar informasi yang tercantum pada label pangan tersampaikan lebih jelas kepada konsumen di Indonesia maka format penulisan label, diwajibkan ditulis dengan menggunakan Bahasa Indonesia, angka Arab dan atau huruf Latin. Ketentuan ini berlaku mengikat pada semua produk pangan yang diproduksi di dalam negeri, dan juga berlaku terhadap pangan yang dimasukkan ke dalam wilayah Indonesia (PP RI no. 69 Tahun 1999).

Pada akhirnya, selain informasi pada label yang harus jelas dan lengkap menurut Surjoseputro (1999) hal yang tidak kalah penting adalah kesadaran masyarakat. Maka pelabelan produk kemasan baik makanan maupun minuman merupakan prasarana penting yang sangat ampuh dalam rangka mendidik masyarakat untuk memilih produk yang sesuai

dengan kebutuhan mereka. Karena menurut beberapa survei yang telah dilakukan terhadap konsumen di Amerika Serikat, tentang apa yang pertama kali dilihat saat membeli suatu produk pangan, menunjukkan bahwa yang dilihat pertama kali adalah harga (89 %), brand (80 %), klaim kesehatan (66 %), jenis pengawet atau bahan tambahan yang digunakan (68 %), dan klaim organik (38 %). Semua hal tersebut diharapkan ada di label. Makanan dengan label *free* atau *fresh* masih disukai dan seringkali tanggal produksi dan tanggal kadaluwarsa menjadi patokan (Sloan, 2003)

Pada survei yang lain yang juga dilakukan di Amerika Serikat pada tahun 1990 oleh *Food Marketing Institute* (FMI), menunjukkan lebih dari 70 persen konsumen mengidentifikasi rasa, nutrisi, dan keamanan produk sebagai faktor penentu dalam suatu pembelian produk pangan. Pada survei yang sama, 36 persen konsumen dilaporkan selalu membaca label komposisi bahan penyusun dan label nutrisi. Dan 45 persen yang lain mengatakan, bahwa mereka terkadang membaca label nutrisi. Survei menunjukkan peningkatan konsumen yang menganggap bahwa label nutrisi pangan sangat penting dalam meningkatkan kesehatan dan mencegah penyakit. Serta meningkatnya permintaan konsumen akan label pangan yang jelas dan informasi pada label yang mudah untuk dimengerti (Parker, 2003).

Objek pada penelitian ini adalah produk minuman cair non-susu. Produksi dan konsumsi minuman ringan dan air minum dalam kemasan pada saat ini terus mengalami peningkatan. Berbagai macam jenis minuman beredar di pasaran, berikut ini adalah beberapa minuman yang termasuk produk minuman cair non-susu. Dari air mineral, sari buah, teh, kopi, hingga minuman berkarbonat. Semuanya dapat ditemukan dalam berbagai merek (Kompas, 2 November 2003).

Minuman ringan adalah minuman tidak beralkohol yang dapat dibedakan atas dua kelompok, yaitu minuman tidak berkarbonat dan minuman berkarbonat (limun). Berbagai jenis minuman ringan telah dikembangkan termasuk minuman cola berkarbonat, limun dengan berbagai flavor, air soda (*sparkling*), minuman rasa buah, minuman tradisional (gula asam, beras kencur dan lain-lain), minuman teh, kopi. Minuman tersebut terdapat

dalam berbagai bentuk kemasan dan siap untuk diminum langsung, misalnya di dalam botol gelas atau plastik, kaleng, kemasan fleksibel, kemasan semi fleksibel, atau kemasan kotak karton (*tetrapack*) (Bagian Proyek Peningkatan Pengendalian dan Pengawasan BPOM RI, 1999 dan Foster *and* Vasavada, 2003).

Salah satu dari beberapa minuman penyegar yang terkenal di Indonesia adalah teh, selain kopi dan coklat. Minuman teh ini merupakan minuman yang telah digunakan di seluruh wilayah Indonesia. Berdasarkan perbedaan cara pengolahannya di Indonesia dikenal dua macam teh, yaitu teh hitam dan teh hijau. Berdasarkan pengelompokkannya, komposisi kimia teh terdiri dari bahan-bahan anorganik, ikatan-ikatan nitrogen, karbohidrat dan turunannya, polifenol, pigmen, enzim dan vitamin. Komponen teh bersifat tidak stabil dan mudah rusak selama penyimpanan. Laju kerusakan tersebut dicirikan oleh hilangnya theaflavin, peningkatan thearubigin bersamaan dengan perubahan komposisi volatil dan peningkatan asam lemak hasil hidrolisa lipid. Selain itu, teh yang rusak juga mengalami kehilangan sejumlah asam amino, gula dan klorofil. Dan oksidasi asam lemak yang terjadi di bawah kondisi penyimpanan yang buruk merupakan sumber penting *off flavour*. Sebagian besar perubahan yang terjadi selama penyimpanan diakibatkan oleh reaksi non-enzimatis. Reaktivasi sebagian katekol oksidase dan perioksidase, berperan penting dalam proses kerusakan (Arpah, 1993).

Kopi merupakan bahan minuman yang tidak saja terkenal di Indonesia tetapi juga terkenal diseluruh dunia. Hal ini disebabkan karena kopi baik yang berbentuk bubuk dan seduhnya memiliki aroma dan rasa yang khas yang tidak dimiliki oleh bahan minuman lainnya. Komponen terpenting kopi adalah kafein yang berfungsi sebagai perangsang dan kafeol sebagai unsur flavor dan aroma, makin rendah kadar kafein makin enak rasa kopi (Arpah, 1993).

Menurut Potter (1987) dan Ray (2001) bahan utama yang digunakan dalam pembuatan minuman ringan beragam tergantung pada jenis minumannya, yang umumnya terdiri dari air, pemanis (gula atau pemanis lainnya), asam, pewarna, flavor alami atau sintetis, dan

pengawet. Bahan lain yang mungkin ditambahkan ke dalam minuman ringan misalnya karbondioksida (untuk minuman berkarbonat), sari buah dan vitamin C. Beberapa minuman ringan juga mengandung bahan pengemulsi, kafein, gum, antioksidan, bahan pembusa atau anti busa.

Kadar bakteri pada saat pembotolan minuman *softdrink* harus dijaga agar bebas dari bakteri/ml, khususnya pada *softdrink* berkarbonasi. Karena bila ada bakteri, walaupun sedikit dapat tumbuh pada air berkarbon, selama penyimpanan sebelum dikonsumsi. Maka produsen perlu memperhitungkan umur penyimpanan minuman ini (Arpah, 1993). Selain itu menurut Ashurst (1998) *softdrink* dapat juga terkontaminasi jenis bakteri patogen seperti bakteri *coli-form*, *Salmonella*, *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*.

Air minum dalam kemasan dapat dibedakan atas air minum biasa, dan air mineral. Produk ini biasanya dikemas di dalam gelas plastik, atau botol plastik dalam berbagai ukuran volume. Air minuman dalam kemasan yang banyak beredar di Indonesia adalah air minum tanpa penambahan mineral (Bagian Proyek Peningkatan Pengendalian dan Pengawasan BPOM RI, 1999). Menurut Arpah (1993) air yang dikonsumsi manusia termasuk air mineral dalam kemasan harus memenuhi sifat *pure*, *wholesome* serta tidak mengandung zat-zat kontaminan yang berbahaya bagi kesehatan. *Pure* artinya murni secara estetis, cocok dengan indera perasa, tidak berbau, tidak keruh, tidak berwarna dan beberapa syarat lain. *Wholesome* untuk menerangkan kemurnian air yang berhubungan dengan kesehatan; artinya dapat dikonsumsi tanpa risiko bahaya akibat kandungan mikroba dan komponen kimia. Di dalam air dapat dijumpai bakteri-bakteri patogenik (penyebab penyakit) dan non patogenik yang mempengaruhi flavor dan bau air, serta dapat membentuk lendir. Hal tersebut berhubungan dengan pertumbuhan dan penguraian ganggang dalam suplai air, dan juga dengan organisme tertentu seperti *Actinomyces*, yang dapat menyebabkan bau yang tak diinginkan dalam minuman selama penyimpanan.

Maka menurut Ray (2001) AMDK harus tidak mengandung lebih dari 10 – 100 bakteri dan lebih dari 10 bakteri coliform/100 ml. Flora alami yang utama adalah *Flavobacterium*,

Alcaligenes, *Micrococcus*, selain itu terkadang juga terdapat *Pseudomonas* sebagai kontaminan dari luar.

Cara penyimpanan minuman ringan dan air minum dalam kemasan dapat dilakukan pada suhu ruang atau di dalam lemari pendingin. Minuman ringan ber-pH rendah, terutama minuman berkarbonat, relatif lebih tahan terhadap pencemaran oleh mikroorganisme daripada pangan yang memiliki pH lebih tinggi. Akan tetapi penyimpanan pada suhu kamar masih memungkinkan beberapa mikroorganisme tahan asam tetap tumbuh dan menyebabkan kerusakan selama penyimpanan. Oleh karena itu pemeriksaan terhadap minuman ringan dan air minum harus dilakukan sejak dari awal proses produksi, yaitu dimulai dari pemilihan bahan baku yang memenuhi syarat, kemasan yang digunakan, teknologi pengolahan, pemeriksaan sarana pengolahan, sampai kemungkinan terjadinya pencemaran dan lingkungan (Rahayu *et al.*, 2003).

Selain minuman ringan, minuman beralkohol termasuk dalam golongan minuman cair non-susu. Salah satu minuman beralkohol adalah bir. Kata bir berasal dari bahasa latin "bibere" yang berarti minum. Bir merupakan minuman beralkohol yang dibuat dengan cara fermentasi dari malt, hoop, air dan bahan tambahan lain. Bahan baku pembuatan bir dibagi menjadi dua golongan yaitu bahan baku utama yang meliputi malt, air, hoop dan ragi serta bahan baku pembantu yang meliputi jagung, agar dan bahan kimia yang ditambahkan selama proses pembuatan air seperti papain, asam dan zat antioksidan. Bir yang telah diproduksi atau selama penyimpanan dapat mengalami kerusakan atau penyimpangan mutu karena beberapa sebab. Penyimpangan mutu itu salah satunya adalah kerusakan flavor. Kerusakan flavor disebabkan karena terjadinya oksidasi sejak bir selesai mengalami proses fermentasi (Arpah, 1993).

Jenis minuman yang lainnya adalah jus buah. Jus buah merupakan bahan pangan yang didapat dari buah melalui proses mekanis dan memiliki karakteristik warna, aroma dan flavor dari buah yang diambil sarinya. Maka seperti buah asalnya jenis minuman ini merupakan substrat yang ideal bagi pertumbuhan mikroorganisme. Mikroorganisme yang

dimungkinkan dapat tumbuh dalam jus buah adalah jamur, yeast, *Lactobacillus* spp (*Lab. fermentum*, *Lab. plantarum*), *Leuconostoc* spp, bakteri asam asetik dan ada mikroba yang lain yang bersifat patogen dan tahan lebih lama karena membentuk spora seperti *Salmonella* spp yang toleran asam dan *E. coli* O157:H7 menjadi perhatian utama (Ray, 2001 dan Foster and Vasavada, 2003) terlebih dengan ketersediaan yang cukup akan nutrisi yang dibutuhkannya. Karena bagian terbesar produk buah adalah air yang merupakan lingkungan yang dibutuhkan mikroba dan sumber nutrisi yang dibutuhkan seperti sumber karbon, nitrogen, fosfor, potasium, kalsium dan *trace minerals* yang lain (Ashurst, 1998).

Jenis minuman-minuman tersebut banyak diperdagangkan di berbagai tempat seperti toko barang sehari-hari (*convenient store*) yaitu toko kecil yang menjual barang sehari-hari dari jenis terbatas yang laris. Pasar swalayan (*supermarket*) adalah toko berukuran besar, bervolume besar, dimana pembeli melayani diri sendiri dan menjual beraneka macam makanan dan produk rumah tangga. Toko serba ada (*department stores*) yang menjual aneka pakaian, peralatan rumah tangga dan keperluan sehari-hari. Klub gudang (*warehouse club* atau keanggotaan gudang/*warehouse membership*) yaitu toko yang menjual barang dagangan bermerek, peralatan rumah tangga, pakaian, bahan pangan dan aneka macam barang lain (Kotler and Amstrong, 1997).

Meningkatnya keragaman produk minuman dan peredaran yang semakin luas, membuat konsumen memerlukan semakin banyak informasi. Hal tersebut diperlukan oleh konsumen demi mendapatkan jaminan keamanan produk minuman tersebut, yang salah satunya melalui label pangan. Karena keamanan pangan merupakan syarat penting yang harus melekat pada pangan yang hendak dikonsumsi oleh semua masyarakat Indonesia (Rahayu *et al.*, 2004). Menurut Retnaningsih *et al.*, (2005) keamanan pangan adalah suatu kondisi atau jaminan yang mana bahan pangan yang dikonsumsi tidak menyebabkan bahaya kepada konsumen jika bahan pangan tersebut dimakan. Adanya bahaya seperti keracunan biasanya diakibatkan oleh aktivitas mikroorganisme seperti timbul gas maupun perubahan warna produk sehingga mengakibatkan adanya keracunan.

Penelitian ini bertujuan mengevaluasi tingkat kepatuhan label pada produk minuman cair non susu yang beredar di Kota Semarang terhadap Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999. Agar dari penelitian ini diperoleh data yang menunjukkan tingkat kepatuhan label produk minuman cair non-susu, ditinjau dari aspek keamanan pangan untuk melindungi konsumen dari produk pangan yang dikonsumsi.

