

**KEPATUHAN LABEL PRODUK OLAHAN OLAHAN DAGING
YANG BEREDAR DI KOTA SEMARANG
DITINJAU DARI ASPEK KEAMANAN PANGAN**

**LABELLING COMPLIANCE OF PROCESSED MEAT PRODUCTS
MARKETED IN SEMARANG
WITH A SPECIAL REFERENCE TO FOOD SAFETY ASPECTS**

SKRIPSI

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

Teknologi Pangan

Disusun oleh:

KRISTIANTI TRI SUSILANINGTYAS

02.70.0149



2007

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

**KEPATUHAN LABEL PRODUK OLAHAN DAGING
YANG BEREDAR DI KOTA SEMARANG
DITINJAU DARI ASPEK KEAMANAN PANGAN**

**LABELLING COMPLIANCE OF PROCESSED MEAT PRODUCTS
MARKETED IN SEMARANG
WITH A SPECIAL REFERENCE TO FOOD SAFETY ASPECTS**

Oleh:

Nama : Kristianti Tri Susilaningtyas

NIM : 02.70.0149

Skripsi ini telah disetujui dan dipertahankan di hadapan sidang penguji
pada tanggal 30 April 2007

Semarang, 22 Mei 2007

Fakultas Teknologi Pangan

Universitas Katolik Soegijapranata

Pembimbing I

Dekan

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

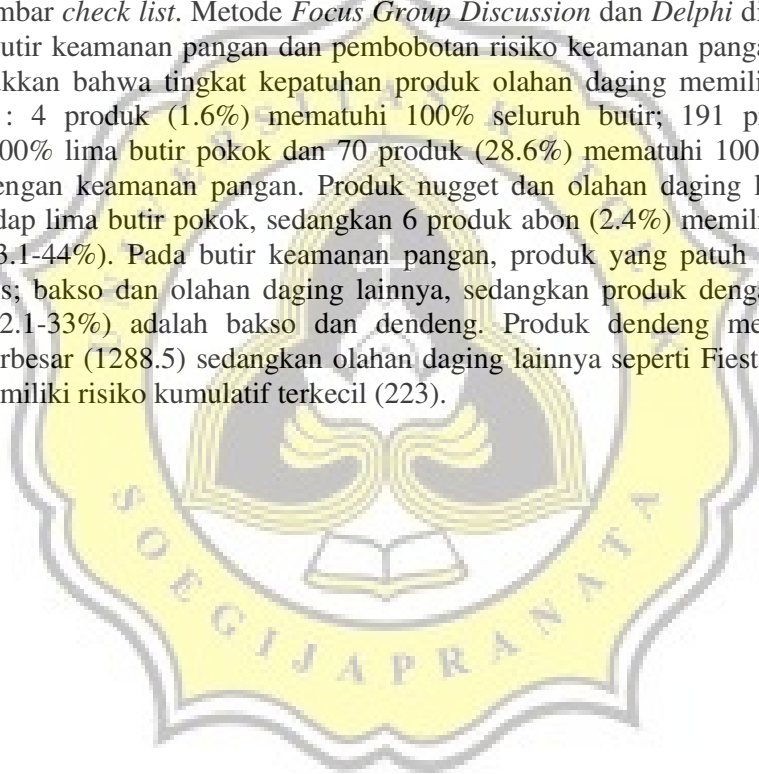
V. Kristina Ananingsih, S.T,M.Sc,

Pembimbing II

Ita Sulistyawati, S.TP, M.Sc

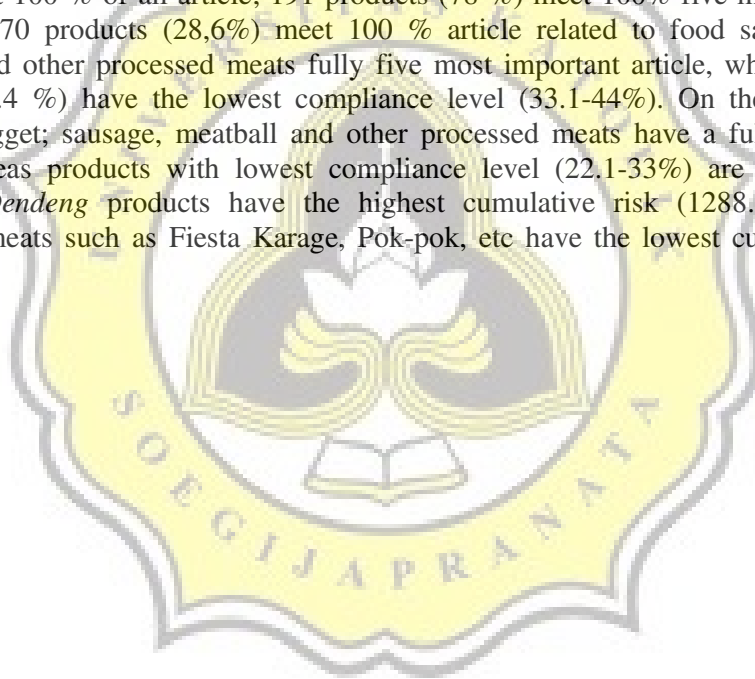
RINGKASAN

Berkembangnya industri makanan menyajikan berbagai macam produk olahan, salah satunya adalah olahan daging. Produk tersebut dikemas dan diberi label untuk menarik perhatian konsumen. Label yang tercantum harus dapat memenuhi tiga fungsinya yaitu sumber informasi, bahan pertimbangan konsumen untuk menentukan pilihan pembelian dan sarana pengikat transaksi. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi tingkat kepatuhan produk olahan daging terhadap pemenuhan butir regulasi PP No.69/1999 serta memberikan bobot risiko kumulatif. Penelitian dilakukan secara survei pada lima jenis pasar di Semarang yaitu pasar tradisional (Johar dan Bulu); minimarket (Indomaret dan Alfamart); supermarket (Gelael dan Hero); *department store* (Ada dan Matahari) dan pasar grosir (Makro dan Alfa). Pengambilan sampel dilakukan dengan mengambil produk olahan daging sesuai dengan jenisnya lalu mencatat atribut label yang tercantum ke dalam lembar *check list*. Metode *Focus Group Discussion* dan *Delphi* digunakan saat penentuan butir keamanan pangan dan pembobotan risiko keamanan pangan. Penelitian ini menunjukkan bahwa tingkat kepatuhan produk olahan daging memiliki pola yang tidak tetap : 4 produk (1.6%) mematuhi 100% seluruh butir; 191 produk (78%) mematuhi 100% lima butir pokok dan 70 produk (28.6%) mematuhi 100% butir yang berkaitan dengan keamanan pangan. Produk nugget dan olahan daging lainnya patuh 100% terhadap lima butir pokok, sedangkan 6 produk abon (2.4%) memiliki kepatuhan terendah (33.1-44%). Pada butir keamanan pangan, produk yang patuh 100% adalah nugget; sosis; bakso dan olahan daging lainnya, sedangkan produk dengan kepatuhan terendah (22.1-33%) adalah bakso dan dendeng. Produk dendeng memiliki risiko kumulatif terbesar (1288.5) sedangkan olahan daging lainnya seperti Fiesta Karage dan Pok-Pok memiliki risiko kumulatif terkecil (223).



SUMMARY

The development of food industry presents many kinds of processed products and one of them is processed meat. These products are interestingly packed and labeled to attract consumers. In general, label must meet its three functions which are as information source, consideration for the consumer to make choice and transaction binder. The purpose of this research is to evaluate the compliance level of processed meat product to the government regulation PP No. 69/1999 and also to give cumulative risk weight. These research was done through survey in five kinds of market in Semarang, which are traditional (Johar and Bulu); minimarket (Indomaret and Alfamart); supermarket (Gelael and Hero); department store (Ada and Matahari) and grocery market (Makro and Alfa). The sampling was done by taking the products and check the label using specially prepare list. Focus Group Discussion using Delphi method was used to determine *food safety related article and the corresponding risk level*. This study shows that the compliance level of processed meat products have irregular pattern, 4 products (1.6%) meet 100 % of all article; 191 products (78 %) meet 100% five most important article and 70 products (28,6%) meet 100 % article related to food safety. Nugget products and other processed meats fully five most important article, whereas 6 *abon* products (2.4 %) have the lowest compliance level (33.1-44%). On the food safety aspects, nugget; sausage, meatball and other processed meats have a full compliance level, whereas products with lowest compliance level (22.1-33%) are meatball and *dendeng*. *Dendeng* products have the highest cumulative risk (1288.5) and other processed meats such as Fiesta Karage, Pok-pok, etc have the lowest cumulative risk (223).



KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan kemudahan yang telah diberikan, sehingga penulis berhasil menyelesaikan dengan baik penyusunan laporan skripsi dengan judul “Kepatuhan Label Produk Olahan Daging Yang Beredar Di Kota Semarang Ditinjau Dari Aspek Keamanan Pangan”. Penulisan dan penyusunan skripsi ini sebagai syarat guna memperoleh gelas Sarjana Teknologi Pangan (S1) pada Fakultas Teknologi Pertanian Jurusan Teknologi Pangan Universitas Katolik Soegijapranata.

Dalam penulisan skripsi ini, penulis tidak lepas dari bimbingan, pengarahan, petunjuk, dan saran yang berharga dari banyak pihak. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Ir. Budi Widiarnarko, MSc selaku pembimbing I yang telah meluangkan waktunya guna membimbing dan mengarahkan dalam pembuatan skripsi ini.
2. Ibu Ita Sulistyawatu, STP, MSc selaku pembimbing II yang dengan kerelaan hatinya mengarahkan penulis dan memberi masukan selama penyusunan skripsi.
3. Seluruh dosen dan karyawan FTP
4. Seluruh anggota keluarga terutama Ayah dan Ibu, terimakasih telah membesarkanku dan membiayai seluruh pendidikanku hingga jenjang universitas.
5. “Om Denn”, tanpa gertakanmu mungkin penulis tidak segigih ini.
6. Teman-teman seperjuangan *labelling*: Hanny Bunny, Dewi, Dimas, Denista, Mas Bram.
7. Teman-teman angkatan '02...
8. Keluarga besar BAU, Mas Juang, Pak Tri penerbitan, Rekan Operator: Nimas. Terimakasih supportnya, print-nya dan menjadikan penulis sebagai keluarga besar Unika.
9. 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, 22 Mei 2007

Kristianti Tri Susilaningtyas



DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
RINGKASAN	ii
SUMMARY	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
1. PENDAHULUAN	1
2. MATERI DAN METODA	15
2.1. Tempat dan Waktu Pelaksanaan.....	15
2.2. Pengumpulan Data.....	15
2.2.1. Cara Pengambilan Sampel.....	15
2.3. Analisa Data.....	18
3. HASIL PENELITIAN	22
3.1. Tingkat Kepatuhan Produk Olahan Daging Terhadap Seluruh Butir Regulasi.....	22
3.2. Tingkat Kepatuhan Produk Olahan Daging Terhadap Lima Butir Pokok.....	25
3.2.1. Frekuensi <i>Full Compliance</i> (Kepatuhan Penuh) Produk Olahan Daging Terhadap Lima Butir Pokok Regulasi	27
3.3. Tingkat Kepatuhan Terhadap Butir-Butir Keamanan Pangan.....	29
3.3.1 Frekuensi <i>Full Compliance</i> (Kepatuhan Penuh) Produk Olahan Daging Terhadap Butir Keamanan Pangan.....	34
3.3.2 Penentuan Bobot Risiko Kumulatif Produk Olahan Daging Terhadap Butir Keamanan Pangan.....	37
4. PEMBAHASAN	39
5. KESIMPULAN	53
6. DAFTAR PUSTAKA	55
7. LAMPIRAN	58

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Pengelompokan Produk Olahan Daging Secara Keseluruhan.....	22
Tabel 2. Frekuensi <i>Full Compliance</i> (Kepatuhan Penuh) Kelompok Produk Olahan Daging Terhadap Lima Butir Pokok Regulasi.....	27
Tabel 3. Alasan dan Implikasi Penentuan Butir Keamanan Pangan.....	30
Tabel 4. Bobot Risiko Butir Regulasi Yang Berkaitan Dengan Keamanan Pangan.....	31
Tabel 5. Frekuensi <i>Full Compliance</i> (Kepatuhan Penuh) Kelompok Produk Olahan Daging Terhadap Butir Keamanan Pangan.....	34
Tabel 6. Frekuensi dan Persentase Produk Hasil Olahan Daging Yang Tidak Mematuhi Regulasi Keamanan Pangan.....	37



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tingkat Kepatuhan Terhadap Seluruh Butir Regulasi.....	23
Gambar 2. Tingkat Kepatuhan Terhadap Lima Butir Pokok Regulasi.....	25
Gambar 3. Tingkat Kepatuhan Terhadap Butir Keamanan Pangan.....	32



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Eurocode

Lampiran 2. Daftar Nama Masing-Masing Produk

Lampiran 3. *Check List Survey*

Lampiran 4. Blanko Kuesioner

Lampiran 5. Hasil dari Metode Delphi

Lampiran 6. Perhitungan Sturges

Lampiran 7. Rekap Seluruh Butir Regulasi

Lampiran 8. Rekap Lima Butir Pokok Regulasi

Lampiran 9. Rekap Butir Yang Berkaitan Dengan Keamanan Pangan

