

**STUDI TENTANG TINGKAT KEPATUHAN LABEL  
PRODUK LEMAK, MINYAK DAN OLAHANNYA  
YANG DIPASARKAN DI SEMARANG  
BERDASARKAN ASPEK KEAMANAN PANGAN**

---

**STUDY ON COMPLIANCE OF LABELS OF FAT AND  
OIL PRODUCTS MARKETED IN SEMARANG WITH  
A REFERENCE TO FOOD SAFETY ASPECTS**

**SKRIPSI**

**Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat – syarat guna memperoleh  
gelar Sarjana Teknologi Pangan**

**Disusun oleh:  
DEWI SETYO MURTI  
02.70.0144**



**2007**

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

**STUDI TENTANG TINGKAT KEPATUHAN LABEL  
PRODUK LEMAK, MINYAK DAN OLAHANNYA  
YANG DIPASARKAN DI SEMARANG  
BERDASARKAN ASPEK KEAMANAN PANGAN**

---

**STUDY ON COMPLIANCE OF LABELS OF FAT AND  
OIL PRODUCTS MARKETED IN SEMARANG WITH  
A REFERENCE TO FOOD SAFETY ASPECTS**

**Disusun oleh:**

**NAMA : DEWI SETYO MURTI**

**NIM : 02.70.0144**

**PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN**

Laporan Skripsi ini telah disetujui dan dipertahankan di hadapan Sidang penguji

Tanggal 1 Mei 2007

Semarang, Mei 2007

Mengetahui,

Pembimbing I Skripsi

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian

Jurusan Teknologi Pangan

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

Kristina Ananingsih, ST., M.Sc

Pembimbing II Skripsi

Ita Sulistyawati, S.TP.,M.Sc

*Kupersembahkan karya sederhana ini untuk  
Kebesaran dan Kemuliaan Allah SWT beserta Rasulullah  
Muhammad SAW yang senantiasa menjawab setiap doa  
hamba-Nya,*

*Bapak dan Ibu tercinta serta kakak - kakakku atas doa, restu  
dan kasih sayangnya, kekasih tersayang  
serta sahabat-sahabat terbaik yang aku punya*

**Aku selalu berusaha membuat kalian semua  
bangga...**

# M.O.T.T.O

'Kehormatan adalah memertahankan apa yang kau yakini,

bukan apa yang kau tahu.

'Kalau hanya melakukan apa yang kau tahu bisa kau lakukan,

kau takkan pernah melakukan banyak hal."

"Tidak ada kegagalan,  
yang ada hanya pengalihan dan reaksi  
terhadap kegagalan itu."

"Kehidupan bukanlah tentang hidup  
tanpa masalah,  
Kehidupan adalah tentang menyelesaikan  
masalah."

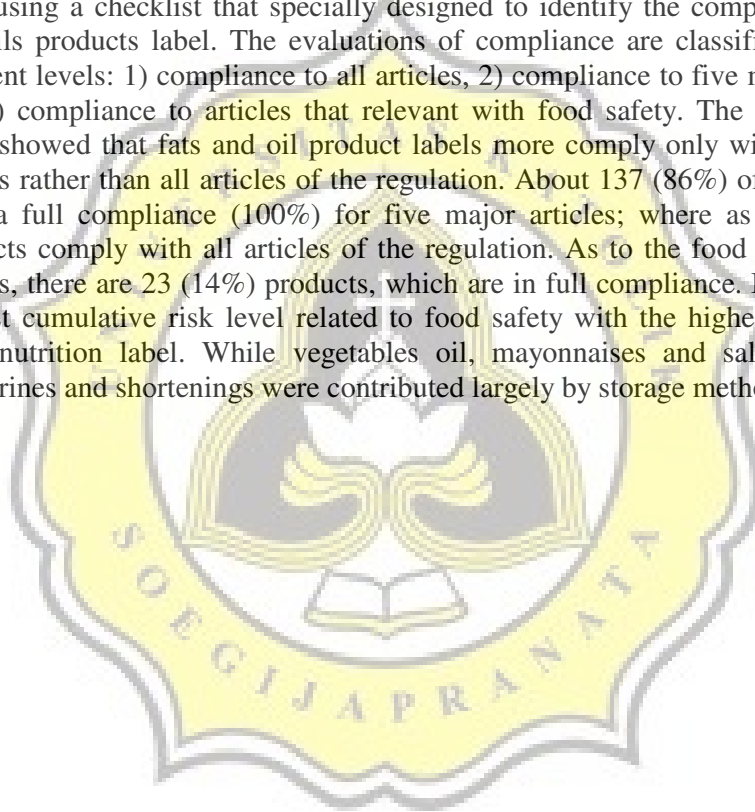
(T o m \_ K r a u s e)

## RINGKASAN

Perkembangan lemak dan minyak seluruh dunia (sekitar 117 juta per tahun) diperoleh dari sumber tanaman dan hewan. Minyak goreng telah menjadi salah satu kebutuhan pokok penduduk Indonesia dengan tingkat konsumsi mencapai lebih dari 2,5 juta ton per tahun. Perkembangan industri makanan dalam kurun waktu satu dasawarsa terakhir mendorong pentingnya pemahaman mengenai label pada produk kemasan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengevaluasi tingkat kepatuhan label produk lemak, minyak dan olahannya yang dipasarkan di kota Semarang berkaitan dengan aspek keamanan pangan. Survei ini dilakukan pada lima jenis pasar yang berbeda, yaitu pasar tradisional, *minimarket*, *supermarket*, *department store*, dan pasar grosir di kota Semarang. Penelitian dilakukan dengan menggunakan *checklist* yang dibuat khusus untuk mengetahui tingkat kepatuhan label produk lemak, minyak serta olahannya. Penentuan tingkat kepatuhan dibedakan menjadi 3 kelompok, yaitu: 1) patuh terhadap keseluruhan butir, 2) patuh terhadap 5 butir pokok, dan 3) patuh terhadap butir-butir yang berkaitan dengan keamanan pangan. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa label produk lemak, minyak dan olahannya lebih banyak mematuhi lima butir pokok regulasi dibandingkan keseluruhan butir. Sebanyak 137 (86%) produk produk lemak, minyak dan olahannya memiliki tingkat kepatuhan penuh (100%) terhadap 5 butir pokok regulasi, hanya 2%(3) produk yang mematuhi keseluruhan butir regulasi, dan 23 (14%) produk patuh terhadap butir – butir yang berkaitan dengan keamanan pangan. Kelompok produk mentega memiliki risiko kumulatif tertinggi terhadap keamanan pangan dengan kontribusi terbesar pada butir “kelengkapan tabel nilai gizi“, sedangkan kelompok minyak nabati, *mayonnaises* dan *salad dressings*, serta margarin dan *shortenings* kontribusi terbesarnya pada butir “keterangan cara penyimpanan”.

## SUMMARY

World production of oils and fats (currently about 117 million tones per annum) comes from vegetable and animal sources. Cooking oil has become an indispensable need of Indonesian people with consumption level of more than 2,5 million tones per annum. The fast growing rate of food industry in the past ten years has made labeling becomes important. Food label has to comply with the Government Regulation No. 69 Year 1999 about Food Label and Advertisement. The purposes of this study were to evaluate the labeling compliance of fat and oil products sold in Semarang with special reference to food safety aspect. This survey was conducted in five different stores, i.e. traditional stores, mini markets, supermarkets, department stores and groceries in Semarang. The observation was done using a checklist that specially designed to identify the compliance of fats and oils products label. The evaluations of compliance are classified into three different levels: 1) compliance to all articles, 2) compliance to five major articles, and 3) compliance to articles that relevant with food safety. The results of the study showed that fats and oil product labels more comply only with five major articles rather than all articles of the regulation. About 137 (86%) of the products have a full compliance (100%) for five major articles; where as only 3 (2%) products comply with all articles of the regulation. As to the food safety related articles, there are 23 (14%) products, which are in full compliance. Butter has the highest cumulative risk level related to food safety with the highest contributes from nutrition label. While vegetables oil, mayonnaises and salad dressings, margarines and shortenings were contributed largely by storage method.



## KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, dan karunia-Nya, sehingga skripsi dengan judul ‘STUDI TENTANG TINGKAT KEPATUHAN DAN ASPEK KEAMANAN PANGAN LABEL PRODUK LEMAK, MINYAK DAN OLAHANNYA YANG DIPASARKAN DI SEMARANG’ ini dapat terselesaikan.

Tujuan penulisan skripsi ini adalah untuk memenuhi tugas sebagai salah satu kewajiban guna mencapai gelar Sarjana Teknologi Pertanian Jurusan Teknologi Pangan pada Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Keberhasilan dalam penyusunan skripsi ini tidak lepas dari jasa, bantuan, nasihat, bimbingan, serta doa dari orang-orang yang selalu ada selama penyusunan skripsi ini. Oleh karena itu dengan segala kerendahan hati, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Yth. Ibu Kristina Ananingsih, ST.,M.Sc selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
2. Yth. Bapak Prof. Dr. Ir. Budi Widianarko, M.Sc dan Ibu Ita Sulistyawati, S.TP.,M.Sc selaku dosen pembimbing atas kesabaran dan kesediaannya meluangkan waktu, tenaga dan pikiran untuk memberikan bimbingan dan masukan kepada penulis selama proses penyusunan skripsi ini hingga selesai.
3. Seluruh Dosen Pengajar Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata yang selama ini telah memberikan ilmu dan pengetahuan kepada penulis.
4. Seluruh Staf Tata Usaha dan karyawan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata yang telah membantu dalam segala urusan administrasi dan surat perijinan.

5. Seluruh Staf Perpustakaan yang telah membantu dalam mencari buku-buku sumber referensi yang dibutuhkan oleh penulis.
6. Bapak dan Ibu tercinta, terima kasih atas cinta dan kasih sayang, doa, restu, dukungan dan petunjuk yang kalian berikan selama ini. Aku selalu berusaha menjadi anak yang solehah dan berbakti dengan membuat Bapak Ibu bahagia dan bangga.
7. Kedua kakakku, mbak Pupus dan mbak Ninok terima kasih atas kasih sayang, persaudaraan dan dukungan kalian. Semoga kita selalu kompak dan bisa membanggakan orang tua.
8. DaNitho”, *you’re the best I ever had*. Terima kasih untuk selalu ada di sampingku hingga detik ini dan nanti.
9. Teman-teman seperjuangan, Devi, Riri, Dimas, Denista, dan Mas Bram, semoga perjuangan kita tidak sia-sia. Juga semua teman-teman FTP, khususnya Ana, Fii, Lia dan Prita, *wherever they are...* doaku selalu bersama kalian (*I miss u galz!*)
10. Sahabat-sahabatku, Devgrohl, Komang, Ciska, Annie dan Fatma, terima kasih atas persahabatan dan cerita kalian yang selalu membahagiakanku. Semoga persahabatan kita berlangsung selamanya.
11. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Akhir kalam, penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini jauh dari kata sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan saran, dan kritik demi kebaikan yang akan datang. Semoga karya sederhana ini dapat bermanfaat bagi semua pihak, dan semoga Allah SWT selalu meridhoi setiap langkah kita.

Semarang, Mei 2007

Penulis



## DAFTAR ISI

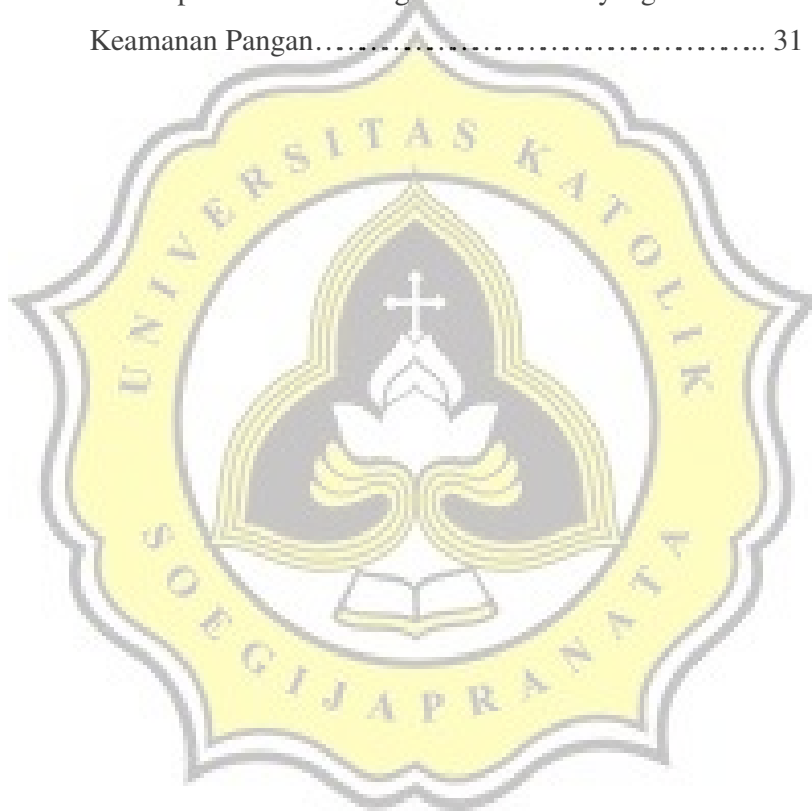
	Halaman
<b>RINGKASAN</b> .....	i
<b>SUMMARY</b> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	viii
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b> .....	1
<b>BAB 2. MATERI dan METODA</b> .....	13
2.1 Waktu dan Pelaksanaan Penelitian .....	13
2.2. Pengumpulan dan Analisa Data.....	13
<b>BAB 3. HASIL PENELITIAN</b> .....	20
3.1 Tingkat Kepatuhan Label Produk Lemak, Minyak dan Olahannya terhadap Keseluruhan Butir Regulasi Pelabelan .....	20
3.2 Tingkat Kepatuhan Label Produk Lemak, Minyak dan Olahannya terhadap 5 Butir Pokok Regulasi Pelabelan .....	23
3.3 Tingkat Kepatuhan Label Produk Lemak, Minyak dan Olahannya terhadap Butir – Butir Regulasi Pelabelan yang Berkaitan dengan Keamanan Pangan .....	29
<b>BAB 4. PEMBAHASAN</b> .....	39
<b>BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	55
5.1 Kesimpulan .....	55
5.2 Saran .....	56
<b>BAB 6. DAFTAR PUSTAKA</b> .....	57
<b>BAB 7. LAMPIRAN</b> .....	60

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Pengelompokan Produk Lemak, Minyak dan Olahannya.....	20
Tabel 2. Tingkat Kepatuhan Penuh ( <i>full compliance</i> ) Label Produk Lemak, Minyak dan Olahannya terhadap 5 Butir Pokok Regulasi Pelabelan....	24
Tabel 3. Tingkat Kepatuhan Produk Lemak, Minyak dan Olahannya terhadap 5 Butir Pokok Regulasi Pelabelan .....	27
Tabel 4. Penentuan Butir-Butir Yang Berkaitan dengan Keamanan Pangan Produk Lemak, Minyak dan Olahannya Berdasarkan Regulasi Pelabelan melalui <i>Focus Group Discussion</i> (FGD).....	30
Tabel 5. Penentuan Bobot Risiko terhadap Butir-Butir Regulasi Pelabelan yang Berkaitan dengan Keamanan Pangan melalui Metode Delphi .....	31
Tabel 6. Tingkat Kepatuhan penuh ( <i>full compliance</i> ) Label Produk Lemak, Minyak dan Olahannya terhadap Butir-Butir Regulasi Pelabelan yang Berkaitan dengan Keamanan Pangan .....	32
Tabel 7. Tingkat Kepatuhan Produk Lemak, Minyak dan Olahannya terhadap Butir – Butir Regulasi Pelabelan yang Berkaitan dengan Keamanan Pangan .....	35
Tabel 8. Tingkat Risiko Produk Lemak, Minyak dan Olahannya terhadap Butir – Butir Regulasi Pelabelan Yang Berkaitan dengan Keamanan Pangan .....	37

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Tingkat Kepatuhan Label Produk Lemak, Minyak dan Olahannya terhadap Keseluruhan Butir Regulasi Pelabelan .....	21
Gambar 2. Tingkat Kepatuhan Label Produk Lemak, Minyak dan Olahannya terhadap 5 Butir Pokok Regulasi Pelabelan .....	23
Gambar 3. Tingkat Kepatuhan Label Produk Lemak, Minyak dan Olahannya terhadap Butir – Butir Regulasi Pelabelan yang Berkaitan dengan Keamanan Pangan.....	31



## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Pengelompokan Produk Bahan Pangan Berdasarkan Klasifikasi Eurocode 2 Versi 2000.
- Lampiran 2. *Checklist Survey* Label Berdasarkan PP No. 69 Tahun 1999.
- Lampiran 3. Data Jenis Produk dan Nama Merek Berdasarkan Kelompok Produk.
- Lampiran 4. Perhitungan Penentuan Banyaknya Kelas dan Interval Kelas.
- Lampiran 5. Daftar Perhitungan Persentase Kepatuhan Keseluruhan Produk. Lemak, Minyak dan Olahannya.
- Lampiran 6. Penentuan Butir-Butir Keamanan Pangan beserta Bobot Risiko serta Contoh Lembar Kuisioner

