

BAB 2

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Label Produk Pangan

2.1.1. Definisi

Berdasarkan Undang-Undang nomor 7 tahun tahun 1996 tentang pangan, label pangan adalah setiap keterangan mengenai pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada pangan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan. Secara khusus pada UU tersebut Bab IV dicantumkan label dan iklan pangan. Pasal 30 (2) disebutkan sekurang-kurangnya dalam label memuat : a) nama produk, b) bahan yang digunakan, c) berat atau isi bersih, d) nama dan alamat produsen, e) keterangan halal, f) tanggal, bulan, tahun kedaluwarsa. Namun selain hal tersebut, pemerintah dapat menetapkan keterangan lain yang wajib untuk dicantumkan di dalam label (pasal 30 ayat 3), diantaranya berupa pelabelan gizi (Karmini dan Briawan 2004, hal.180).

Menurut Badan POM (2004), label pangan juga diartikan sebagai keterangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, yang disertakan pada pangan, dimasukkan kedalam, ditempelkan pada, dicetak pada atau merupakan bagian kemasan pangan. Pelabelan ini harus dilakukan sedemikian rupa, sehingga :

1. Tidak mudah lepas dari kemasannya
2. Tidak mudah luntur atau rusak
3. Terletak pada bagian kemasan yang mudah untuk dilihat dan dibaca
4. Keterangan yang dicantumkan harus benar dan tidak menyesatkan (hal. 2)

Label pangan terdiri dari dua bagian, yaitu bagian utama dan bagian informasi. Bagian utama adalah bagian yang memuat keterangan penting yang dibutuhkan masyarakat. Bagian ini harus ditempatkan sisi kemasan yang mudah dilihat, diamati atau dibaca pada umumnya oleh masyarakat. Pada bagian ini memuat nama dagang/produk, berat bersih atau isi bersih, nama alamat produksi dan nomor pendaftaran (Badan POM 2004, hal. 3-4).

Sementara bagian informasi adalah bagian yang tidak termasuk pada label utama. Bagian ini memuat daftar bahan/komposisi, informasi nilai gizi, bila ada dan hal-hal lain yang belum tercantum pada bagian utama (Badan POM 2004, hal. 5-6).

2.1.2. Informasi pada Label Pangan

Dalam Pedoman Umum Pelabelan Pangan Badan POM (2004), informasi yang terdapat pada label produk pangan adalah :

1. Nama produk pangan

Nama produk pangan adalah pernyataan atau keterangan identitas mengenai produk pangan yang cukup memberikan penjelasan mengenai produk yang bersangkutan dan harus tercantum pada bagian utama label. Nama produk dalam negeri harus dalam bahasa Indonesia dan dapat ditambahkan dalam bahasa asing, tetapi besar dan bentuk huruf harus sama besar dengan bentuk huruf Indonesia. Nama produk ini harus menunjukkan sifat dan keadaan produk pangan yang sebenarnya (hal. 10).

Produk yang telah memenuhi persyaratan tentang nama produk pangan yang ditetapkan dalam Standar Nasional Indonesia (SNI) dapat mencantumkan nama produk tersebut. Namun, bila nama produk belum ditetapkan dalam SNI, produk pangan yang bersangkutan dapat menggunakan nama jenis sesuai kategori yang ditetapkan oleh Kepala Badan POM. Nama lain juga dapat digunakan selama tidak menyesatkan disertai deskripsi yang cocok dengan jenis pangan. Nama produk harus diikuti dengan kata-kata atau kalimat yang menggambarkan kondisi fisik dan keadaan yang sebenarnya dari produk, antara lain seperti utuh, potongan, irisan, campuran, dikeringkan, dipekati, atau diasapi (hal. 10).

Nama produk pangan tidak boleh menyesatkan konsumen dan harus sesuai dengan pernyataan identitasnya. Misalnya, tidak boleh menyebutkan nama produk 'mie telur' bila sebenarnya tidak terkandung telur (hal. 12).

2. Daftar bahan atau komposisi

Komposisi adalah keterangan mengenai jenis bahan apa saja yang digunakan dan ditambahkan dalam proses produksi pangan. Informasi ini dapat

diletakan pada bagian utama atau bagian informasi pada label pangan dengan tulisan yang jelas dan mudah dibaca (hal. 16).

Keterangan tentang daftar bahan pada label sebagai komposisi secara berurutan dimulai dari bagian yang terbanyak (bahan utama), kecuali vitamin, mineral, dan zat penambah gizi lainnya. Bahan yang digunakan sebagaimana yang dimaksud menggunakan nama yang lazim/umum digunakan. Bahan tambahan pangan yang dicantumkan harus menyebutkan jenis golongannya, khusus untuk bahan pewarna harus disebutkan nomor indeks pewarnanya (hal. 16).

Penggunaan air yang ditambahkan sebagai bahan harus dicantumkan kecuali apabila air tersebut merupakan bagian dari bahan yang digunakan. Air atau bahan pangan yang mengalami penguapan seluruhnya selama proses pengolahan, tidak perlu dicantumkan. Bahan tambahan pangan bawaan yang biasanya terdapat pada formulasi produk karena merupakan bahan dari bahan yang lain seperti MSG pada bumbu, juga harus dicantumkan dalam komposisi. Bahan tambahan bawaan, atau rempah-rempah alami ini biasa disebut dengan sebutan perisa (hal. 17).

3. Keterangan tentang berat bersih atau isi bersih

Berat atau isi bersih adalah pernyataan pada label yang memberikan keterangan mengenai kuantitas atau jumlah produk pangan yang terdapat di dalam kemasan atau wadah. Pernyataan ini diletakan pada bagian utama label dengan sebutan berat bersih untuk pangan padat, isi bersih untuk pangan cair dan berat bersih/isi bersih untuk pangan semi padat/kental. Penulisan berat bersih/isi bersih menggunakan satuan metrik, contohnya gram, kilogram, liter atau mililiter (hal. 20).

Berat bersih/isi bersih dihitung berdasarkan jumlah produk pangan dalam kemasan atau wadah tanpa menghitung berat kemasan, pengemas dan bahan pelapis lainnya. Untuk menentukan berat bersih, maka berat rata-rata produk yang telah dikemas beserta kemasannya dikurangi dengan berat rata-rata kemasan kosong dan setiap bahan penutup, pelapis yang digunakan (hal. 21).

4. Nama dan alamat pabrik

Keterangan ini mencantumkan nama dan alamat perusahaan atau pabrik pengolah atau pengemas atau distributor. Jika nama perusahaan yang dicantumkan

bukan merupakan pabrik pengolah yang sesungguhnya, maka harus dicantumkan informasi yang menghubungkan antara nama perusahaan tersebut dengan produk yang diperdagangkan, misalnya “dibuat untuk” (*manufacture for*) atau didistribusikan oleh (*distributed by*) (hal. 32).

Keterangan yang harus dicantumkan pada bagian utama label mengenai penulisan nama dan alamat dari importir dan distributor adalah nama kota, kode pos dan Indonesia. Sedangkan keterangan tentang nama dan alamat pabrik pembuat cukup dicantumkan pada bagian informasi (hal. 32).

5. Tanggal Kedaluwarsa

Tanggal kedaluwarsa adalah batas akhir suatu pangan dijamin mutunya sepanjang penyimpanannya mengikuti petunjuk yang diberikan produsen. Sebelum penulisan tanggal, bulan, dan tahun kedaluwarsa harus dicantumkan kalimat peringatan “baik digunakan sebelum”, sesuai dengan jenis dan daya tahan pangan yang bersangkutan (hal. 34).

Penulisan tanggal kedaluwarsa ini dilakukan oleh produsen atau pabrik yang memproduksi pangan tersebut. Cara pencantuman tanggal kedaluwarsa dan peringatannya adalah sebagai berikut :

- a. Tanggal kedaluwarsa dinyatakan dalam tanggal, bulan dan tahun untuk pangan yang daya simpannya sampai 3 bulan.
- b. Untuk yang lebih dari 3 bulan dinyatakan dalam bulan dan tahun.
- c. Tanggal kedaluwarsa dapat dicantumkan pada tutup botol, bagian bawah kaleng, bagian atas dos, dan tempat lain yang sesuai, jelas dan mudah terbaca, serta tidak mudah rusak atau dihapus.
- d. Tanggal kedaluwarsa dapat juga dicantumkan terpisah dari peringatan asal peringatan diikuti dengan petunjuk tempat pencantuman tanggal kedaluwarsa, misalnya, ”baik digunakan sebelum tanggal, lihat bagian bawah kaleng”.
- e. Jika tanggal kedaluwarsa sangat tergantung dari cara penyimpanan, petunjuk cara penyimpanan dari pangan harus ditulis pada label, sedapat mungkin berdekatan dengan tanggal kedaluwarsa (hal. 34).

Pangan yang tidak perlu mencantumkan tanggal kedaluwarsa namun harus mencantumkan tanggal pembuatan dan atau pengemasan antara lain :

- a. Sayur dan buah segar
- b. Minuman beralkohol jenis anggur
- c. Minuman yang mengandung alkohol lebih dari 10%
- d. Vinegar atau cuka
- e. Roti dan kue yang mempunyai masa simpan kurang atau sama dengan 24 jam
- f. Bahan tambahan pangan yang mempunyai masa simpan lebih dari 18 bulan (hal. 35).

6. Keterangan tentang Nomor Pendaftaran

Nomor pendaftaran adalah tanda dan nomor yang diberikan oleh Badan POM RI merupakan persetujuan keamanan pangan berdasarkan penilaian keamanan, mutu dan gizi serta label pangan dalam rangka peredaran pangan. Untuk pangan yang diproduksi di dalam negeri diberi tanda MD dan untuk pangan impor diberi tanda ML (hal. 38).

7. Keterangan tentang Kode dan Tanggal Produksi

Kode produksi adalah kode yang dapat memberikan sekurang-kurangnya penjelasan mengenai riwayat produksi yang bersangkutan. Sementara tanggal produksi adalah tanggal, bulan, tahun dimana pangan diproduksi (hal. 40).

8. Keterangan tentang Cara Penggunaan atau Penyajian dan Penyimpanan

Petunjuk penyimpanan memengaruhi sifat dan mutu dari makanan tersebut. Petunjuk penggunaan cara atau teknik pengolahan makanan tersebut. Untuk jenis pangan yang memerlukan penyiapan sebelum disajikan atau digunakan, harus mencantumkan cara penyiapan dan atau penggunaannya, seperti susu bayi, dan susu formula lanjutan. Untuk jenis pangan yang memerlukan penyimpanan khusus harus mencantumkan cara penyimpanan yang sesuai untuk keadaan produk pangan tersebut, seperti nugget, baso simpan ditempat dingin atau beku (hal. 42).

2.2 Label Gizi

2.2.1 Definisi

Dalam Peraturan Pemerintah Nomor 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan ditetapkan bahwa sejumlah informasi tertentu merupakan

keterangan minimal yang wajib dicantumkan pada setiap label pangan, misalnya nama produk, berat bersih, nama dan alamat, dan lain-lain. Namun terdapat informasi yang menjadi wajib dan harus dicantumkan apabila label pangan tersebut memuat keterangan tertentu (Badan POM, 2005).

Informasi Nilai Gizi yang dalam bahasa Inggris dikenal sebagai *Nutrition Panel* atau *Nutrition Fact* adalah contoh informasi yang wajib dicantumkan apabila label pangan memuat sejumlah keterangan tertentu. Pencantuman informasi nilai gizi pada pangan ini kemudian dikenal dengan pelabelan gizi (Badan POM, 2005).

Dalam Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VIII, berdasarkan pasal 32 Peraturan Pemerintah Nomor 69 tahun 1999 menyatakan kewajiban produk pangan untuk mencantumkan label gizi. Pasal 32 ayat 1 menyebutkan bahwa pelabelan kandungan gizi merupakan KEWAJIBAN bagi pangan tertentu yang :

- a. Produk tersebut mengklaim mengandung vitamin, mineral, dan atau zat gizi lainnya yang ditambahkan, atau
- b. Dipersyaratkan oleh pemerintah berdasarkan peraturan perundang-undangan, bahwa suatu produk wajib ditambahkan vitamin, mineral, dan atau zat gizi lainnya, misalnya wajib fortifikasi pada tepung terigu (Karmini dan Briawan 2004, hal.180).

Jadi sifat wajib (*mandatory*) label gizi hanya terhadap produk yang mencantumkan klaim, dan dipersyaratkan oleh peraturan perundangan.

Ayat 2 pasal tersebut menyebutkan bahwa keterangan yang wajib dicantumkan pada label tersebut ditulis dengan urutan:

- a. Jumlah keseluruhan energi dan jumlah energi yang berasal dari lemak, protein dan karbohidrat
- b. Jumlah keseluruhan lemak, lemak jenuh, kolesterol; jumlah keseluruhan karbohidrat, serat, gula, protein, vitamin dan mineral.

Sedangkan pada ayat 3 disebutkan : Jika pelabelan kandungan gizi digunakan pada suatu pangan, maka pada label untuk pangan tersebut wajib memuat hal-hal berikut : a) ukuran takaran saji, b) jumlah sajian per kemasan, c) kandungan energi per takaran saji, d) kandungan protein per sajian (dalam gram),

e) kandungan karbohidrat per sajian (dalam gram), f) kandungan lemak persajian (dalam gram), g) persentase dari angka kecukupan gizi yang dianjurkan.

Selain itu pada pasal 33 disebutkan :

- a. Pencantuman pernyataan pada label bahwa pangan merupakan sumber suatu zat gizi tidak dilarang sepanjang jumlah zat gizi dalam pangan tersebut sekurang-kurangnya 10% lebih banyak dari jumlah kecukupan zat gizi sehari yang dianjurkan dalam satu takaran saji bagi pangan tersebut,
- b. Pencantuman pernyataan pada label bahwa pangan mengandung suatu zat gizi lebih unggul dari pada produk pangan yang lain, dilarang (Karmini dan Briawan, 2004 : 180).

Pedoman pelabelan gizi ini dimaksudkan sebagai acuan bagi para produsen, aparat pemerintah, konsumen dan anggota masyarakat lainnya untuk mengetahui dan memahami tentang Informasi Nilai Gizi. Diharapkan dengan tersedianya Pedoman ini pengertian tentang Informasi Nilai Gizi semakin luas di masyarakat. Disamping juga diharapkan terdapat kesamaan pengertian tentang Informasi Nilai Gizi sehingga pencantuman Informasi Nilai Gizi pada label pangan efektif dan memberi manfaat bagi konsumen, khususnya terhadap kesehatan sebagaimana seharusnya hakekat dari pelabelan pangan (Badan POM, 2005).

2.2.2 Acuan Label Gizi

Acuan pelabelan gizi di Indonesia didasarkan pada Angka Kecukupan Gizi (AKG) yang berlaku. Badan Pengawas Obat dan Makanan, beberapa pihak terkait dan organisasi Profesi kemudian mencari kesepakatan mengenai AKG untuk pelabelan produk pangan. Setelah dicapai kesepakatan dilanjutkan dengan penyusunan AKG pelabelan atau Acuan Label Gizi (ALG) sebagai pedoman bagi produsen dalam mencantumkan persentase AKG dalam label gizi (Karmini dan Briawan 2004, hal. 187).

Dalam Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VIII, sehubungan dengan adanya beberapa perubahan pada Angka Kecukupan gizi 2004, maka untuk ALG 2004 juga terdapat beberapa perubahan dari ALG 2003. Hasil diskusi Pokja II WNPG VIII (2004) menetapkan bahwa ALG dibuat untuk :

1. Pangan yang dikonsumsi umum.
2. Pangan untuk bayi usia 0-6 bulan.
3. Pangan untuk bayi / anak usia 7-23 bulan.
4. Pangan untuk anak usia 2-5 tahun.
5. Pangan untuk ibu hamil dan menyusui.

Perubahan juga terjadi dalam penentuan jumlah karbohidrat, protein, dan lemak. Pada ALG terdahulu karbohidrat ditetapkan sebanyak 65% kecukupan energi, protein 10% kecukupan energi dan lemak 25% energi. Pada ALG 2004 ditetapkan karbohidrat berkisar antara 60 - 65% energi dan protein 10 - 15% energi. ALG lemak ditetapkan dari total energi dikurang energi karbohidrat dan energi protein (hal. 192).

1. Acuan Label Gizi untuk makanan yang dikonsumsi umum.

Mengacu pada Angka Kecukupan Gizi (AKG) pria dan wanita dewasa.

- a. Energi

Angka Kecukupan Gizi pria dan wanita dewasa sampai usia lanjut berkisar antara 1600 kkal sampai 2550 kkal. Nilai rata-rata dari kisaran tersebut 2031 kkal dan median 242 kkal. Untuk ALG ditentukan 2000 kkal.

- b. Zat gizi makro (karbohidrat, protein, dan lemak).

- 1) Karbohidrat : 63% kecukupan energi atau 1260 Kal atau setara dengan 315 g karbohidrat. Untuk ALG karbohidrat ditentukan 300 g

- a) Serat makanan 25 g, dihitung berdasarkan 10 - 14 g serat per 1000 kalori atau bila dinyatakan sebagai serat kasar 35 g.

- 2) Protein : 12% kecukupan energi atau 240 kal atau setara dengan 60 g protein.

- 3) Lemak : dihitung berdasarkan perhitungan sisa energi karbohidrat dan protein, yaitu $2000 - (1200 + 240) = 560$ Kal atau setara dengan 62 g lemak (sekitar 28 % energi, memenuhi ketentuan 20 - 30 % total energi). Lemak jenuh ditentukan 8% dari total energi setara dengan 18 g. ALG kolesterol ditetapkan sama dengan ALG tahun 2003 yaitu kurang dari 300 mg per Kal (hal. 192).

c. Zat Gizi mikro

- 1) ALG kalium ditentukan dari nilai *adequate intake* kalium sebesar 4700 mg.
- 2) ALG natrium ditentukan dari *Tolerable Upper Level Intake (UL)* natrium yaitu 2300 mg.
- 3) ALG asam panthotenat ditentukan sebesar 7 mg (sesuai dengan referensi nilai asam panthotenat untuk dewasa) (hal. 193).

2. Acuan Label Gizi untuk makanan bayi usia 0-6 bulan.

ALG protein ditentukan sesuai dengan nilai AKG. ALG Lemak (termasuk asam linoleat) ditentukan berdasarkan komposisi dalam ASI (6,4 g / 100 kal). ALG karbohidrat dihitung berdasarkan perhitungan sisa energi protein dan lemak. ALG vitamin dan mineral ditentukan sama dengan nilai AKG tahun 2004. ALG asam panthotenat ditentukan berdasarkan perbandingan kalori dengan bayi / anak 7 – 23 bulan. ALG kalium ditentukan dari nilai *adequate intake* kalium. ALG natrium ditentukan dari *adequate intake (AI)* natrium (hal. 193).

3. Acuan Label Gizi untuk makanan bayi / anak usia 7-23 bulan.

ALG ditentukan berdasarkan AKG untuk bayi usia 7-11 bulan dan anak usia 1-3 tahun, dan perbandingan untuk protein dan lemak mengacu pada CAC/GL 08 – 1991, yaitu protein 2,5 g/100 Kal setara dengan 20 g; dan lemak 3,2 g/100 Kal setara dengan 25,6 g. Karbohidrat dihitung dari sisa energi yaitu 15,3 g/100 Kal, ditetapkan 122,4 g. Pencantuman pada ALG ditentukan untuk karbohidrat 120 g, protein 20 g dan lemak 27 g (untuk memenuhi 100% energi). Vitamin mineral seperti dalam AKG tahun 2004, diperhitungkan berdasarkan rasio terhadap energi. ALG asam linoleat dihitung berdasarkan 10% lemak total dan ditentukan sebesar 3,0 g. ALG asam panthotenat ditentukan sesuai dengan ALG tahun 2003 untuk bayi / anak usia 4 – 24 bulan. ALG kalium ditentukan dari nilai *adequate intake* kalium. ALG natrium ditentukan dari *Adequate Intake (AI)* natrium (hal. 193).

4. Acuan Label Gizi untuk makanan anak usia 2-5 tahun.

ALG ditentukan berdasarkan nilai pada AKG tahun 2004 untuk Anak Usia 1-3 tahun dan 4-6 tahun. ALG asam linoleat dihitung berdasarkan 10% lemak total. ALG asam panthotenat ditentukan sesuai dengan ALG tahun 2003. ALG kalium ditentukan dari nilai *Adequate Intake* kalium. ALG natrium ditentukan dari *Adequate Intake* (AI) natrium (hal. 193).

5. Acuan Label Gizi untuk makanan ibu hamil atau ibu menyusui.

ALG ditentukan berdasarkan AKG wanita usia 19-29 tahun. Hal tersebut mengingat ibu hamil dan ibu menyusui mungkin akan terkonsentrasi pada usia 20 – 35 tahun. Energi untuk ALG ibu hamil merupakan hasil penjumlahan kebutuhan energi dasar, yaitu 1900 kkal dengan rata-rata tambahan energi untuk ibu hamil, dan ditentukan nilai 2160 kkal. Dengan cara perhitungan yang sama maka kecukupan energi untuk ibu menyusui adalah 2425 kkal. Karbohidrat ditetapkan berdasarkan 60% total energi. Protein ditetapkan berdasarkan 15% total energi. Selanjutnya penentuan ALG lemak dihitung dari total energi dikurangi total energi karbohidrat dan energi protein. Zat gizi mikro ditentukan berdasarkan kecukupan zat gizi pada kelompok wanita usia 19-29 tahun ditambah rata-rata tambahan zat gizi tersebut untuk ibu hamil atau ibu menyusui. ALG ditentukan dari nilai *adequate intake* kalium. ALG natrium ditentukan *Tolerable Upper Level Intake* (UL) natrium untuk ibu menyusui dan dari *Adequate Intake* (AI) natrium untuk ibu hamil, karena ibu hamil mempunyai kecenderungan terjadi timbunan cairan (bengkak-bengkak). ALG asam panthotenat ditentukan sebesar 7 mg (sesuai dengan referensi nilai asam panthotenat untuk dewasa) (hal. 194).

2.3 Klaim Pada Label Pangan

Klaim pada label pangan adalah pernyataan atau suatu gambaran yang menyatakan, menyarankan bahwa produk pangan mengandung zat dan manfaat tertentu atau bermanfaat terhadap kesehatan, contohnya pangan diet. Contoh

penyataan label pangan yang tidak benar adalah ‘mie telur’, namun kenyataannya mie tersebut tidak mengandung telur. Contoh lain yang menyesatkan konsumen adalah ‘sosis daging segar’, karena pernyataan segar hanya boleh digunakan untuk pangan yang tidak diproses, berasal dari satu *ingredien* dan menggambarkan pangan yang belum mengalami penurunan mutu secara keseluruhan (Badan POM 2004, hal 52).

2.3.1 Klaim Gizi

Pengertian klaim gizi adalah pernyataan yang secara langsung maupun implisit yang menunjukkan kandungan zat gizi dalam pangan. Pangan yang menyatakan sebagai sumber suatu zat gizi yang baik (*good source of a nutrients*) hanya diperbolehkan apabila pangan mengandung zat tersebut sedikitnya 10-19% dari Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan per saji (Karmini dan Briawan 2004, hal. 190).

Bila pangan menyatakan tidak mengandung suatu zat gizi, misalnya natrium, lemak atau kolesterol, maka kandungan suatu zat gizi tersebut harus dalam jumlah yang tidak bermakna sebagai zat gizi. Pangan yang secara alami tidak mengandung suatu zat gizi tidak perlu menyatakan tidak mengandung zat gizi tersebut (Karmini dan Briawan 2004, hal. 190).

Produk pangan untuk anak dibawah dua tahun dan suplemen makanan tidak diperkenankan untuk mencantumkan klaim gizi, kecuali persentase kecukupan vitamin dan mineral (% AKG) (Karmini dan Briawan 2004, hal. 190).

2.3.2 Klaim Kesehatan

Klaim kesehatan adalah klaim yang menyatakan hubungan pangan atau zat yang terkandung dalam pangan dengan kesehatan. Termasuk juga klaim membantu mengurangi risiko penyakit, dimana hubungan konsumsi pangan atau zat yang terkandung dalam pangan dengan pengurangan risiko berkembangnya suatu oenyaki. Zat tersebut dapat berupa pangan atau komponen dalam pangan, termasuk vitamin, mineral, zat bioaktif atau lainnya (Karmini dan Briawan 2004, hal. 191).

Terminologi pangan berkaitan dengan kesehatan menurut peraturan FDA adalah pangan yang rendah dalam kandungan lemak dan lemak jenuh dan kandungan natrium lebih rendah dari 480 mg dan kandungan kolesterol lebih rendah dari 60 mg per takaran saji (Karmini dan Briawan 2004, hal. 191).

Peraturan FDA membolehkan klaim kesehatan dalam label, asalkan ditunjang dengan data yang valid berdasarkan substansi ilmiah. Klaim kesehatan tersebut harus memenuhi *Significant Scientific Agreement (SSA)*. Beberapa klaim kesehatan yang sudah memenuhi standar SSA adalah :

1. Kalsium dengan osteoporosis.
2. Lemak (*dietary lipids*) dengan kanker.
3. Lemak jenuh dan kolesterol dengan resiko penyakit jantung koroner (PJK).
4. Serat pada sayur, buah, dan padi-padian dengan kanker.
5. Sodium dengan tekanan darah tinggi.
6. Sayur dan buah dengan kanker.
7. Asam folat dan *Neural Tube Deefect (NTD)*.
8. Gula alkohol dengan karies gigi.
9. Serat larut air dengan resiko penyakit jantung koroner (PJK).
10. Protein kedelai dengan resiko penyakit jantung koroner (PJK).
11. Stanol/Sterol dengan resiko penyakit jantung koroner (PJK).

Klaim yang berkaitan dengan pertumbuhan fisik, perkembangan otak dan kecerdasan, harus disertai dengan hasil penelitian yang valid secara ilmiah (Karmini dan Briawan 2004, hal. 191) .

2.4 Obesitas

Obesitas sering didefinisikan sebagai kondisi abnormal atau kelebihan lemak yang serius dalam jaringan adiposa sedemikian sehingga mengganggu kesehatan (Garrow, 1988). Obesitas dan *overweight* memiliki pengertian yang berbeda. Obesitas memiliki kelebihan berat badan yang jauh di atas normal sementara *overweight* keadaan dimana berat badan seseorang melebihi berat badan normal (Hadi, 2005).

Obesitas merupakan akibat dari adanya ketidakseimbangan antara asupan energi dengan energi yang digunakan. Dalam keadaan normal keseimbangan energi berubah-ubah dari makanan satu ke makanan yang lain, dari hari ke hari, minggu ke minggu tanpa ada perubahan kekal dalam cadangan tubuh atau berat badan. Beberapa mekanisme fisiologis berperan dalam diri individu untuk menyeimbangkan keseluruhan asupan energi dengan keseluruhan energi yang dan untuk menjaga berat badan stabil dalam jangka waktu yang cukup panjang. Obesitas hanya akan muncul apabila terjadi keseimbangan energi untuk periode waktu yang panjang (WHO, 2000).

Faktor-faktor diet dan pola aktivitas fisik mempunyai pengaruh yang kuat terhadap keseimbangan energi dan dapat dikatakan sebagai faktor-faktor utama yang dapat diubah. Melalui faktor-faktor tersebut banyak kekuatan luar yang dapat memicu penambahan berat badan. Gaya hidup diet tinggi lemak dan tinggi kalori serta pola hidup kurang gerak adalah dua faktor yang sangat berkaitan dengan peningkatan prevalensi obesitas di seluruh dunia (WHO, 2000).

Saat ini telah diketahui bahwa prevalensi kelebihan berat badan dan obesitas meningkat sangat tajam di seluruh dunia yang mencapai tingkatan yang membahayakan. Sejak tahun 1980, kejadian obesitas meningkat 3 kali lipat bahkan lebih di negara-negara seperti Amerika Utara, Inggris dan Eropa Timur. Obesitas ini terutama disebabkan karena adanya peningkatan jumlah konsumsi energi dari makanan lemak jenuh, gula serta adanya penurunan aktifitas fisik (Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga, 2006a).

Menurut Inoue (2000), prevalensi overweight dan obesitas juga sangat meningkat tajam di kawasan Asia-Pasifik. Sebagai contoh, 20,5% dari penduduk Korea Selatan tergolong *overweight* dan 15% tergolong obesitas. Di Thailand, 16% penduduk mengalami *overweight* dan 4% mengalami obesitas. Di daerah perkotaan Cina, prevalensi *overweight* adalah 12% pada laki-laki dan 14,4% pada perempuan, sedangkan di daerah pedesaan prevalensi *overweight* pada laki-laki dan perempuan masing-masing adalah 5,3% dan 9,8% (Hadi, 2005).

Berdasarkan laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar tahun 2007, prevalensi obesitas umum secara nasional adalah 19,1% dimana 8,8% berat badan (BB) lebih dan 10,3% obesitas. Pada laporan ini terdapat 5 provinsi yang memiliki prevalensi

obesitas umum paling tinggi dan diatas prevalensi obesitas nasional. Provinsi tersebut adalah Kalimantan Timur dengan 11,6% BB lebih dan obesitas 11,9%, Maluku Utara dengan 10,1% BB lebih dan obesitas 14,3%, Gorontalo dengan 11,2% BB lebih dan obesitas 15,1%, DKI Jakarta dengan 11,9% BB lebih dan 15% obesitas dan terakhir Sulawesi Utara dengan 14,1% BB lebih dan 19,1% obesitas (Depkes RI, 2008).

Dengan semakin meningkatnya kejadian obesitas di hampir semua belahan dunia, maka sebaiknya dilakukan tindakan pencegahan segera. Salah satu tindakan pencegahan yang nyata adalah dengan memberikan dan memperkenalkan informasi mengenai zat gizi yang dikonsumsi oleh individu dengan se jelas mungkin. Informasi yang ada perlu diperkenalkan secara luas kepada masyarakat sehingga masyarakat tertarik untuk mencari informasi seperti dalam kegiatan membaca label.

2.5 Keracunan Makanan

Keracunan merupakan suatu keadaan dimana masuknya substansi tertentu melalui jalur masuk tertentu yang dapat menyebabkan terjadinya suatu reaksi/gejala klinis tertentu pada tubuh. Keracunan makanan juga merupakan salah satu jenis dari keracunan. Keracunan ini memiliki cara masuk melalui mulut/ alat pencernaan dengan jalan termakan. Keracunan ini biasanya disebabkan oleh bahan-bahan beracun yang mencemari bahan makanan baik sengaja maupun tidak sengaja (Adiwisastro, 1985).

Makanan yang telah kedaluwarsa merupakan salah satu penyebab utama keracunan makan. Selain membuat konsumen pusing, mual, diare, sesak napas, dan kematian akibat keracunan, mengonsumsi makanan yang sudah kedaluwarsa dalam waktu yang lama dapat menyebabkan terjadinya kanker (Astawan,1999).

Maraknya keracunan makanan sangat terkait dengan proses produksi, penyimpanan dan distribusi, serta penggunaan bahan baku yang tidak layak konsumsi. Pemilihan bahan baku yang baik merupakan salah satu kunci untuk menghindari kasus keracunan (Astawan,1999).

Namun betapapun canggihnya proses produksi, tidak akan mampu menutupi buruknya kualitas bahan baku. Hal ini membutuhkan perhatian dari

konsumen untuk memperhatikan batas kedaluwarsa yang tercantum pada label kemasannya. Sehingga sedapat mungkin konsumen harus memilih produk pangan yang masih jauh dari batas kedaluwarsa, terutama untuk produk yang kemungkinan akan mengalami penyimpanan sebelum digunakan. Selain itu, konsumen juga senantiasa harus mencermati ciri-ciri fisik produk atau kemasannya (Astawan,1999).

Namun begitu di Indonesia kejadian keracunan masih cukup tinggi. Menurut Sibuea, kasus keracunan setiap tahunnya cenderung meningkat. Sekadar contoh, periode 1992/1997 ditemukan 230 kasus keracunan dengan 10.511 orang penderita dan korban meninggal 111 orang. Kasus ini meningkat dibanding periode 1987/1992 yang hanya 126 kasus dengan 10.375 orang penderita dan korban 52 jiwa. Umumnya keracunan ini disebabkan adanya bakteri patogen dalam makanan. Sebanyak 3% dari kejadian ini juga disebabkan oleh makanan kemasan yang diproduksi industri pangan. Meski kontribusi ini rendah namun tidak bisa dianggap enteng karena konsumsi masyarakat yang luas (Sibuea, 2004).

Dari hal ini maka dibutuhkan kesadaran masyarakat yang tinggi dalam meningkatnya kejadian keracunan yang ada. Konsumen diharapkan lebih memperhatikan pada makanan yang akan dikonsumsi baik untuk individu maupun keluarga.

2.6 Konsep Perilaku

2.6.1 Definisi Perilaku

Perilaku dipandang dari segi biologis adalah suatu kegiatan atau aktivitas organisme yang bersangkutan. Jadi perilaku manusia pada hakekatnya adalah suatu aktivitas dari pada manusia itu sendiri. Oleh karena itu perilaku manusia mempunyai bentangan yang sangat luas mencakup berjalan, berbicara, bereaksi, berpakaian, dan lain sebagainya. Bahkan kegiatan internal (*internal activities*) sendiri, seperti berpikir, persepsi dan emosi juga merupakan perilaku manusia. Untuk kepentingan kerangka analisis dapat dikatakan bahwa perilaku adalah apa yang dikerjakan oleh organisme, baik yang dapat diamati secara langsung atau pun yang dapat diamati secara tidak langsung (Notoatmodjo, 1993).

Menurut Ensiklopedi Amerika, perilaku diartikan sebagai suatu reaksi organisme terhadap lingkungannya. Hal ini berarti bahwa perilaku baru akan terjadi apabila ada sesuatu yang diperlukan untuk menimbulkan reaksi yakni yang disebut sebagai rangsangan. Dengan demikian maka suatu rangsangan tertentu akan menghasilkan reaksi atau perilaku tertentu.

Robert Kwick (1974) menyatakan bahwa perilaku adalah tindakan atau perbuatan suatu organisme yang dapat diamati dan bahkan dapat dipelajari. Perilaku tidak sama dengan sikap. Sikap adalah suatu kecenderungan untuk mengadakan tindakan terhadap suatu obyek, dengan suatu cara yang menyatakan adanya tanda-tanda untuk menyenangkan atau tidak menyenangkan obyek tertentu sikap hanyalah sebagian dari perilaku manusia.

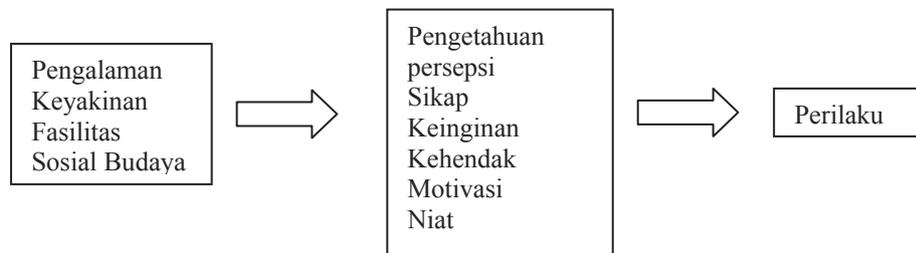
Solita Sarwono (1993, hal. 1) mengatakan, perilaku adalah hasil daripada segala macam pengalaman serta interaksi manusia dengan lingkungannya yang terwujud dalam bentuk pengetahuan, sikap dan tindakan. Dengan kata lain, perilaku merupakan respon/reaksi seorang individu terhadap stimulus yang berasal dari luar maupun dari dalam dirinya.

Perilaku dan gejala perilaku yang tampak pada kegiaitan organisme dipengaruhi oleh faktor genetik (keturunan) dan lingkungan. Secara umum dapat dikatakan bahwa faktor genetik dan lingkungan ini merupakan penentu daripada perilaku makhluk hidup, termasuk perilaku manusia. Hereditas atau faktor keturunan merupakan konsepsi dasar atau modal utama untuk perkembangan perilaku tersebut. Suatu mekanisme pertemuan antar kedua faktor tersebut dalam rangka terbentuknya perilaku disebut proses belajar.

2.6.2. Determinan Perilaku

Faktor penentu atau determinan perilaku manusia sangat sulit untuk dibatasi karena perilaku merupakan resultansi dari berbagai faktor, baik internal maupun eksternal (lingkungan). Pada garis besarnya perilaku manusia dapat dilihat dari 3 aspek, yakni aspek fisik, psikis dan sosial, akan tetapi dari ketiga aspek tersebut sulit untuk ditarik garis yang tegas dalam mempengaruhi perilaku manusia. Secara lebih rinci perilaku manusia sebenarnya refleksi dari berbagai

gejala kejiwaan, seperti pengetahuan, keinginan, kehendak, minat motivasi, persepsi, sikap dan sebagainya (Notoatmodjo, 1993).



Gambar 2.1. Asumsi Determinan Perilaku Manusia

Notoatmodjo (1993)

2.7. Kepatuhan

Menurut Kelman (1985), perubahan sikap dan perilaku individu dimulai dengan tahap kepatuhan, identifikasi, kemudian baru menjadi internalisasi. Mula-mula individu mematuhi anjuran/intruksi tanpa kerelaan untuk melakukan tindakan tersebut dan sering kali karena ingin menghindari sanksi jika tidak dipatuhi atau ingin memperoleh imbalan yang dijanjikan. Tahapan seperti ini disebut sebagai tahap kepatuhan. Biasanya perubahan yang terjadi pada tahap ini sifatnya sementara, artinya bahwa tindakan itu dilakukan selama masih ada pengawas petugas. Menurut Kelman, pengawasan ini tidak perlu berupa kehadiran fisik petugas/tokoh otoriter, melainkan cukup dengan rasa takut terhadap ancaman yang berlaku jika individu tidak melakukan tindakan tersebut. (Sarwono 1993, hal. 69).

Sarwono (1993) melanjutkan, kepatuhan individu yang berdasarkan rasa terpaksa ini dapat disusul dengan kepatuhan demi menjaga hubungan yang baik dengan petugas kesehatan/tokoh yang menganjurkan perubahan tersebut. Biasanya kepatuhan ini timbul karena adanya ketertarikan/mengagumi tokoh tersebut, sehingga ingin meniru tindakannya tanpa memiliki pemahaman sepenuhnya. Proses ini disebut sebagai identifikasi (hal 69).

Tingkat kepatuhan individu dapat menjadi optimal jika perubahan melalui proses internalisasi, dimana perilaku baru ini dianggap bernilai positif dan diintegrasikan dengan nilai hidupnya. Internalisasi ini dapat dicapai bila tokoh

yang dipercaya bisa membuat individu/masyarakat memahami makna dan penggunaan perilaku baru itu serta mengerti akan perilaku tersebut.

Berdasarkan penjelasan tersebut, kepatuhan dapat diartikan sebagai perubahan sikap/perilaku individu/masyarakat ke arah perilaku baru yang positif/ yang dianjurkan. Kepatuhan ini dapat terjadi karena keterpaksaan adanya pengawasan, imbalan atau rasa takut, bisa juga karena mengikuti tokoh panutan atau memang karena kesadaran dan pemahaman.

Menurut Lembaga Pengkajian Kebudayaan Nusantara, kepatuhan adalah ketaatan melakukan yang dianjurkan terhadap situasi di luar subjek. Jadi kepatuhan adalah perilaku/berperan aktif (LPKN, 2000). Sedangkan menurut Poerwadarminta (2003), kepatuhan berasal dari kata patuh yaitu selalu menurut perintah, taat pada ajaran, dan mempunyai sikap disiplin. Jadi kepatuhan adalah sifat yang selalu menuruti/taat pada perintah serta disiplin.

Dalam hal ini, kepatuhan masyarakat dalam membaca label produk pangan diharapkan karena adanya kesadaran, pemahaman dan pengetahuan yang baik mengenai label produk pangan. Karena pelabelan produk pangan merupakan salah satu bentuk dari usaha perlindungan terhadap konsumen sebagai sumber informasi tentang produk yang akan dibeli oleh konsumen.

2.8. Kepatuhan Membaca label Informasi Zat Gizi, Komposisi dan Kedaluwarsa

Senauer, Asp dan Kinsey (1991) mengungkapkan, penggunaan label informasi zat gizi diasumsikan sebagai aktifitas konsumen dalam pencarian informasi seperti yang tertera pada kemasan produk. Aktivitas ini merupakan suatu proses yang aktif, yang terdiri dari perilaku melihat sebagai usaha pencarian informasi, mengevaluasi informasi yang ada untuk kemudian dijadikan bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan dalam membeli produk makanan (Nayga, 1996).

Nayga menambahkan, pencarian informasi zat gizi yang dilakukan sebelum memutuskan untuk membeli produk dapat diartikan sebagai tindakan membaca label. Konsumen akan menggunakan informasi yang ada pada label gizi selama harga yang telah dikorbankan dalam membaca label informasi sebanding

dengan keuntungan yang akan didapat. Harga yang dikorbankan dalam membaca label gizi ini direfleksikan sebagai waktu yang dihabiskan dalam membaca. Sementara keuntungan yang didapat diartikan sebagai manfaat yang dapat diperoleh seperti konsumsi makanan sehat dan kesehatan yang lebih baik (Nayga, 1996).

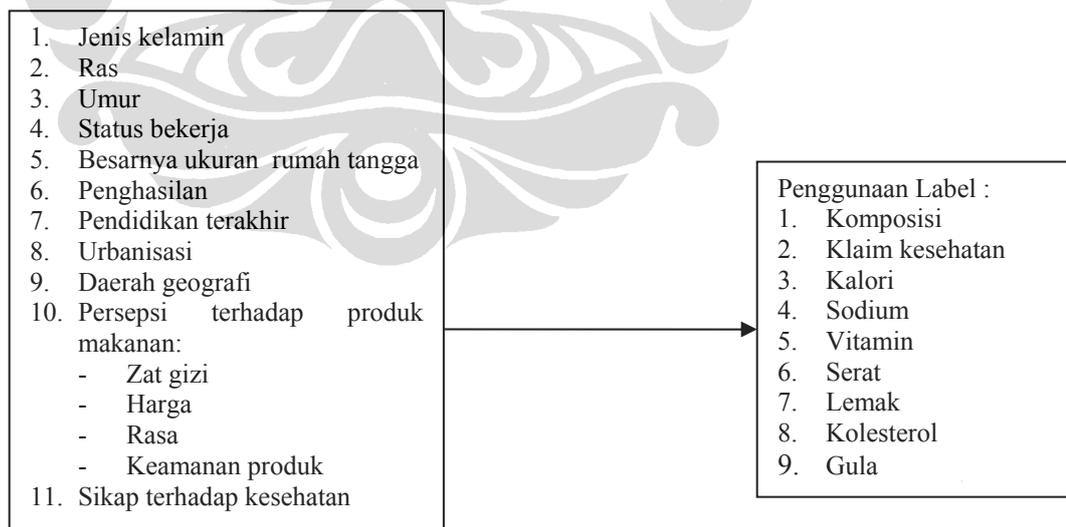
Dari definisi di atas, yang merupakan acuan pada penelitian Nayga 1996, dapat diambil kesimpulan bahwa penggunaan label informasi zat gizi merupakan suatu bentuk usaha dalam pencarian informasi mengenai produk makanan yang diharapkan dapat membawa keuntungan bagi si pembaca. Dalam usaha pencarian tersebut konsumen akan membaca label informasi yang tertera pada kemasan makanan untuk kemudian mencerna informasi yang ada.

The Ministry of Agriculture, Fisheries and Food (MAFF) tahun 2000, melakukan survey mengenai pandangan masyarakat di Inggris mengenai pelabelan makanan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran kuantitatif perilaku membaca label dan persepsi masyarakat mengenai label pangan. Penelitian dilakukan pada 1.081 responden yang melakukan aktivitas berbelanja untuk memenuhi kebutuhan makanan ditingkat rumah tangga. Dari penelitian ditemukan lebih dari tiga per empat (76%) responden membaca label kedaluwarsa. Sementara itu 42% responden membaca label komposisi dan 43% mengaku membaca label informasi (*Consumers Attitudes*, 2000).

Kesadaran untuk membaca label informasi zat gizi juga masih rendah di beberapa negara. Berdasarkan ASD/AMD (*Associated Surplus Dealers/Associated Merchandise Dealers*), rata-rata hanya 2 dari 10 konsumen di Asia Pasifik, Eropa dan Amerika utara mengaku selalu membaca label informasi zat gizi pada kemasan makanan. Sementara di Amerika Latin, 3 dari 10 konsumen mengaku selalu membaca label pada makanan kemasan yang akan dibeli. Berdasarkan penelitian yang dilakukan Drichoutis et al, 11% responden selalu membaca label informasi zat gizi dan 24,7% sering membaca. Selain itu, 11,24% dan 19,1% mengaku kadang-kadang dan jarang membaca. Sementara itu, responden yang tidak pernah membaca memiliki persentase paling besar yaitu 34% (Mahgoub, Lesoli, dan Gobotswang, 2007)

Penelitian kuantitatif yang dilakukan IFIC (*Intrenational Food Information Council*) tahun 2003 menemukan lebih dari 8 dari 10 konsumen (83%) mengaku melihat label gizi atau komposisi minimal kadang-kadang, dimana 11% selalu melihat, 32% sering melihat dan 40% kadang-kadang melihat. Sementara hanya 13% dan 4% mengaku jarang dan tidak pernah membaca label. Serupa dengan hasil penelitian yang ada, penelitian IFIC juga menunjukkan konsumen memiliki perhatian lebih tinggi pada zat gizi kalori dan lemak. Dari penelitian didapati kalori dan lemak menjadi perhatian utama dengan persentase masing-masing 58% dan 56% diikuti oleh sodium dan lemak jenuh (45%), gula (42%), kolesterol (39%) dan karbohidrat (34%) (Bora, 2006).

Penelitian yang dilakukan Nayga (1996) mengenai perilaku penggunaan label informasi zat gizi dan faktor-faktor yang mempengaruhinya. Target populasi pada penelitian ini merupakan individu yang merencanakan makanan pada tingkat rumah yang pernah berpartisipasi pada *Continuing Survey of Food Intakes by Individuals* yang dilakukan oleh USDA tahun 1991. Metode yang digunakan pada penelitian ini dengan melakukan wawancara melalui telepon atau wawancara langsung (Nayga, 1996).



Gambar 2.2. Kerangka Konsep Penggunaan Label

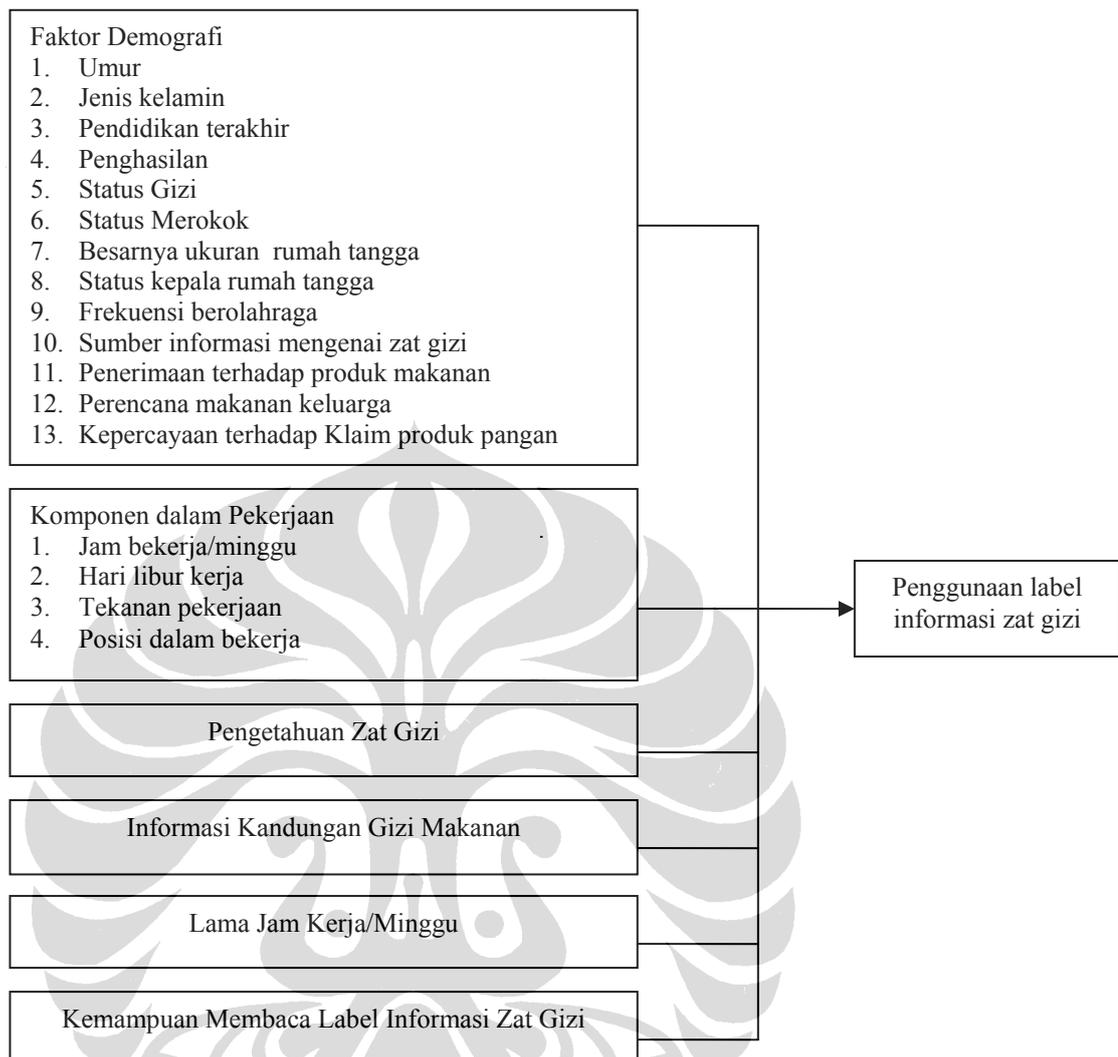
Nayga (1996)

Berikut merupakan kerangka konsep yang digunakan pada penelitian Nayga (1996). Kerangka ini berbasis pada teori pencarian informasi ekonomi Moore dan Lehman. Menurut Moore dan Lehman dalam Nayga (1996), faktor yang menentukan dalam pencarian informasi terdiri dari variabel yang terkait dengan lingkungan, perbedaan individu, variabel situasi, dan persepsi terhadap produk (Nayga, 1996).

Berdasarkan faktor-faktor tersebut dan kondisi pada populasi yang ada, menurut Nayga (1996), variabel yang terkait dalam penelitian ini adalah besarnya ukuran rumah tangga, ras, jenis kelamin, status bekerja, wilayah tempat tinggal/urbanisasi, umur, penghasilan, pendidikan terakhir, wilayah tempat tinggal berdasarkan geografis, dan persepsi dari responden (Nayga, 1996).

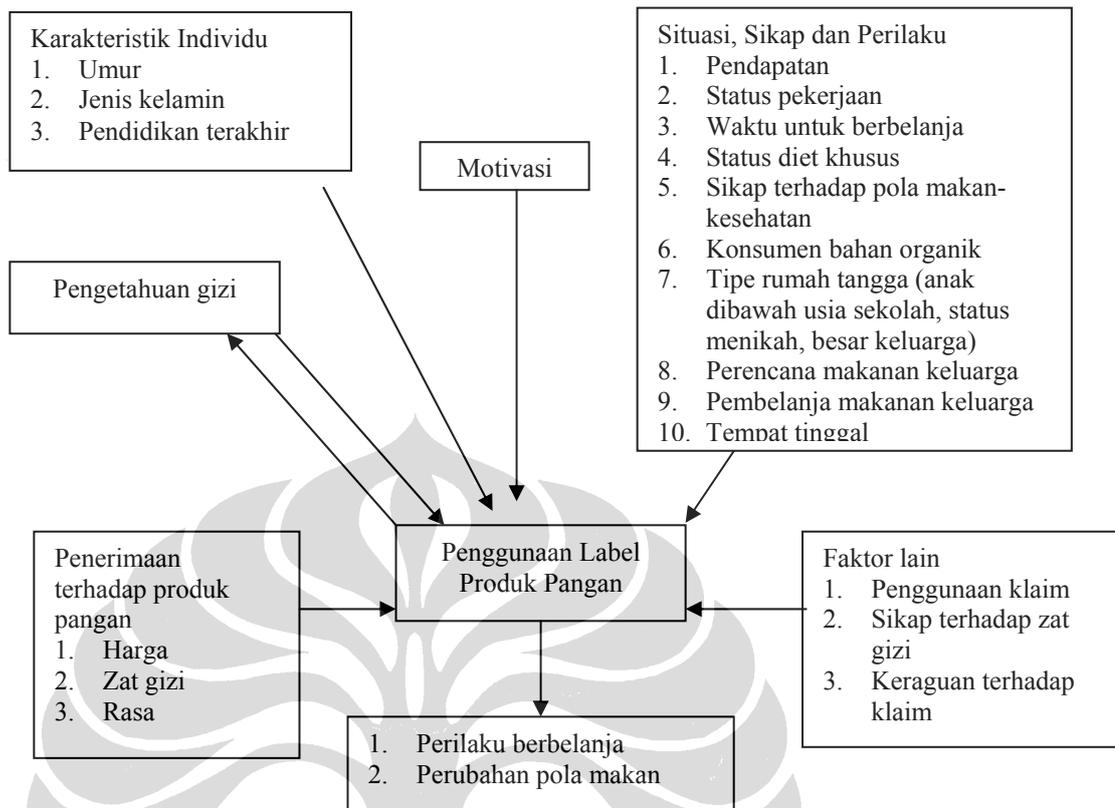
Penelitian lain mengenai perilaku membaca label dan faktor yang berhubungan juga dilakukan oleh Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga tahun 2006. Penelitian dilakukan pada tingkat rumah tangga di 95 area di Athena Yunani pada bulan Desember 2005 sampai April 2006. Pengumpulan data dilakukan pada individu melakukan aktivitas berbelanja untuk memenuhi kebutuhan rumah tangga (Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga, 2006a).

Pada penelitian ini, penggunaan label diasumsikan sebagai salah satu aktivitas untuk meningkatkan kesehatan. Penelitian ini berbasis pada model permintaan Grossman. Menurut Grossman dalam Drichoutis, Lazaridis, Nayga (2006a), kesehatan adalah suatu barang modal yang membutuhkan keterlibatan dari faktor uang dan waktu serta faktor-faktor menentukan lain dalam penggunaan waktu untuk aktivitas berbelanja dan non-berbelanja serta jumlah pendapatan untuk berbelanja kebutuhan di luar kesehatan. Penelitian ini juga mempertimbangkan waktu yang dihabiskan konsumen dalam membaca label zat gizi sebagai suatu proses dalam pemilihan makanan (Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga, 2006a).



Gambar 2.3. Kerangka Konsep Penggunaan Label Informasi Zat Gizi
 Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga (2006a)

Berdasarkan teori tersebut, maka variabel yang diteliti pada penelitian ini adalah penggunaan label informasi zat gizi, demografi, komponen yang berkaitan dengan pekerjaan pengetahuan gizi, lama jam kerja dan kemampuan dalam membaca label zat gizi (Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga, 2006a).



Gambar 2.4. Kerangka Konsep Penggunaan Label Produk Pangan
Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga (2006b)

Kerangka konsep diatas dibuat oleh Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga pada tahun 2006. Konsep ini berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga tahun 2005 dan penelitian Nayga tahun 1999. Pada tahun 1999 Nayga melakukan penelitian mengenai persepsi dan kepercayaan masyarakat terhadap pernyataan yang berkaitan dengan label makanan serta faktor yang mempengaruhinya. Sementara Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga pada tahun 2005 meneliti perilaku membaca label informasi zat gizi dan faktor-faktor yang mempengaruhinya terutama pengetahuan mengenai zat gizi. Pada konsep ini faktor-faktor yang diduga dapat mempengaruhi penggunaan label informasi zat gizi pada kemasan makanan dikelompokkan menjadi beberapa kategori, yaitu karakteristik individu, situasi, sikap dan perilaku terkait, persepsi terhadap produk pangan, pengetahuan, motivasi, dan faktor lainnya (Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga, 2006b).

2.9. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kepatuhan Membaca label Informasi Zat Gizi, Komposisi dan Kedaluwarsa

2.9.1. Karakteristik Individu

Sudah banyak diketahui bahwa karakteristik individu mempengaruhi perilaku pencarian informasi. Karakteristik individu merupakan salah satu faktor pemudah (predisposisi) untuk terwujudnya perilaku suatu masyarakat atau individu. Karakteristik ini dapat berupa umur, jenis kelamin, status pernikahan, status kesehatan, etnik, pendidikan formal, agama/keyakinan dan sosialisasi (Notoatmodjo, 2003 : 13).

Berikut adalah faktor-faktor yang termasuk dalam karakteristik individu yang berhubungan dengan kepatuhan membaca label informasi zat gizi, komposisi dan kedaluwarsa:

1. Umur

Umur merupakan salah satu karakteristik individu yang paling sering digunakan. Menurut Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga (2006b), umur merupakan salah satu faktor yang terbukti mempengaruhi perilaku membaca label produk makanan. Namun pengaruh ini menunjukkan hasil yang berbeda-beda.

Menurut Phillips dan Stherthnal (1977) konsumen yang berusia lebih tua kurang dapat mengolah suatu informasi karena rendahnya kemampuan untuk mengolah informasi yang banyak lebih memiliki banyak pengalaman dalam berbelanja dibandingkan responden yang lebih muda (Nayga, 1999). Penelitian yang sejalan dengan teori ini adalah Burton dan Andrews (1996) menemukan orang yang lebih tua merasa kurang dapat mengerti label makanan. Selain itu Bender dan Derby (1992) menemukan bahwa orang tua hanya membaca label komposisi sementara orang yang lebih muda cenderung membaca label komposisi dan label informasi zat gizi atau hanya label informasi zat gizi (Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga ,2006b).

Grossman (1972) menyebutkan hal yang berbeda. Grossman berhipotesis bahwa penurunan status kesehatan terjadi sejalan dengan meningkatnya umur manusia. Konsekuensinya, individu yang lebih tua akan lebih memperhatikan apa yang beliau makan demi untuk kesehatannya. Berdasarkan teori ini Nayga (1996)

berhipotesis bahwa responden yang lebih tua, lebih sering membaca label dibandingkan yang muda. Dari hasil penelitiannya Nayga menemukan bahwa responden yang lebih tua lebih sering membaca label zat gizi kolesterol dibandingkan yang lebih muda (Nayga, 1996).

Berdasarkan hasil-hasil penelitian terdahulu di atas diketahui bahwa umur merupakan salah satu faktor yang berhubungan dengan perilaku membaca label. Namun hubungan yang terjadi memiliki bentuk yang berbeda-beda. Namun pada penelitian ini, teori yang akan menjadi acuan adalah Nayga (1996) dimana seiring dengan meningkatnya umur maka perilaku membaca label akan semakin meningkat pula karena adanya tuntutan untuk hidup lebih sehat.

2. Jenis kelamin

Menurut Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga (2006b), banyak studi menemukan bahwa wanita secara umum lebih memungkinkan untuk menggunakan label informasi zat gizi. Hal ini mungkin disebabkan fakta banyak laki-laki yang tidak setuju bahwa informasi zat gizi penting dan berguna dalam memilih makanan (Nayga, 1996).

Selain itu Nayga menemukan pria lebih sedikit membaca 9 konten zat gizi yang ada pada label informasi (1996). Selain itu pria lebih fokus pada membaca label komposisi. Berlawanan dengan hal tersebut, wanita lebih memperhatikan zat gizi kalori, vitamin dan mineral dan memperhatikan label informasi baik zat gizi dan komposisi (Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga, 2006b).

Dari hasil penelitian terdahulu terlihat bahwa wanita menjadi lebih memperhatikan label informasi terutama zat gizi. Hal ini dapat terjadi karena wanita lebih menganggap penting label dibanding pria seperti terlihat bahwa wanita memiliki sikap yang baik terhadap label produk makanan.

3. Latar belakang Pendidikan Ayah dan Pekerjaan Ayah

Menurut Neumark-Sztainer dan Hanna (2000), status sosial ekonomi dapat diukur berdasarkan tingkat pendidikan orang tua dan situasi ekonomi keluarga. Tingkat pendidikan dapat diukur berdasarkan tinggi, cukup, atau rendah pendidikan yang terakhir ditempuh. Sementara status ekonomi dinilai berdasarkan cukup tidaknya dalam memenuhi kebutuhan dasar, seperti sandang, pangan dan papan.

Berdasarkan teori tersebut, pada penelitian ini pendidikan dan status bekerja ayah dijadikan indikator dalam menilai status ekonomi responden. Penggunaan status bekerja ayah diharapkan dapat mengarah terhadap tingkat penghasilan. Ayah yang memiliki pekerjaan yang tetap secara tidak langsung dapat menjamin kebutuhan keluarganya. Sementara ayah tanpa pekerjaan tetap, belum tentu dapat mencukupi kebutuhan yang ada. Latar belakang pendidikan pun secara tidak langsung akan menjadi modal dalam mendapatkan pekerjaan. Sehingga dengan pendidikan dan status pekerjaan yang baik diharapkan akan dapat menjamin status sosial ekonomi.

Faktor yang terkait dengan status sosial ekonomi yang ditemukan pada penelitian mengenai membaca label adalah penghasilan. Nayga menemukan bahwa penghasilan berhubungan signifikan dengan membaca kalori, sodium, serat, lemak dan kolesterol. Perencana makanan rumah tangga yang berpenghasilan tinggi ternyata lebih banyak yang lebih memperhatikan zat gizi kalori, sodium, serat, lemak dan kolesterol dibandingkan yang lain (Nayga, 1996).

Sesuai dengan hasil penelitian Nayga diatas, maka diharapkan pendidikan dan pekerjaan orang tua yang baik akan berdampak pada perilaku yang baik dalam membaca label dari responden.

2.9.2. Pengetahuan Gizi dan Label Produk Pangan

Pengetahuan merupakan hasil dari tahu, hal ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan melalui pancaindra manusia, yakni indera penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga (Notoatmodjo, 2003 : 121).

Tahu dan memahami merupakan wujud dari tingkatan pengetahuan sebagai domain kognitif. Tahu diartikan sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya. Oleh sebab itu tahu merupakan tingkatan paling rendah dari pengetahuan. Sedangkan memahami diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang objek yang diketahui, dan dapat menginterpretasikan secara benar (Notoatmodjo, 2003 : 122).

Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting dalam membentuk tindakan seseorang (*overt behavior*). Dari pengalaman dan penelitian terbukti bahwa perilaku yang didasari oleh pengetahuan lebih langgeng daripada yang tidak didasari oleh pengetahuan.

Pengetahuan gizi akan memudahkan dalam memahami dan membaca label gizi. Bender dan Derby (1992), pengetahuan gizi akan mempermudah untuk memahami manfaat dan efisiensi dalam membaca label makanan. Pada penelitian label terdahulu menemukan bahwa adanya hubungan antara pengetahuan gizi atau persepsi mengenai pengetahuan dengan perilaku membaca informasi zat gizi tertentu (Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga, 2006b)

Walaupun banyak penelitian menemukan ada hubungan positif antara pengetahuan dan membaca label, Nayga (2000) tidak menemukan fakta yang mendukung hal tersebut. Moorman (1998), menemukan konsumen dengan pengetahuan lebih tinggi memiliki sedikit keragu-raguan terhadap informasi zat gizi yang ada pada label makanan (Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga 2006b).

Hal lain yang perlu diperhatikan dalam hubungan antara pengetahuan dan perilaku membaca label adalah bahwa perilaku membaca label gizi dapat meningkatkan pengetahuan gizi konsumen. Sebagai contoh, konsumen dapat menambah pengetahuan gizi dengan membaca label produk makanan. Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga (2005) menemukan perilaku membaca label makanan, zat gizi tertentu dan komposisi dapat meningkatkan pengetahuan konsumen (Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga 2006b).

Berdasarkan hasil-hasil penelitian terdahulu diatas ditemukan bahwa pengetahuan memiliki bentuk hubungan yang berbeda-beda dengan perilaku membaca label. Namun menurut Notoadmodjo, pengetahuan merupakan domain yang sangat penting dalam membentuk tindakan seseorang. Sehingga pada penelitian ini, teori yang akan menjadi acuan adalah Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga, (2006b) dimana semakin baik pengetahuan maka perilaku membaca label akan semakin baik pula.

2.9.3. Situasi, Sikap dan Perilaku

1. Sikap terhadap kesehatan dan label produk pangan

Sikap merupakan reaksi atau respon yang masih tertutup dari seseorang terhadap suatu stimulus atau objek. Manifestasi dari sikap tidak dapat langsung dilihat, tetapi hanya dapat ditafsirkan terlebih dahulu dari perilaku yang tertutup. Sikap secara nyata menunjukkan konotasi adanya kesesuaian reaksi terhadap stimulus tertentu yang dalam kehidupan sehari-hari merupakan reaksi yang bersifat emosional terhadap stimulus sosial (Notoatmodjo, 2003 : 124).

Menurut Petrucelli (1996), keefektifan penggunaan label informasi zat gizi sangat tergantung pada persepsi dan kepercayaan konsumen terhadap zat gizi tersebut. Nayga menambahkan, sebagai contoh jika konsumen tidak yakin atau percaya pada label informasi zat gizi yang tertera pada kemasan makanan maka mereka akan lebih sedikit membaca label makanan. Persepsi seseorang akan berpengaruh terhadap terbentuknya suatu perilaku, persepsi dan kepercayaan telah dinyatakan berhubungan signifikan dengan terbentuknya perilaku (Nayga, 1996).

Nayga menemukan bahwa ada hubungan positif dan signifikan antara pernyataan sikap diet-penyakit dengan perilaku membaca label zat gizi serat, gula, dan lemak. Hasil ini menunjukkan responden yang setuju dengan pernyataan “apa yang anda makan dapat membuat perubahan besar dalam peluang terkena penyakit seperti PJK dan Kanker” lebih banyak yang membaca label zat gizi serat, gula dan lemak pada produk makanan kemasan (Nayga, 1996).

2. Perencana makanan keluarga

Perencana makanan adalah individu yang menentukan, memilih dan memutuskan kandungan, persiapan dan jenis makanan yang akan dikonsumsi dalam rumah tangga atau untuk memenuhi kebutuhan individu (Nayga, 1996).

Dalam Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga (2006b), menurut Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga (2005), responden yang mengaku merencanakan dan memilih sendiri jenis produk makanan kemasan yang akan dibeli/dikonsumsi lebih sedikit membaca label informasi zat gizi terutama informasi mengenai kalori dan kolesterol. Hal ini mungkin disebabkan karena mereka lebih mementingkan rasa dari produk yang ada (Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga, 2006b). Penelitian Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga lain (2006a) juga menemukan tidak ada

hubungan yang signifikan antara variabel perencanaan makanan dengan perilaku membaca label secara umum.

3. Pembelanja makanan

Pembelanja makanan dapat diartikan sebagai individu yang melakukan aktivitas berbelanja untuk memenuhi kebutuhan pangan dan makanan dalam suatu rumah tangga atau untuk memenuhi kebutuhan individu.

Penelitian Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga (2005), dan Kim et al (2001) menemukan bahwa responden yang melakukan aktivitas berbelanja lebih banyak yang membaca label informasi zat gizi (Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga, 2006b).

Selain itu, Nayga (1999) menuliskan teori perilaku konsumen menduga konsumen akan dimotivasi untuk lebih mencari/membaca suatu informasi bila konsumen memiliki keterlibatan yang tinggi dengan sumber informasi tersebut. Celsi dan Olson (1988) menyebutkan konsumen yang menghabiskan lebih banyak waktu untuk membaca informasi menunjukkan adanya peningkatan keterlibatan. Dalam ini, individu yang melakukan aktivitas berbelanja produk makanan kemasan dapat dikatakan memiliki keterlibatan yang lebih tinggi dengan produk makanan yang juga merupakan salah satu sumber informasi. Semakin tingginya keterlibatan ini maka responden memiliki peluang lebih besar untuk membaca/mencari informasi mengenai pangan yang akan dibeli pada label produk makanan (Nayga 1999).

4. Status Diet

Menurut Drichouts, Lazaridis, dan Nayga (2006b), menyampaikan bahwa studi-studi menunjukkan ada hubungan positif antara status diet saat ini dengan membaca label informasi zat gizi. Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga menambahkan umumnya konsumen melakukan diet tertentu bukan karena adanya situasi medis tertentu tapi lebih karena tingginya kesadaran untuk hidup sehat. Dari kesadaran ini konsumen yang merasa penting untuk hidup dengan sehat atau peduli pada diet yang sehat dan diet yang terkait dengan penyakit tertentu akan lebih banyak membaca label informasi zat gizi. Secara lebih spesifik konsumen memiliki ketertarikan lebih tinggi pada informasi zat gizi kalori, gula dan lemak.

5. Keterpaparan Informasi tentang Label

Menurut Drichouts, Lazaridis, dan Nayga (2006a), sumber informasi (dalam hal ini keterpaparan dengan media informasi) dapat berdampak positif pada perilaku membaca label.

Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga melanjutkan sumber informasi ditemukan memiliki dampak pada pengetahuan responden mengenai zat gizi (dan juga pengetahuan mengenai label dalam hal ini). Pernah atau tidaknya responden terpapar dengan media informasi secara langsung dapat meningkatkan pengetahuan responden mengenai label. Dengan adanya peningkatan pengetahuan ini diharapkan akan terjadi perubahan positif pada perilaku konsumen.

2.9.4. Penerimaan terhadap Produk Pangan

Menurut Drichouts, Lazaridis, dan Nayga (2006c), Penerimaan terhadap produk pangan didefinisikan sebagai penerimaan konsumen secara keseluruhan terhadap atribut atau kriteria spesifik yang terdapat pada makanan kemasan. Pada penelitian ini kriteria makanan yang akan diukur penting tidaknya menurut responden adalah harga makanan, rasa, dan kandungan zat gizi produk makanan.

Menurut Rose (1994) dan Thayer (1997), anggapan konsumen terhadap pentingnya sifat-sifat yang terkait dengan suatu produk, seperti rasa, harga dan zat gizi, telah dihipotesiskan berkaitan dengan perilaku membaca label makanan karena pengaruh pentingnya sifat ini ketika memutuskan untuk membeli suatu makanan (Drichouts, Lazaridis, dan Nayga, 2006b). Berikut kriteria yang menjadi pertimbangan konsumen dalam memilih produk pangan :

1. Harga Produk pangan

Menurut Drichouts, Lazaridis, dan Nayga (2005) konsumen yang menganggap harga produk menjadi faktor penting secara umum lebih sedikit yang membaca label gizi (Drichouts, Lazaridis, dan Nayga, 2006b).

2. Rasa Produk Pangan

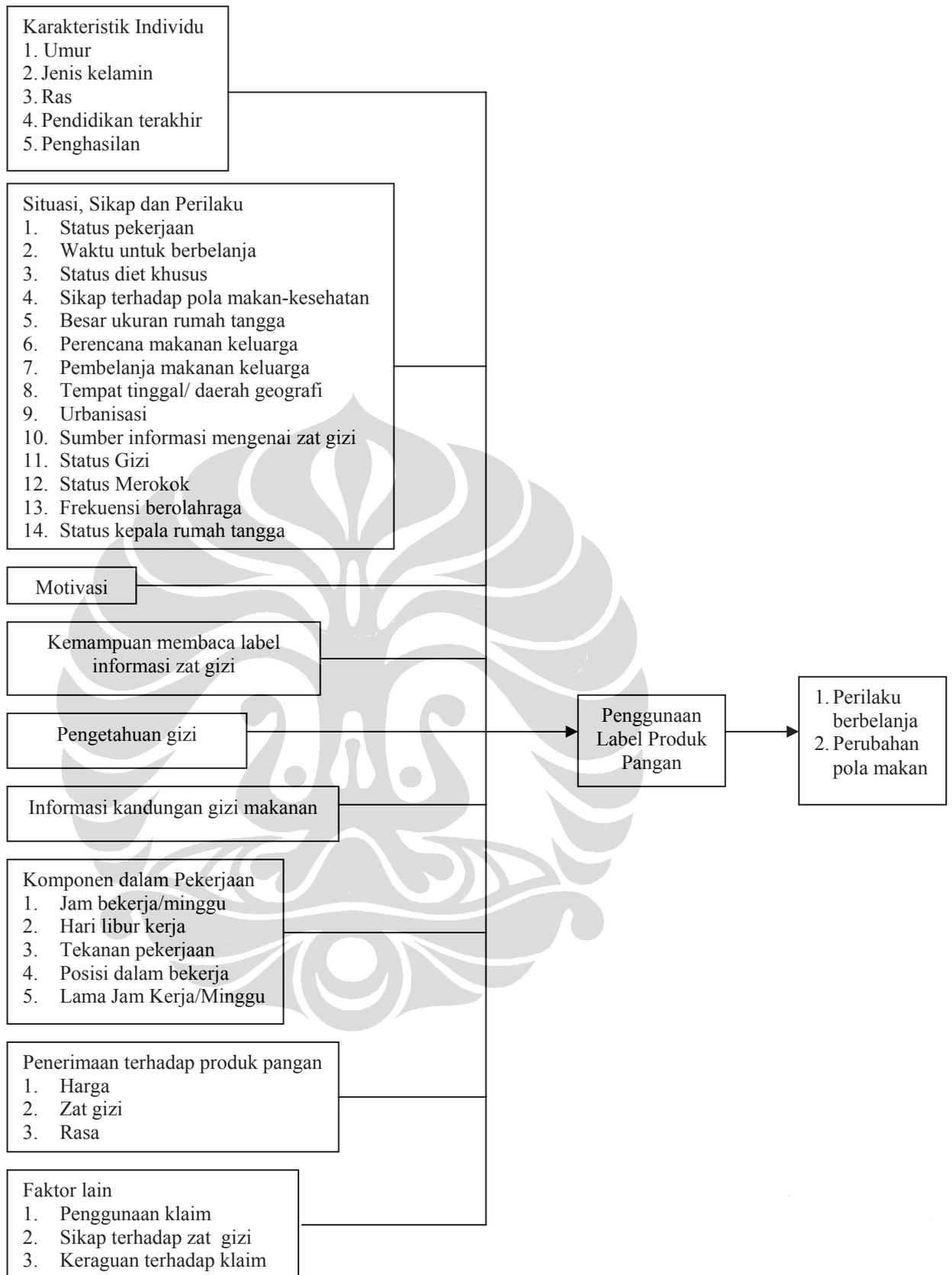
Menurut Drichouts, Lazaridis, dan Nayga (2006b), belum ada hubungan yang jelas antara pentingnya faktor rasa dalam membeli produk dengan perilaku membaca label informasi zat gizi. Hal ini terjadi karena ditemukan adanya perbedaan hasil survei pada beberapa penelitian yang pernah dilakukan.

Namun pada penelitian yang dilakukan Nayga ditemukan bahwa responden yang mementingkan rasa makanan lebih sedikit yang membaca informasi mengenai kandungan zat gizi. Nayga menambahkan hal ini mungkin terjadi karena memang tidak ada hubungan positif antara anggapan pentingnya rasa dengan perilaku membaca label (Nayga, 1996).

Penelitian Nayga lain tahun 1999 membuktikan bahwa responden yang menganggap rasa penting lebih sedikit yang setuju dengan pernyataan sikap “saya membaca label makanan karena kesehatan yang baik penting untuk saya”. Dari semua hasil penelitian ini terlihat bahwa perbedaan proporsi yang terjadi pada penelitian ini sejalan dengan teori yang ada (Nayga, 1999).

3. Kandungan Zat Gizi Produk Pangan

Menurut Drichouts, Lazaridis, dan Nayga (2006b), konsumen yang menganggap zat gizi sebagai faktor yang penting akan lebih banyak unuk menggunakan label zat gizi. Hasil penelitian Nayga (1996) menunjukkan responden yang beranggapan zat gizi penting lebih banyak yang membaca ke sembilan konten zat gizi yang terdapat dalam label informasi. Penelitian Nayga lain (1999) menegaskan hal ini dimana didapati responden yang beranggapan zat gizi penting memiliki sikap terhadap label yang baik karena setuju dengan semua pernyataan sikap mengenai label yang diajukan.



Gambar 2.5. Kerangka Teori Modifikasi Penggunaan Label Produk Pangan

Nayga (1996), Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga, (2006a), (2006b)

BAB 3

KERANGKA KONSEP, HIPOTESIS DAN DEFINISI OPERASIONAL

3.1. Kerangka Konsep

Kerangka konsep pada penelitian ini mengacu pada kerangka teori yang ada pada bab 2 yang merupakan modifikasi berdasarkan kerangka konsep penelitian Nagya (1996), Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga (2006a) dan ringkasan yang dibuat Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga 2006b. Secara umum kerangka konsep ini mengikuti kerangka konsep Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga 2006b dengan tambahan beberapa variabel dari kerangka konsep lainnya. Variabel yang ada pada penelitian ini dikelompokkan menjadi variabel independen dan variabel indepenen. Variabel independen berupa kepatuhan membaca label informasi zat gizi, komposisi dan kedaluwarsa. Sementara variabel dependen dikelompokkan menjadi karakteristik individu, pengetahuan gizi dan label produk, situasi sikap dan perilaku serta penerimaan terhadap produk.

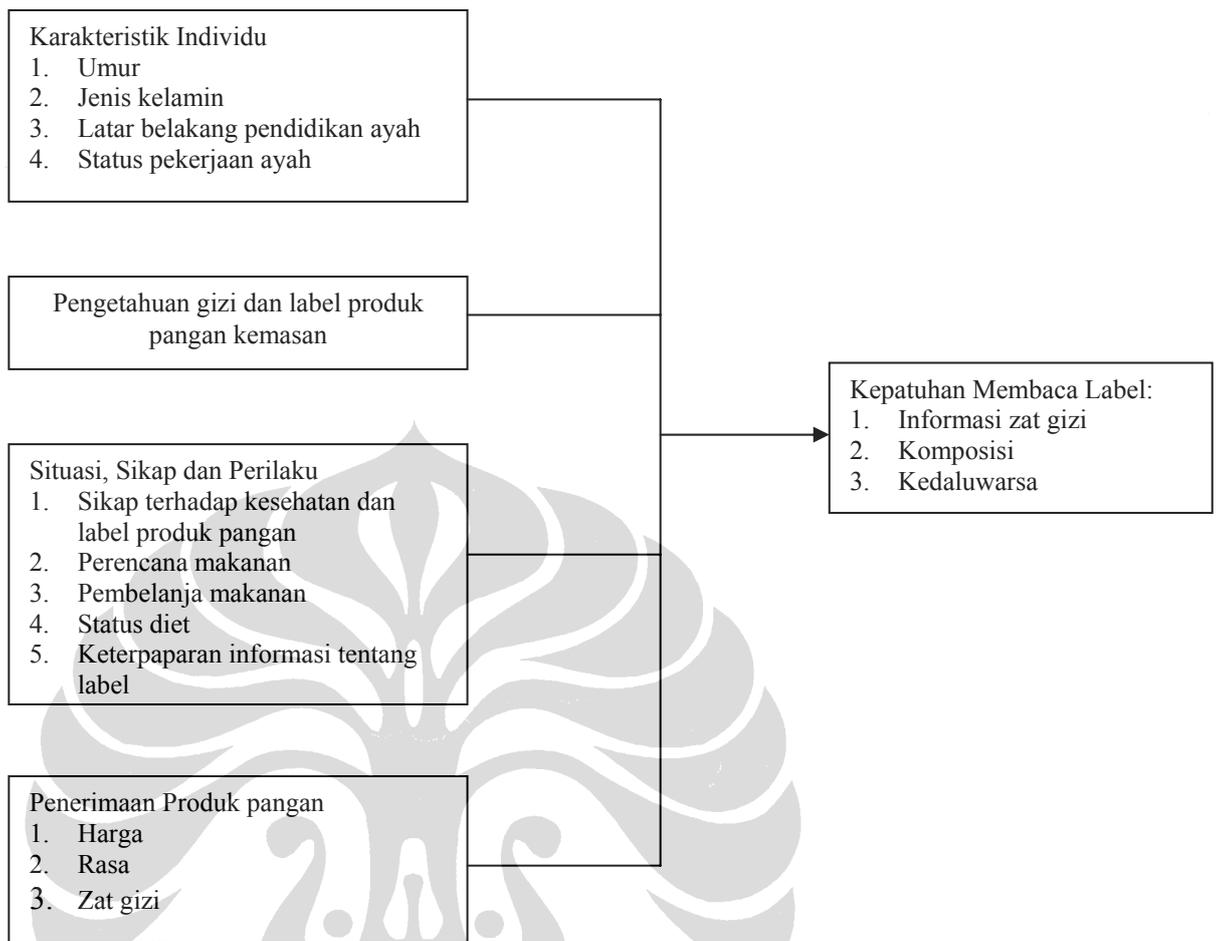
Variabel independen dalam penelitian ini yaitu kepatuhan membaca label diasumsikan mengikuti definisi Senauer, Asp dan Kinsey dalam Nayga (1996). Penggunaan label yang dijadikan istilah pada definisi Senauer, Asp dan Kinsey, menjadi membaca label pada penelitian ini. Kemudian untuk mempermudah pengukuran tingkat perilaku maka digunakan tingkat kepatuhan membaca label produk pangan. Selain itu, walaupun definisi ini dianalogikan dalam membaca label informasi zat gizi saja, namun pada peneltian kali ini, definisi ini juga dijadikan acuan dalam membaca label komposisi dan kedaluwarsa. Hal ini karena pada dasarnya label komposisi dan kedaluwarsa juga merupakan informasi yang ada pada kemasan label produk pangan. Sehingga defnisi menurut Senauer, Asp dan Kinsey dalam Nayga (1996) menjadi definisi pada kepatuhan membaca label informasi zat gizi, komposisi dan kedaluwarsa pada penelitian ini

Kriteria karakteristik individu mengikuti Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga 2006b, namun pada dasarnya sama seperti kriteria demografi yang ada pada konsep Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga 2006a dan Nayga 1996. Karakteristik individu yang sama adalah umur dan jenis kelamin. Sementara latar belakang pendidikan tidak digunakan karena responden memiliki latar belakang pendidikan

yang sama. Pada karakteristik ini ditambahkan variabel latar belakang pendidikan dan status pekerjaan ayah sebagai penilaian status ekonomi responden.

Variabel pengetahuan diambil berdasarkan konsep Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga 2006a dan 2006b. Namun pada kedua penelitian tersebut, pengetahuan yang digunakan hanya berupa pengetahuan mengenai zat gizi. Sementara pada penelitian kali ini digunakan pengetahuan mengenai zat gizi dan pengetahuan seputar label informasi zat gizi, komposisi dan kedaluwarsa. Ditambahkannya pengetahuan mengenai label karena peneliti berfikir hal ini perlu untuk diketahui lebih lanjut.

Kriteria situasi, sikap dan perilaku juga mengikuti Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga 2006b. Namun variabel yang digunakan hanya berupa sikap terhadap kesehatan dan label, status diet khusus, perencanaan dan pembelanja makanan serta keterpaparan informasi mengenai label. Pada penelitian ini, sikap terhadap pola makan-kesehatan yang terdapat pada konsep Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga 2006b, ditambahkan sikap terhadap label produk pangan berdasarkan penelitian Nayga 1999. Variabel keterpaparan informasi diambil mengasumsi dari variabel sumber informasi Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga 2006a. Variabel lain yang terdapat pada Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga 2006b tidak masuk ke dalam penelitian ini karena pertimbangan kehomogenan responden. Sementara kriteria penerimaan produk pangan mengikuti konsep Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga 2006b.



Gambar 3.1. Kerangka Konsep Penelitian

3.2. Hipotesis Penelitian

1. Ada hubungan antara karakteristik individu (umur, jenis kelamin, latar belakang pendidikan dan status pekerjaan ayah) dengan penggunaan label informasi zat gizi, komposisi dan kedaluwarsa produk pangan kemasan pada mahasiswa FKM UI Depok.
2. Ada hubungan antara pengetahuan gizi dan label produk pangan kemasan dengan penggunaan label informasi nilai gizi, komposisi dan kedaluwarsa produk pangan kemasan pada mahasiswa FKM UI Depok.
3. Ada hubungan antara situasi, sikap dan perilaku (sikap terhadap kesehatan dan label produk pangan, perencanaan makanan, pembelanja makanan, status diet, dan keterpaparan informasi tentang label) dengan penggunaan label informasi nilai gizi, komposisi dan kedaluwarsa produk pangan kemasan pada mahasiswa FKM UI Depok.
4. Ada hubungan antara penerimaan produk (harga, rasa, dan zat gizi produk) dengan penggunaan label informasi nilai gizi, komposisi dan kedaluwarsa produk pangan kemasan pada mahasiswa FKM UI Depok.

3.3. Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1.	Kepatuhan membaca label : 1. Informasi nilai gizi 2. Komposisi 3. Kedaluwarsa	Aktifitas konsumen dalam pencarian informasi yang tertera pada kemasan produk sebagai suatu proses yang aktif, yang terdiri dari perilaku melihat sebagai usaha pencarian informasi, mengevaluasi informasi yang ada untuk kemudian dijadikan bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan dalam membeli produk makanan (Senauer, Asp dan Kinsey dalam Nayga, 1996).	Angket	Kuesioner	Univariat : 1. Selalu 2. Sering 3. Kadang-kadang 4. Jarang 5. Tidak pernah (Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga, 2006a) Bivariat : 1. Patuh : Selalu atau sering 0. Tidak patuh : kadang-kadang/ jarang/ tidak pernah	Ordinal
2.	Umur	Usia responden sampai saat melakukan pengisian kuisisioner daam hitungan tahun.	Angket	Kuesioner	Cut off point mean 1. $\geq 19,26$ tahun 0. $< 19,26$ tahun	Ordinal
3	Jenis kelamin	Ciri yang membedakan responden yang satu dengan responden lain berdasarakan ciri anatomi tubuh yang dimiliki	Angket	Kuesioner	1. Wanita 0. Pria	Ordinal
4.	Latar belakang pendidikan ayah	Jenjang sekolah formal terakhir yang diperoleh ayah responden	Angket	Kuesioner	1. Tinggi : $> \text{SMA}$ 0. Rendah : $\leq \text{SMA}$	Ordinal
5.	Status pekerjaan ayah	Kegiatan/rutinitas ayah responden yang bisa menghasilkan pendapatan yang bersifat tetap dan tidak tetap	Angket	Kuesioner	1. Tetap 0. Tidak tetap	Nominal

6.	Pengetahuan gizi dan label produk pangan	Kemampuan responden dalam menjawab pertanyaan mengenai rekomendasi asupan makanan, sumber zat gizi, pemilihan makanan setiap hari, hubungan antara pola makan dengan penyakit, kandungan zat gizi spesifik pada makanan serta label produk makanan (Drichoutis, Lazaridis, dan Nayga, 2006).	Angket	Kuesioner	Univariat : 1. Benar → 1 poin 2. Salah → 0 poin Bivariat: 1. Baik \geq median 0. Kurang $<$ median	Ordinal
7.	Sikap terhadap kesehatan dan label produk pangan	Tingkat kesetujuan responden terhadap pernyataan yang terkait dengan kesehatan label produk pangan.	Angket	Kuesioner	Univariat : 1. Sangat setuju 2. Setuju 3. Tidak setuju 4. Sangat tidak setuju (Nayga, 1999) Bivariat : 1. Baik \geq median 0. Kurang $<$ median	Ordinal
8.	Perencana makanan	Individu yang menentukan, memilih dan memutuskan kandungan, persiapan dan jenis makanan yang dikonsumsi individu (Nayga, 1996).	Angket	Kuesioner	1. Iya 0. Tidak (Nayga, 1999)	Ordinal
9.	Pembelanja makanan	Individu yang melakukan aktivitas berbelanja untuk memenuhi kebutuhan pangan dan makanan individu sendiri.	Angket	Kuesioner	1. Iya 0. Tidak (Nayga, 1999)	Ordinal
10.	Status diet	Status individu dalam menjalani suatu pola makan tertentu karena alasan tertentu.	Angket	Kuesioner	1. Iya 0. Tidak (Nayga, 1999)	Ordinal
11.	Keterpaparan informasi tentang label pangan	Pernah atau tidaknya responden mendengar/membaca/melihat informasi yang berhubungan dengan label informasi zat gizi, komposisi dan kedaluwarsa di media cetak, media elektronik atau kegiatan tertentu.	Angket	Kuesioner	1. Pernah 0. Tidak pernah	Nominal

12.	Harga	Penerimaan responden mengenai tingkat kepentingan harga produk pangan ketika membeli suatu produk pangan kemasan	Angket	Kuesioner	Univariat 1. Sangat tidak penting 2. Tidak penting 3. Penting 4. Sangat penting (Nayga, 1999) Bivariat 1. Penting : sangat penting atau penting 0. Tidak penting : sangat tidak penting atau tidak penting	Ordinal
13.	Rasa	Penerimaan responden mengenai tingkat kepentingan rasa produk pangan ketika membeli suatu produk pangan kemasan	Angket	Kuesioner	Univariat 1. Sangat tidak penting 2. Tidak penting 3. Penting 4. Sangat penting (Nayga, 1999) Bivariat 1. Penting : sangat penting atau penting 0. Tidak penting : sangat tidak penting atau tidak penting	Ordinal
14.	Zat gizi	Penerimaan responden mengenai tingkat kepentingan kandungan zat gizi produk pangan ketika membeli suatu produk pangan kemasan	Angket	Kuesioner	Univariat 1. Sangat tidak penting 2. Tidak penting 3. Penting 4. Sangat penting (Nayga, 1999) Bivariat 1. Penting : sangat penting atau penting 0. Tidak penting : sangat tidak penting atau tidak penting	Ordinal