

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **I.1 Latar Belakang**

Industri makanan merupakan salah satu penopang ekonomi dalam dunia perindustrian negara Indonesia (Mahardika, 2018). Dalam beberapa tahun terakhir, pertumbuhan ekonomi dalam bidang perindustrian di Indonesia mengalami peningkatan. Peningkatan ekonomi dalam bidang perindustrian dibuktikan dengan adanya pertumbuhan ekonomi yang bersumber dari industri pengolahan pada makanan minuman sebesar 7,9% (Bappenas, 2020). Usaha industri merupakan usaha ekonomi yang bertujuan menghasilkan barang atau jasa. Jenis industri ada 4 macam yaitu industri besar (memiliki lebih dari 100 orang pekerja), industri sedang (memiliki 20 hingga 99 orang pekerja), industri kecil (memiliki 5 hingga 19 orang pekerja), dan industri rumah tangga (memiliki 1 hingga 4 orang pekerja) (BPS, 2020). Penyumbang perekonomian Indonesia sebagian besar didominasi oleh Pulau Jawa dan Pulau Sumatera (Media Indonesia, 2020). Diantara pendominasi di wilayah Pulau Jawa yaitu Jawa Barat. Provinsi Jawa Barat memiliki 17 Kabupaten dan 9 Kota. Kabupaten Indramayu termasuk salah satu Kabupaten yang mendominasi perekonomian dari hasil usaha industri pengolahan, bahkan menjadi kawasan perindustrian yang sudah diakui secara nasional sebagai bagian dari penyumbang perekonomian Indonesia (Pemprovjabar, 2017).

Makanan selingan merupakan makanan yang secara garis besar mengandung karbohidrat berasal dari serealia, umbi-umbian dan hasil olahannya berupa tepung yang dicampurkan dengan makanan sumber protein hewani serta nabati (Karina & Amrihati, 2017). Jenis makanan selingan salah satunya memiliki rasa gurih dan menggunakan teknik menggoreng pada saat memasaknya (Amir, 2016). Kerupuk merupakan jenis makanan selingan dengan rasa dan teknik memasak tersebut. Kegemaran makan kerupuk telah dibuktikan dengan menjadikan kerupuk sebagai camilan favorit yang banyak disukai oleh remaja perempuan dengan persentase sebesar 16% (World Food Programme & IPSOS, 2017). Di Kawasan Perindustrian Kerupuk Indramayu, banyak sekali olahan dan juga pembuatan berbagai jenis

kerupuk. Bahan utama pembuatan dan pengolahan kerupuk berasal dari pangan nabati maupun hewani. Kerupuk yang berasal dari pangan nabati yaitu kerupuk jengkol, kerupuk bawang, dan kerupuk rempeyek. Sedangkan, kerupuk yang berasal dari sumber hewani yaitu kerupuk udang, kerupuk ikan, kerupuk terasi, dan kerupuk kulit ikan (AyoCirebon.com, 2020)

Kerupuk kulit diolah dari bahan utama berupa kulit ikan. Kulit ikan yang akan diolah menjadi kerupuk kulit harus sesuai dengan kriteria pengolahan kerupuk kulit. Kriteria untuk mengolah kulit ikan menjadi kerupuk kulit ikan yang berkualitas baik harus dalam keadaan segar, tidak mudah robek, dibersihkan dari sisiknya, dan tidak mudah hancur (Kristianingrum, 2004). Ikan remang memiliki bentuk tubuh tebal memanjang seperti belut. Ikan remang memiliki daging yang melimpah dan kulit ikan yang berkualitas baik (Laksono et al., 2019). Setelah diolah menjadi kerupuk kulit, kerupuk kulit ikan kemudian dipasarkan secara luas.

Ketika suatu produk dipasarkan, produsen harus mencantumkan nama produk dan merek agar diterima serta dikenal oleh masyarakat dengan baik. Kedua hal tersebut merupakan nama yang akan teringat oleh konsumen ketika membeli produk. Pencantuman merek dan nama produk lebih dikenal sebagai label pangan. Dalam label pangan, produsen harus menuliskan informasi produk secara lengkap (nama produk, merek, berat bersih, alamat produksi, komposisi, tanggal kadaluarsa, dan informasi gizi (*nutrition facts*) untuk meyakinkan para konsumen dalam mengkonsumsi produk tersebut. Pelabelan yang bisa menjelaskan produk secara detail bertujuan agar mempermudah dalam hal perizinan produk (Pratiwi, 2019).

Label pangan merupakan salah satu bentuk sarana informasi antara produsen dan konsumen tentang makanan (Direktorat Standardisasi Pangan Olahan BPOM, 2020). Oleh karena itu, label pangan harus dibuat dan dicantumkan pada kemasan sehingga dapat mempermudah konsumen dalam mempertimbangkan makanan yang akan dibeli. Sejalan dengan hal tersebut, menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label Pangan, menyatakan bahwa setiap produsen yang akan menjual hasil produksinya wajib mencantumkan label pangan pada kemasan produk baik diluar maupun didalam kemasan.

Berdasarkan studi pendahuluan yang telah dilakukan oleh penulis, lokasi Kawasan Perindustrian Kerupuk Indramayu berada di Desa kenanga, Kecamatan

Sindang. Kawasan Perindustrian Kerupuk Indramayu pada lokasi strategis yakni berada pada jalur Provinsi dan Kota. Diketahui bahwa para produsen secara keseluruhan memiliki pabrik dengan skala kecil yakni mempunyai 5 hingga 19 orang sebagai tenaga kerja. Pada kawasan perindustrian kerupuk indramayu terdapat 38 produsen yaitu 30 produsen dengan skala kecil dan 8 produsen dengan skala sedang. Hasil dari pengolahan menghasilkan kerupuk kulit ikan remang yang dapat disimpan selama satu bulan dengan kemasan tertutup. Penjualan kerupuk kulit ikan remang ini, bisa habis dalam 1 bulan bahkan tak jarang produsen mengalami kekurangan kerupuk kulit ikan remang untuk dijual. Melihat peluang yang cukup besar pada perindustrian kerupuk ini, pihak terkait juga sudah mengadakan sosialisasi mengenai kewirausahaan kepada para produsen.

Akan tetapi, setelah penulis mengamati kerupuk kulit ikan remang dengan berbagai pabrik 20 dari 30 produsen ditemukan belum lengkapnya label pangan pada kerupuk kulit ikan remang seperti belum tertulisnya tanggal kadaluarsa, berat bersih, dan nama produknya. Selain itu, banyak pula ditemukan para konsumen yang terbilang kurang memperhatikan label pangan yang ada pada kerupuk kulit ikan remang. Pada dasarnya keberadaan label pangan berfungsi sebagai media penyebaran informasi dan mempermudah konsumen dalam memilih makanan. Akan tetapi, selama ini konsumen yang memperhatikan label pangan hanya terfokus pada label kadaluarsa pangan. Hal ini dibuktikan dengan sebanyak 94,3% konsumen menggunakan label kadaluarsa pada kemasan pangan sebagai pertimbangan dalam memilih makanan kemasan (Devi et al., 2013). Pada label pangan tidak hanya memuat informasi tentang kadaluarsa pangan saja, masih banyak label pangan yang harus diperhatikan seperti komposisi bahan, nama produk, merek, berat bersih, nomor izin edar, alamat produksi, dan informasi nilai gizi (*nutrition facts*). Perbedaan usia, jenis kelamin, pendidikan, dan penghasilan menjadi penyebab dari kurangnya perhatian konsumen pada label pangan. Dalam penelitian terdahulu dinyatakan bahwa konsumen dengan jenis kelamin wanita memiliki perhatian lebih pada label pangan. Konsumen dengan rentang usia tua, pendidikan tinggi, dan memiliki penghasilan tinggi memiliki kesadaran untuk mengkonsumsi makanan bergizi dan memiliki pola makan sehat yang dimulai dengan membaca label pangan. Selain itu, beberapa konsumen menyatakan bahwa

sulit memahami label pangan karena terkendala dengan bahasa ilmiah (Asgha, 2016).

Kurangnya pengetahuan, pemahaman, dan kepatuhan produsen terkait pelabelan pangan dibuktikan dengan sebanyak kurang dari 60% produsen paham terkait pengetahuan label pangan. Akan tetapi, dalam pelaksanaannya hanya 16% produsen saja yang paham benar terkait pengetahuan label pangan. Dalam praktiknya sudah lebih dari 55% produsen mencantumkan secara minimal label pangan yang sesuai dengan peraturan (Septian, Jihan dan Rahayu, 2014). Produk pangan yang tidak berlabel sesuai dengan ketentuan BPOM maka dapat mengakibatkan masalah yang tidak diinginkan terutama masalah kesehatan. Masalah ini muncul salah satunya karena konsumen tidak mengetahui masa konsumsi produk yang dibelinya. Berdasarkan penelitian terdahulu ditemukan bahwa terdapat sebuah kasus keracunan yang menimpa 39 orang siswa SD Negeri 01 Gedangan, Kecamatan Tegal Ombo, Kabupaten Pacitan mengalami keracunan massal akibat mengkonsumsi keripik singkong yang tidak mempunyai label pangan. Sebanyak 19 orang siswa dilarikan ke Puskesmas terdekat untuk mendapatkan perawatan intensif (Nurjannah, 2012).

Peneliti memilih studi eksplorasi untuk memahami karakteristik fenomena atau masalah tentang pengetahuan dan sikap produsen kerupuk kulit ikan remang terkait label pangan, karena belum banyak literatur penelitian yang membahas masalah serupa. Selain itu, peneliti tertarik dengan penelitian terkait kerupuk kulit ikan remang karena merupakan salah satu ciri khas kerupuk yang berada di Indramayu dan ikan remang merupakan ikan hasil tangkapan nelayan lokal Indramayu. Oleh karena itu, peneliti terjun langsung ke lapangan untuk mengeksplorasi objek penelitian. Dalam mengumpulkan data, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan metode kualitatif. Secara umum, metode kualitatif lebih terbuka dan tidak ada unsur membenarkan maupun menyalahkan, sehingga sedikit kemungkinan peneliti menyinggung para informan dalam menggali informasi. Keterbukaan informan sangat diharapkan oleh peneliti agar informasi didapatkan lengkap. Melakukan penelitian dengan metode ini, peneliti juga berharap agar dapat menemukan hal-hal yang tersembunyi di balik fenomena

yang ada pada lokasi penelitian yang sulit ditangkap dan diungkapkan melalui metode kuantitatif.

Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengeksplorasi terkait pengetahuan dan sikap produsen kerupuk kulit ikan remang terkait label pangan di Kawasan Perindustrian Kerupuk Indramayu.

## **I.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, dapat diketahui bahwa peningkatan ekonomi dalam bidang perindustrian dibuktikan dengan adanya pertumbuhan ekonomi yang bersumber dari industri pengolahan yaitu sebesar 0,44% (Mahardika, 2018). Dalam hal penjualan dan pemasaran, kerupuk kulit ikan remang terbilang cukup laris karena banyak peminatnya. Para konsumen tertarik dengan kerupuk kulit ikan remang yang sudah dikemas dengan kemasan berlabel. Pelabelan pada kemasan tersebut dapat mengurangi keraguan para konsumen ketika ingin membeli kerupuk kulit ikan remang. Pemasaran produk yang baik harus sesuai dengan standar Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) yaitu mempunyai label pangan. Label pangan yang sesuai BPOM yaitu nama produk, merek, berat bersih, alamat produksi, komposisi, tanggal kadaluarsa, dan informasi gizi (*nutrition facts*) (BPOM RI, 2005). Setelah dilakukan studi pendahuluan masih banyak produsen yang menjual kerupuk kulit ikan remang dengan label yang belum lengkap. Kemudian para konsumen pula masih kurang memperhatikan label pangan yang ada pada kemasan produk. Sehingga berdasarkan penjabaran tersebut, peneliti ingin mengeksplorasi bagaimana pengetahuan dan sikap produsen kerupuk kulit ikan remang terhadap label pangan di Kawasan Perindustrian Kerupuk Indramayu.

## **I.3 Tujuan Penelitian**

### **I.3.1 Tujuan Umum**

Penelitian ini dilakukan untuk mengeksplorasi pengetahuan dan sikap produsen kerupuk kulit ikan remang di Kawasan Perindustrian Kerupuk Indramayu.

### **I.3.2 Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui pengetahuan produsen kerupuk kulit ikan remang terkait label pangan di Kawasan Perindustrian Kerupuk Indramayu.
- b. Mengetahui sikap produsen kerupuk kulit ikan remang terkait label pangan di Kawasan Perindustrian Kerupuk Indramayu.

## **I.4 Manfaat Penelitian**

### **I.4.1 Bagi Produsen Kerupuk Kulit Ikan Remang**

Penelitian ini dapat memberikan manfaat dan informasi tambahan terkait label pangan. Hasil penelitian diharapkan dapat membantu para produsen menjadi lebih baik kedepannya dalam hal pelabelan pangan sehingga bisa mendapatkan omset penjualan sesuai target dan dapat menjamin kenyamanan serta keamanan para konsumen.

### **I.4.2 Bagi Ilmu Pengetahuan**

Memberikan informasi terkait label pangan terutama untuk makanan yang berasal dari perindustrian. Hasil penelitian ini dapat menambah wawasan masyarakat terkait label pangan dan menjaga kesehatan tubuh dengan makanan yang memiliki label pangan lengkap. Kemudian, hasil penelitian juga dapat diterapkan untuk menjalani kehidupan sehari-hari.