

# **I. PENDAHULUAN**

## **1.1. LATAR BELAKANG**

Saat ini perkembangan teknologi telah merambah ke berbagai bidang kerja termasuk dalam bidang industri pangan. Teknologi yang diterapkan dalam industri pangan yaitu dalam hal mengembangkan teknik pengolahan dan teknik pengawetan pangan. Proses pengolahan pangan dalam skala industri bertujuan untuk menghasilkan produk pangan dalam jumlah besar, memiliki daya simpan yang lama, mempunyai karakteristik fisik dan nutrisi yang baik serta bernilai ekonomis. Untuk mendapatkan produk yang sesuai dengan kriteria tersebut maka dibutuhkan penanganan dan proses dengan melibatkan berbagai macam bahan baku maupun bahan aditif (bahan tambahan pangan) yang dapat membantu proses pengolahan atau memperbaiki kualitas (Apriyantono 2009).

Menurut Puspita (2007), bahan aditif merupakan bahan yang ditambahkan secara sengaja pada bahan makanan yang bertujuan untuk memperbaiki kualitas atau kenampakan makanan. Beragam jenis bahan aditif yang umumnya digunakan seperti pengemulsi, penstabil, pewarna, pemanis dan lain sebagainya. Bahan aditif tersebut ada yang alami dan ada yang buatan. Bahan aditif alami berasal dari unsur nabati atau tumbuh-tumbuhan, sedangkan bahan aditif buatan berasal dari unsur nabati atau hewani yang mengalami proses pengolahan. Bahan aditif buatan ini cenderung masih diragukan kehalalannya dilihat dari sumber dan proses pembuatan bahan aditif tersebut. Oleh karena itu, bahan aditif yang ditambahkan dalam jumlah sedikit pada bahan makanan ini berpengaruh dalam menentukan kehalalan suatu produk pangan.

Masyarakat sebagai konsumen semakin kritis dalam memilih produk pangan. Konsumen tidak hanya sekedar menuntut produk pangan yang terjamin kandungan gizinya, namun juga keamanan. 90% konsumen pangan di Indonesia merupakan konsumen muslim. Bagi konsumen muslim produk pangan yang aman bukan hanya sekedar terbebas dari cemaran fisik, kimia maupun biologis, namun

juga ada suatu unsur yang hakiki, yaitu aman dari bahaya barang yang diharamkan atau diragukan (Adisasmito 2008). Salah satu usaha dari produsen untuk meyakinkan konsumen bahwa produknya bebas dari bahaya hal yang diharamkan adalah dengan mencantumkan label halal pada kemasan produknya.

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 924/Menkes/SK/VIII/1996 tentang Perubahan atas Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 82/Menkes/SK/I/1996 tentang Pencantuman Tulisan Halal pada Label Makanan, label halal yang dicantumkan dalam suatu produk pangan dalam kemasan harus didasarkan atas sertifikat halal yang dimiliki oleh produk yang bersangkutan dimana sertifikat halal tersebut dikeluarkan oleh lembaga yang berwenang yaitu Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). LPPOM MUI adalah lembaga yang dibentuk oleh MUI dengan tugas menjalankan fungsi MUI untuk melindungi konsumen muslim dalam mengonsumsi makanan, minuman, obat-obatan maupun kosmetika (LPPOM MUI 2008).

Adanya label halal ini, konsumen terutama masyarakat muslim dapat memastikan produk yang bisa mereka konsumsi. Dengan demikian produk-produk yang tidak mencantumkan label halal pada kemasannya dianggap belum mendapat persetujuan LPPOM MUI untuk diklasifikasikan ke dalam produk halal atau diragukan kehalalannya. Secara teori, maka konsumen Muslim akan memilih produk pangan halal yang diwakili dengan label halal.

Beberapa waktu yang lalu, masyarakat dihebohkan dengan adanya kabar bahwa produk es krim Magnum yang beredar di pasaran mengandung babi. Kesimpangsiuran adanya unsur babi pada es krim Magnum berdasarkan tulisan kode E472 yang terdapat di bagian komposisi bahan pada kemasan es krim. Masyarakat termakan isu bahwa kode E tersebut bermakna mengandung babi, padahal sebenarnya kode E atau yang biasa disebut *E-Number* merupakan kode yang digunakan untuk bahan aditif makanan pada label makanan di Eropa.

Menghadapi banyaknya isu tentang produk-produk di pasaran yang diragukan kehalalannya, konsumen harus lebih berhati-hati sebelum membuat keputusan pembelian. Menurut Hatane (2007), keputusan pembelian merupakan kesimpulan terbaik dari seorang individu konsumen untuk melakukan pembelian.

Dalam membuat suatu keputusan pembelian produk halal, konsumen memiliki patokan paling aman yaitu tersedianya sertifikat halal yang dikeluarkan MUI dalam bentuk adanya label halal pada kemasan produk pangan (Andani 2011).

Penelitian ini akan menggambarkan bagaimana pengaruh label halal yang ada pada kemasan terhadap keputusan pembelian konsumen produk es krim.

## **1.2. RUMUSAN MASALAH**

Bagaimana pengaruh label halal pada kemasan terhadap keputusan pembelian produk es krim?

## **1.3. TUJUAN PENELITIAN**

Untuk mengetahui pengaruh label halal pada kemasan terhadap keputusan pembelian produk es krim.

## **1.4. HIPOTESIS**

Label halal pada kemasan berpengaruh terhadap keputusan pembelian produk es krim.