

**PENGETAHUAN KEAMANAN PANGAN IBU RUMAH
TANGGA DI KECAMATAN LEMBANG**

SKRIPSI

diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat memperoleh gelar sarjana
Program Studi Pendidikan Tata Boga



Oleh :

Vianika

NIM 1505493

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
DEPARTEMEN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2019**

**PENGETAHUAN KEAMANAN PANGAN IBU RUMAH TANGGA DI
KECAMATAN LEMBANG**

Oleh :
Vianika
1505493

Sebuah skripsi diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar sarjana pendidikan program studi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

©Vianika 2019
Universitas Pendidikan Indonesia
Mei 2019

Hak cipta dilindungi undang-undang.
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan dicetak ulang, difoto kopi, atau cara lainnya tanpa izin penulis

LEMBAR PENGESAHAN

VIANIKA

**PENGETAHUAN KEMANAN PANGAN IBU RUMAH TANGGA
DI KECAMATAN LEMBANG**

disetujui dan disahkan oleh:

Dosen pembimbing I :



Dr. Ai Nurhayati, M.Si

NIP. 19671005 199302 2 001

Dosen pembimbing II :



Dr. Ai Mahmudatuss'adah, M.Si

NIP. 19780716 200604 2 004

Mengetahui,

Ketua Departemen PKK FPTK UPI



Dra. Sudewi Yogha, M.Si

NIP. 19590421 198603 2 001

PENGETAHUAN KEAMANAN PANGAN IBU RUMAH TANGGA DI KECAMATAN LEMBANG

Oleh : Vianika

ABSTRAK

Masalah keamanan pangan masih banyak ditemukan pada produk-produk yang beredar ditandai dengan banyaknya kejadian keracunan. Keracunan tersebut disebabkan karena adanya cemaran biologi, cemaran kimia, dan cemaran fisik pada makanan. Seorang ibu rumah tangga memegang peran penting sebagai *gate keeper* atau sebagai pelaku utama dalam pemilihan bahan pangan sehari-hari. Pemilihan bahan makanan dapat dipengaruhi oleh pengetahuan ibu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengetahuan ibu rumah tangga mengenai keamanan pangan terkait cemaran biologi, cemaran kimia dan cemaran fisik. Metode yang digunakan yaitu metode deskriptif. Populasi adalah ibu rumah tangga di Kecamatan Lembang sebanyak 42.840. Sampel ditentukan menggunakan *cluster random sampling* dengan derajat kesalahan 10% sehingga jumlah sampel sebanyak 100 orang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan ibu rumah tangga di Kecamatan Lembang terkait cemaran biologi berada pada kategori baik (76%), terkait cemaran kimia berada pada kategori baik (62%), terkait cemaran fisik berada pada kategori baik (84%). Hal ini menunjukkan bahwa pengetahuan pemilihan bahan makanan terkait cemaran biologi, kimia, dan fisik berada pada kategori baik, tetapi masih ada yang perlu ditingkatkan terkait pengetahuan mengenai cemaran biologi pada ikan, cemaran kimia pada terasi dan cemaran fisik pada tepung terigu. Perlu adanya penguatan pengetahuan pada ibu rumah tangga dalam bentuk penyuluhan tentang pemilihan bahan makanan.

Kata kunci : Cemaran, Ibu Rumah Tangga, Keamanan Pangan, Pengetahuan

FOOD SAFETY UNDERSTANDING OF HOUSEWIVES IN LEMBANG SUBDISTRICT

By: Vianika

ABSTRACT

The problems of food safety are still found in distributed product marked by poisoning cases. The poisoning was caused by biological, chemical, and physical pollution. A housewife plays an important role as a 'gate keeper' or a main character in the selection of daily comestibles. The selection may be influenced by her understanding. This research aims to discover housewives understanding on food safety regarding to biological, chemical, and physical pollution. The method used in this research is descriptive method. The population is 42.840 housewives in Lembang district. The sample was determined in proportion 10% mistake degrees, so the sample are 100 people. The result shows that housewives understanding in Lembang district is in good category for biological pollution (76%), in good category for chemical pollution (62%), in good category for physical pollution (84%). It shows that the understanding in selecting comestibles regarding biological, chemical, and physical pollution is in good category. However, it still needs enhancement regarding to understanding of biological pollution in fishes, chemical pollution in shrimp paste, and physical pollution in wheat flour. It needs strengthening in housewives understanding in form of counseling.

Keywords: Food Safety, Housewives, Pollution, Understanding

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
LEMBAR PENGESAHAN	
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
ABSTRAK	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Rumusan Masalah Penelitian	3
C. Tujuan Penelitian	4
1. Tujuan Umum	4
2. Tujuan Khusus	4
D. Manfaat Penelitian	4
1. Manfaat Teoritis	4
2. Manfaat Praktis	4
E. Struktur Organisasi Skripsi	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Keamanan Pangan	6
1. Pengertian Keamanan Pangan	6
2. Klasifikasi Bahan Pangan	7
3. Penyebab Pangan Tidak Aman	11
B. Cemaran pada Bahan Pangan	12
1. Cemaran Biologi	12
2. Cemaran Kimia	12
3. Cemaran Fisik	13
C. Pengetahuan Ibu Rumah Tangga dan Keamanan Pangan	14
1. Pengertian Ibu Rumah Tangga	14
2. Pengertian Pengetahuan	15
3. Tingkat Pengetahuan	15
4. Pengetahuan Keamanan Pangan Ibu Rumah Tangga	17
D. Penelitian Terdahulu	31
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Desain Penelitian	34
B. Populasi dan Sampel	34
1. Populasi	34
2. Sampel	34
C. Pengumpulan Data	35
1. Teknik Pengumpulan Data	35
2. Instrumen Penelitian	35

3. Uji Validitas Instrumen.....	36
D. Prosedur Penelitian	36
E. Analisis Data.....	37
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
A. Karakteristik Responden	40
B. Temuan	42
1. Pengetahuan Ibu Rumah Tangga Mengenai Cemaran Biologi pada Pemilihan Bahan Makanan Sehari-hari	42
2. Pengetahuan Ibu Rumah Tangga Mengenai Cemaran Kimia pada Pemilihan Bahan Makanan Sehari-hari	52
3. Pengetahuan Ibu Rumah Tangga Mengenai Cemaran Fisik pada Pemilihan Bahan Makanan Sehari-hari	58
C. Pembahasan	60
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI	
A. Simpulan	65
B. Implikasi	66
C. Rekomendasi.....	66
DAFTAR PUSTAKA	67
LAMPIRAN	68

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Penafsiran Data Persentase Pengetahuan	38
Tabel 4.1	Pengetahuan Pemilihan Beras yang Bebas Cemaran Biologi	40
Tabel 4.2	Pengetahuan Pemilihan Jagung yang Bebas Cemaran Biologi	41
Tabel 4.3	Pengetahuan Pemilihan Kentang yang Bebas Cemaran Biologi	41
Tabel 4.4	Pengetahuan Pemilihan Daging yang Tercemar Oleh Cemaran Biologi	42
Tabel 4.5	Pengetahuan Pemilihan Ayam yang Bebas Cemaran Biologi	42
Tabel 4.6	Pengetahuan Pemilihan Nugget yang Bebas Cemaran Biologi	43
Tabel 4.7	Pengetahuan Pemilihan Ikan yang Bebas Cemaran Biologi	44
Tabel 4.8	Pengetahuan Pemilihan Telur yang Bebas Cemaran Biologi	44
Tabel 4.9	Pengetahuan Pemilihan Sayur-sayuran yang Bebas Cemaran Biologi	45
Tabel 4.10	Pengetahuan Pemilihan Buah-buahan yang Bebas Cemaran Biologi	46
Tabel 4.11	Pengetahuan Pemilihan Kacang-Kacangan yang Bebas Cemaran Biologi	46
Tabel 4.12	Pengetahuan Pemilihan Tempe yang Bebas Cemaran Biologi	47
Tabel 4.13	Pengetahuan Pemilihan Mentega yang Bebas Cemaran Biologi	47
Tabel 4.14	Pengetahuan Pemilihan Tahu yang Bebas Cemaran Biologi	48
Tabel 4.15	Rekapitulasi Presentase Pengetahuan Keamanan Pangan Ibu Rumah Tangga Terkait Cemaran Biologi	49
Tabel 4.16	Pengetahuan Pemilihan Beras yang Bebas Cemaran Kimia	50
Tabel 4.17	Pengetahuan Pemilihan Mie yang Bebas Cemaran Kimia	51
Tabel 4.18	Pengetahuan Pemilihan Baso yang Bebas Cemaran Kimia	51
Tabel 4.19	Pengetahuan Pemilihan Ayam yang Bebas Cemaran Kimia	52
Tabel 4.20	Pengetahuan Pemilihan Sosis yang Bebas Cemaran Kimia	52
Tabel 4.21	Pengetahuan Pemilihan Ikan yang Bebas Cemaran Kimia	53
Tabel 4.22	Pengetahuan Pemilihan Tahu yang Bebas Cemaran Kimia	53
Tabel 4.23	Pengetahuan Pemilihan Terasi yang Bebas Cemaran Kimia	54
Tabel 4.24	Rekapitulasi Presentase Pengetahuan Keamanan Pangan Ibu Rumah Tangga Terkait Cemaran Kimia	55
Tabel 4.25	Pengetahuan Pemilihan Tepung Terigu yang Bebas Cemaran Fisik	56
Tabel 4.26	Pengetahuan Pemilihan Gula yang Bebas Cemaran Fisik	56
Tabel 4.27	Pengetahuan Pemilihan Tempe yang Bebas Cemaran Fisik	57
Tabel 4.28	Rekapitulasi Presentase Pengetahuan Keamanan Pangan Ibu Rumah Tangga Terkait Cemaran Fisik	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Beras Berkutu.....	18
Gambar 2.2	Mie Mengandung Formalin	19
Gambar 2.3	Kentang Berjamur.....	20
Gambar 2.4	Ubi Terkena Hama Kumbang	20
Gambar 2.5	Daging Segar.....	21
Gambar 2.6	Daging Berjamur	21
Gambar 2.7	Ayam Segar	22
Gambar 2.8	Nugget Berjamur	23
Gambar 2.9	Perbedaan Telur Segar dan Tidak Segar	24
Gambar 2.10	Ikan Rusak	25
Gambar 2.11	Ikan Asin Berjamur	26
Gambar 2.12	Tahu Mengandung Formalin	27
Gambar 2.13	Tempe Busuk	28
Gambar 2.14	Buah Berjamur	29
Gambar 2.15	Daun Sayur Berlubang	29
Gambar 4. 1	Gambar Kategori Pengetahuan Responden Terkait Pengetahuan Keamanan Pangan Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Lembang Meliputi Cemaran Biologi, Cemaran Kimia, dan Cemaran Fisik	61
Gambar 4.2	Gambar Kategori Pengetahuan Responden Terkait Pengetahuan Keamanan Pangan Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Lembang	61

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kisi-Kisi Instrumen.....	67
Lampiran 2. Instrumen Penelitian	69
Lampiran 3. Tabulasi Data	74
Lampiran 4. Dokumentasi Proses Pengambilan Data	79
Lampiran 5. Surat-Surat	80

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi. (2014). *Prosedur Penelitian, Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Astawan M. (2004) . *Sehat Bersana Aneka Sehat Pangan Alami*. Solo: Tiga Serangkai.
- Adawiyah, R. (2007). *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta : PT Bumi Aksara.
- Afrianti dan Herliani, L. (2013). *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung; AlfaBeta.
- Ananda, RR. (2016). *Pengaruh Metode Intervensi Terhadap Pengetahuan dan Perilaku Ibu Rumah Tangga di Desa Puraseda Tentang Keamanan Pangan* (Skripsi). Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Bandung Barat. (2018). *Kabupaten Bandung Barat Dalam Angka 2018*. Bandung: BPS.
- Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Perikanan. (2016). *Laporan Kerja BBP2HP*. Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan RI.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan [BPOM]. (2013). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 36 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pengawet*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan BPOM RI.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan [BPOM]. (2012). *Peraturan kepala badan pengawas obat dan makanan republik Indonesia nomor 23 Pedoman Pengawasan Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan BPOM RI.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan [BPOM]. (2004). *Peraturan Teknis Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan dalam Produk Pangan*. Jakarta: Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan [BPOM]. (2009). *Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan. Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) RI.
- Burhan, I.N. (2010). *Analisis Mikrobiologi pada Makanan*. Program studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret : Surakarta.
- Badan Ketahanan Pangan. (2015). *Buku Pedoman Penyusunan PPH*. Jakarta : Kementerian Pertanian.
- Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan Provinsi DIY. (2012). *Tips Memilih Beras yang Sehat*. [Online]. Tersedia: <http://bkpp.jogjaprov.go.id/tips.php?ix=15>: Website Resmi Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan Provinsi D.I. Yogyakarta.

- Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Perikanan [BBP2HP]. (2016). *Ciri Ikan Segar dan Berformalin*. Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan RI.
- Codex Alimentarius Commission. (2005). *General Standard for Food Additives, Codex Stan. 192-1995 (rev. 6-2005)*. Rome: CAC.
- Cahyadi, W. (2008). *Analisis dan aspek kesehatan bahan tambahan pangan*. Edisi kedua. Jakarta : Bumi Aksara.
- Direktorat Bina Gizi. (2011). *Pedoman Keamanan Pangan di Sekolah Dasar*. Kementerian Kesehatan RI. Jakarta: Ditjen Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak
- Dinas Pertanian, Perikanan dan Kehutanan Kota Palembang [Distankhut Palembang]. (2010). *Tips Mengenal Daging Sehat*. Diakses pada www.distankhut.palembang.go.id .
- Fardiaz, D dan Fardiaz, S. (2003). Keamanan Pangan dan Pengawasannya. Di dalam: Efrina Ginting. *Persepsi Ibu tentang Label Makanan Kemasan 51 Anak Sekolah Dasar*. (Skripsi). Sarjana Program Studi Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Fardiaz, S. (2014). *Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas.
- Food Standards Australia New Zealand. [FSNZA]. (2008). *Consumer attitudes survey 2007: A benchmark survey of consumers' attitude to food issue*. Canberra (AU): Food Standards Australia New Zealand.
- Kaulan, L. dkk. (2008). *Kacang- Kacangan*. Makalah Ilmu Pengetahuan Bahan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Kementerian Kesehatan. (2012). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 33 tentang Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan RI. Peraturan Menteri Kesehatan RI No 2 Tahun 2013 Tentang Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan, Jakarta.
- Kotler. P. (2001). *Manajemen Pemasaran di Indonesia*. Jakarta: Salemba 4.
- Knechtges, Paul. (2015). *Keamanan Pangan Teoridan Praktik*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Kusomowinahyu RRSB. (2005). *Kajian Serologis Terhadap Salmonella SP Sebagai Landasan Pengembangan Metoda Diagnostic* (Tesis). Bogor: Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- LIPTAN, (2001). *Pemilihan dan Penanganan Daging Segar*. Lembar Informasi Pertanian. BPTP. Padang Marpoyan-Riau.

- Maimun, MS. (2013). *Kajian kesadaran dan perilaku ibu rumah tangga terhadap keamanan pangan di Kota dan Kabupaten Bogor* (Skripsi). Institut Pertanian Bogor.
- Mulyana. (2015). *Kajian Analisis Cemaran Kandungan Boraks dalam Lontong di Pasar Lembang Kabupaten Bandung Barat* (Skripsi). Universitas Pasundan, Bandung.
- Mubarak. (2007). *Promosi Kesehatan Sebuah Pengamatan Proses Belajar Mengajar dalam Pendidikan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Notoatmodjo, S. (2012). *Promosi kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta : Rineka cipta.
- Notoatmodjo, S. (2005). *Metode Penelitian Kesehatan*. edisi revisi, Jakarta : Rineke Cipta.
- Nurjanah, S. (2006). *Kajian Sumber Cemaran Mikrobiologis Pangan pada Beberapa Rumah Makan di Lingkar Kampus IPB Darmaga Bogor*. J Ilmu Pertanian Indonesia, Institut Pertanian Bogor.
- Pemerintah Republik Indonesia.(2013). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2013 tentang Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan*. Jakarta : Sekretariat Negara.
- Pierson,S. (2013). *Kajian Terasi Atau Balacan Sebagai Bahan Tambahan Makanan*. [online] tersedia di <http://www.detikfood.com>. diakses tanggal 17 Januari 2019.
- Purba, dkk. (2005). *Sengketa Pertanahan Dan Alternatif Pemecahan Pangan (Studi Kasus Di Sumatera Utara)*, Medan: Cahaya Ilmu
- Rahayu,WP. dkk. (2003). *Keamanan Pangan*. Direktorat SPKP Badan Pom RI. Jakarta.
- Rahayu, SN dan Firdaus, F. (2008). *Segmentasi Food Safety Knowledge and Practice Ibu Rumah Tangga di Kabupaten Sleman* (Skripsi). Bogor, Institut Pertanian Bogor.
- Riduwan. (2010). *Dasar-dasar Statistika*. Bandung : Alfabeta
- Rofieq,A. dkk. (2004). *Keamanan Pangan*. Universitas Muhammadiyah Malang: UMM Press.
- Sumantrirohmah, A. (2007). *Analisis Makanan*. Gadjahmada; University Press.
- Siswanto, dkk. (2014). *Buku Survei Konsumsi Makanan Individu dalam Studi Diet Total Indonesia 2014*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- Sudjana, N. (2004). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung : Remaja Rosdakarya.

- Sudaryani, T. (2000). *Pembibitan Ayam Ras*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Soeparno. (2005). *Ilmu dan Teknologi Daging, Cetakan III*. Gadjah Mada Yogyakarta;University Press.
- Undang-undang Republik Indonesia No.18 Tahun 2012 tentang Keamanan Pangan.
- Winarno. (1993). *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Widyaningsih, Murtini. (2006). *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Wirakartakusumah. (2001). *Peraturan Perundangan Tentang Mutu dan Keamanan Pangan*. Jakarta: Perpustakaan Nasional (Katalog Dalam Terbitan)
- World Health Organization [WHO]. (2006). *Five keys to safer food manual*. Geneva (SW): Department of food safety, zoonoses and foodborne disease World Health Organization.