

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan yang paling mendasar bagi manusia yang harus terpenuhi dan berperan penting dalam kehidupan manusia, manusia tidak dapat bertahan hidup tanpa adanya pangan (Hariyadi 2010). Pada pangan juga terdapat kandungan gizi yang bermanfaat bagi pertumbuhan dan perkembangan tubuh manusia. Zat-zat gizi yang dimaksud antara lain adalah karbohidrat, protein, mineral, lemak dan vitamin. Kebutuhan terhadap pemenuhan pangan merupakan tanggung jawab pemerintah yang paling mendasar terhadap rakyatnya. Pangan tidak hanya bermanfaat bagi pertumbuhan dan perkembangan tubuh manusia, akan tetapi pangan juga berpotensi menjadi media penyakit apabila pangan tersebut tercemar, maka dibutuhkan jaminan keamanan pangan yang tinggi sehingga masyarakat dapat terbebas dari serangan penyakit atau bahaya yang berasal dari makanan yang dikonsumsi.

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan bahaya biologis, kimia dan benda-benda lain yang dapat merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Isu utama terkait keamanan pangan yang masih memerlukan perhatian adalah penyalahgunaan bahan berbahaya yang dilarang digunakan dalam makanan misalnya formalin, borax, pewarna yang dilarang dan bahan berbahaya lain (BPOM 2014).

Masa remaja merupakan fase yang penting dalam proses pertumbuhan manusia, kondisi seseorang pada masa dewasa ditentukan oleh keadaan gizi dan kesehatan pada masa remaja. Keadaan gizi remaja pada umumnya dipengaruhi oleh perilaku konsumsi makanan yang berakibat pada tingkat konsumsi zat gizi. Pada usia 15-34 tahun adalah konsumen terbanyak memilih pangan makananjajanan. Beberapa faktor yang mempengaruhi remaja dalam pemilihan makanan yang dikonsumsi, secara garis besar dikelompokkan menjadi tiga yaitu faktor individu, makanan dan lingkungan. Faktor membuat remaja memilih makanan cepat saji antara lain kesibukan orang tua, lingkungan sosial serta kondisi ekonomi yang mendukung dalam hal besarnya uang saku remaja. Selain itu, penyajiannya yang cepat, praktis dan tidak membutuhkan waktu yang lama, rasanya enak, sesuai selera dan seringnya mengkonsumsi makanan cepat saji dapat meningkatkan status sosial remaja, menaikkan gengsi dan tidak ketinggalan globalitas (Suswanti 2013).

Salah satu makanan cepat saji yang mulai digemari yaitu sosis. Sosis umumnya dibuat dari daging sapi, namun jenis daging lainnya seperti ayam, kelinci dan babi dapat juga digunakan yang dicampur dengan tepung atau pati dengan atau tanpa penambahan bumbu-bumbu dan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan dan dimasukkan kedalam selongsong sosis. Dalam pengolahan sosis biasanya produsen memasukkan bahan tambahan pangan yang digunakan untuk menunjang penampilan, rasa dan daya tahan suatu pangan. Oleh sebab itu, salah satu hal yang paling mendasar makanan dapat diterima atau ditolak oleh masyarakat, dilihat dari panca indra dan pandangan konsumen terhadap pangan sehingga menimbulkan sebuah preferensi dari konsumen terhadap pangan tersebut.

Konsumen dalam sebuah pasar memiliki banyak perbedaan. Beberapa produk untuk pria berbeda produk untuk wanita, produk untuk anak-anak berbeda dengan produk untuk orang dewasa. Oleh karena itu terdapat beberapa pendekatan untuk memahami preferensi konsumen dengan baik, salah satu diantaranya adalah menggunakan faktor demografi.

Dalam mengkonsumsi sosis, tentunya konsumen memilih sosis yang dapat memuaskan keinginan dan kebutuhan mereka. Untuk itu dalam melakukan pembelian konsumen akan memperhatikan atribut-atribut atau petunjuk-petunjuk kualitas dari sosis yang akan dikonsumsi. Untuk mengetahui apa yang diinginkan konsumen, dibutuhkan dukungan informasi pasar yang akurat secara lengkap dan rinci mencakup preferensi konsumen.

Preferensi konsumen adalah pilihan suka atau tidak suka oleh seseorang terhadap produk yang akan dikonsumsi dari berbagai pilihan produk yang ada. Dengan mengkaji preferensi konsumen, dapat diketahui segala informasi yang berhubungan dengan kebutuhan dan keinginan konsumen. Hal ini sangat penting bagi pelaku agrobisnis didalam negeri dalam menanggapi peningkatan permintaan produk yang dihasilkan, khususnya produk sosis sehingga dapat menghasilkan produk yang mampu memenuhi keinginan dan kebutuhan konsumen.

Sosis merupakan salah satu produk pangan yang digemari oleh masyarakat dan memerlukan proses pengawetan dalam penyimpanannya, usaha untuk memperpanjang masa simpan sosis adalah dengan penambahan bahan pengawet alami, memperbaiki kemasan dan penggunaan suhu penyimpanan, tetapi cara tersebut dinilai kurang ekonomis sehingga sebagian produsen sosis lebih memilih cara yang lebih murah yaitu dengan menggunakan formalin

dan boraks. mengkonsumsi formalin dan boraks berkadar tinggi dalam kurun waktu yang lama dapat meningkatkan resiko kanker hati. Oleh sebab itu sosis yang beredar disekitar Universitas Trunojoyo Madura harus bebas dari kandungan formalin atau boraks.

Dalam Peraturan Menteri Kesehatan No. 722/ MenKes/Per/IX/88 boraks dinyatakan sebagai bahan berbahaya dan dilarang untuk digunakan dalam pembuatan makanan. Dalam makanan boraks akan terserap oleh darah dan disimpan dalam hati. Karena tidak mudah larut dalam air boraks bersifat kumulatif. (Suklan H, 2002 dalam widayat, 2011). Sedangkan dalam Peraturan Menteri Kesehatan (MenKes) Nomor 1168/MenKes/PER/X/1999 formalin merupakan bahan kimia yang penggunaannya dilarang untuk produk makanan (Nuryasin 2006 dalam Mudzkirah 2016).

Dari hasil pengujian sampel pengujian laboratorium Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) yang dilakukan selama tahun 2011 mencakup wilayah Bandar Lampung, Jakarta, Bandung, Semarang, Yogyakarta, Surabaya, Mataram, dan Makassar selama tahun 2011 telah dilakukan pengambilan sampel dan pengujian laboratorium sejumlah 20.511 sampel pangan. Hasil pengujian menunjukkan bahwa 2.902 (14,15%) sampel tidak memenuhi persyaratan keamanan dan mutu antara lain: 151 sampel mengandung Formalin, 138 sampel mengandung Boraks, 3 sampel mengandung Methanyl Yellow; 1 sampel mengandung Auramin (BPOM 2011).

Kasus penggunaan pengawet berbahaya diperkuat dari temuan Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan (POM) Makassar melansir 72 jenis makanan hasil produksi industri rumah tangga yang positif mengandung zat kimia berbahaya. Makanan tersebut mengandung bahan kimia berbahaya seperti bahan pengawet jenis boraks dan formalin. Penyalahgunaan boraks ditemukan pada produk sosis, mie basah, bakso, kerupuk, dan pangan jajanan lainnya. (Tribun Timur, 2011 dalam Mudzkirah 2016).

Mengingat pentingnya masalah keamanan makanan, maka sangat perlu dilakukan uji terhadap kandungan zat-zat berbahaya yang terkandung dalam suatu produk makanan salah satunya adalah sosis. Sosis yang berada di sekitar lingkungan Universitas Trunojoyo Madura berpotensi membahayakan kesehatan bagi tubuh manusia. Disisi lain Universitas Trunojoyo Madura merupakan salah satu Universitas Negeri di pulau Madura yang saat ini memiliki kurang lebih dari 11.814 Mahasiswa aktif dari berbagai strata yang tersebar di berbagai fakultas. Sehingga perlu adanya penelitian untuk mengetahui ada atau tidaknya kandungan formalin

atau boraks pada produk sosis yang beredar di sekitar Universitas Trunojoyo Madura. Selain itu peneliti juga akan meneliti tentang atribut apa saja yang menjadi pertimbangan Mahasiswa sebelum membeli sosis, sehingga memberikan informasi yang tepat untuk membantu peningkatan penjualan sosis di sekitar lingkungan Universitas Trunojoyo Madura.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana status keamanan pangan sosis dilihat dari kandungan formalin dan borak.?
2. Bagaimana preferensi Mahasiswa terhadap pembelian makanan sosis di sekitar Universitas Trunojoyo Madura.?

1.3. Tujuan

1. Mengetahui status keamanan sosis dilihat dari kandungan formalin dan borak.
2. Mengetahui preferensi Mahasiswa terhadap pembelian makanan sosis di sekitar Universitas Trunojoyo Madura.

1.4. Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi peneliti, penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan, dan wawasan bagi peneliti.
2. Bagi mahasiswa, penelitian ini diharapkan memberikan informasi terhadap pemilihan makanan yang baik bagi Mahasiswa di Universitas Trunojoyo Madura.
3. Bagi pedagang, memberikan informasi untuk mempraktekkan pengolahan pangan yang baik di lingkungan Universitas Trunojoyo Madura.

1.5. Batasan Masalah

Batasan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Penelitian ini hanya meneliti produk sosis yang ada di lingkungan Universitas Trunojoyo Madura.
2. Penelitian ini hanya meneliti bahan tambahan yang tidak diperbolehkan atau dilarang yaitu boraks dan formalin.
3. Objek penelitian ini adalah pedagang kaki lima yang berjualan sosis di lingkungan Universitas Trunojoyo Madura, Daerah telang dan daerah kamal kecamatan kamal kabupaten bangkalan. Sedangkan pada preferensi konsumennya objek penelitiannya adalah Mahasiswa.