

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Indonesia merupakan salah satu negara dengan jumlah penduduk terbesar nomor empat didunia, setelah negara-negara China, India dan Amerika Serikat. Penduduk yang terdiri dari laki-laki dan perempuan, usia anak sampai usia lanjut, miskin dan kaya memiliki kebutuhan yang harus terpenuhi mulai dari pangan, sandang dan papan. Selain untuk memenuhi kebutuhan, setiap penduduk memiliki keinginannya masing-masing untuk melengkapi kebutuhannya. Dalam memenuhi kebutuhan dan keinginannya, setiap penduduk harus membeli, menggunakan, memakai dan mengkonsumsi berbagai kebutuhan barang dan jasa baik untuk memenuhi kebutuhan yang paling dasar sampai dengan kebutuhan untuk mengaktualisasikan dirinya.<sup>1</sup>

Saat ini, usaha rumah makan di Indonesia mengalami perkembangan yang cukup pesat baik dari segi kualitas dan kuantitasnya untuk menanggapi kebutuhan akan makanan. Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia sehingga pemenuhannya tidak bisa ditawar lagi.<sup>2</sup> Masyarakat sebagai konsumen saat ini semakin kritis dalam memutuskan produk mana yang akan mereka konsumsi begitu juga dalam produk pangan sehingga produsen pangan hanya dapat menang dengan menciptakan dan memberikan nilai yang unggul bagi konsumen.

Perkembangan usaha rumah makan juga diikuti perubahan gaya hidup masyarakat seperti kebiasaan makan di luar rumah (*eating out*) yang

tergolong cukup tinggi dengan konsumsi 8,6 makanan luar rumah dalam satu minggu. Selain itu perkembangan teknologi juga semakin memudahkan masyarakat dalam memesan makanan melalui layanan pesan antar yang praktis. Namun dengan berkembangnya perilaku makan di luar rumah dan layanan pesan antar juga merubah perilaku masyarakat dalam mengonsumsi makanan berisiko seperti makanan yang tinggi gula, tinggi lemak jenuh, rendah serat dan rendah zat mikro yang berdampak negatif terhadap kesehatan dan gizi. Perubahan perilaku makan tersebut menyebabkan masalah kegemukan, gizi lebih, serta meningkatnya radikal bebas yang dapat memicu munculnya penyakit degeneratif.<sup>3</sup> Berdasarkan Riskesdas (2013) proporsi penduduk dengan usia lebih dari 10 tahun di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta dengan perilaku konsumsi makanan manis, asin dan berlemak masing-masing sebesar 69,2%, 12,4% dan 50,7%.<sup>3</sup> Data Riskesdas (2013) prevalensi PTM (penyakit tidak menular) di Daerah Istimewa Yogyakarta cukup tinggi diantaranya diabetes mellitus sebesar 3,0%, hipertensi sebesar 12,9%, dan stroke sebesar 16,9%.<sup>4</sup>

Sebagai salah satu pilar dari pesan gizi seimbang (PGS), perilaku membaca label gizi dapat mendukung pola hidup sehat dengan membantu konsumen untuk menentukan pilihan bahan makanan yang akan dikonsumsi sehingga aman bagi kesehatan.<sup>4</sup> Informasi nilai gizi adalah daftar kandungan zat gizi pangan pada label pangan sesuai format yang telah ditetapkan.<sup>5</sup> Label informasi nilai gizi dapat digunakan untuk membantu konsumen membuat keputusan dalam memilih makanan yang sehat, mengurangi efek dari obesitas

dan kenaikan berat badan.<sup>6</sup> Pemberian Informasi kandungan gizi dapat mempengaruhi konsumen dalam memilih menu sesuai dengan kebutuhan gizi. Dengan tanda atau simbol yang seragam dan umum akan membantu konsumen membuat pilihan yang lebih baik.<sup>7</sup>

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Palupi, dkk (2015) menunjukkan bahwa persepsi yang baik tentang format label gizi makanan (LGM) akan berpengaruh terhadap sikap seseorang yang kemudian akan mempengaruhi pada tindakan penggunaan label gizi makanan.<sup>8</sup> Sistem pelabelan gizi makanan dapat dilakukan dengan berbagai format, salah satunya adalah format *traffic light* yang menyajikan lima kandungan zat gizi yaitu energi, lemak total, lemak jenuh, gula, dan garam dengan indikator warna yang berbeda sesuai kandungan gizinya.<sup>9</sup>

Pemberian label informasi nilai gizi pada produk makanan dan minuman yang disajikan penyelenggara makan komersial seperti di rumah makan masih sangat jarang ditemukan di Indonesia. Pada umumnya daftar menu makanan di rumah makan hanya terdiri atas daftar makanan yang dilengkapi dengan harga masing-masing makanan. Label informasi nilai gizi menu dapat digunakan sebagai salah satu tindakan preventif dan promotif upaya memelihara kesehatan.<sup>10</sup> Berdasarkan uraian tersebut, peneliti tertarik untuk meneliti pengaruh pemberian informasi nilai gizi pada buku menu terhadap persepsi konsumen dalam memilih menu di rumah makan.

Penelitian ini akan dilakukan di Rumah Makan Kupat Tahu Magelang Pak Slamet Ragil Cabang 85 yang memiliki tiga menu utama yaitu Kupat

Tahu Magelang, Tahu Gimbali Semarang, dan Soto Semarang. Alasan pemilihan lokasi penelitian tersebut karena Rumah Makan Kupat Tahu Magelang Pak Slamet Ragil Cabang 85 memiliki tiga menu makanan yang dinilai tinggi akan lemak dan karbohidrat. Peneliti ingin mengetahui bagaimana persepsi konsumen dalam pemilihan menu apabila mengetahui kandungan gizi yang terkandung dalam menu.

## **B. Rumusan Masalah**

Apakah ada pengaruh pemberian informasi nilai gizi pada buku menu terhadap persepsi konsumen dalam pemilihan menu di Rumah Makan Kupat Tahu Magelang Pak Slamet Ragil Cabang 85?

## **C. Tujuan**

### 1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh pemberian informasi nilai gizi pada buku menu terhadap persepsi konsumen dalam pemilihan menu di Rumah Makan Kupat Tahu Magelang Pak Slamet Ragil Cabang 85.

### 2. Tujuan khusus

- a. Membuat buku menu makanan dengan penambahan informasi nilai gizi menu dengan format *traffic light*.
- b. Diketahui pengaruh pemberian informasi nilai gizi pada buku menu terhadap persepsi konsumen dalam memilih menu di Rumah Makan Kupat Tahu Magelang Pak Slamet Ragil Cabang 85.

#### **D. Ruang Lingkup**

Penelitian ini termasuk dalam ruang lingkup di bidang gizi dengan cakupan penelitian penyelenggaraan makanan institusi.

#### **E. Manfaat Penelitian**

Manfaat Teoritis :

- a. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi pengembangan ilmu gizi dibidang penyelenggaraan makanan.
- b. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai pengaruh pemberian informasi nilai gizi pada buku menu terhadap persepsi konsumen dalam pemilihan menu di rumah makan.

Manfaat Praktik :

- a. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan inovasi bagi pemilik usaha makanan atau institusi penyelenggaraan makanan untuk membuat buku menu atau daftar menu dengan deskripsi produk yang lengkap termasuk nilai gizi sebagai media informasi produk kepada konsumen.
- b. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan edukasi kepada konsumen dalam membaca informasi nilai gizi menu sehingga konsumen dapat menentukan pilihan menu makanan yang sehat.

#### **F. Keaslian Penelitian**

1. Ika Ratna Palupi, Setyowati, Yashinta Arum Perwita (2015) dengan judul penelitian “Hubungan Persepsi dan Sikap dengan Tindakan Penggunaan

Label Gizi Menu pada Anggota Persadia Unit RSUD Kota Yogyakarta”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan persepsi dan sikap tentang label gizi menu dengan tindakan penggunaan label gizi menu (LGM). Penelitian ini menggunakan desain pra-eksperimental dengan metode *one group pretest-posttest*. Eksperimen presentasi LGM dilakukan dengan bentuk jamuan makan prasmanan. Penelitian dilakukan di Persadia Unit RSUD Kota Yogyakarta dengan besar sampel 45 orang. Analisis hubungan menggunakan uji *fisher's exact* sedangkan analisis pre-post eksperimen dengan uji *wilcoxon sign-rank*. Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan adalah memiliki topik yang sama yaitu mengetahui pengaruh persepsi terhadap penggunaan label gizi menu. Perbedaan dengan penelitian ini adalah sampel yang digunakan, variabel dan metode penelitian.

2. Sabrina Davis & Anuradha Prakash (2013) dengan judul “*A Pilot Study to Develop Nutritional Guidance Signane for A University Cafeteria Based on A Traffic Light Design*”. Penelitian ini menggambarkan pembuatan dan implementasi dari simbol *traffic light* yang digunakan untuk membantu mahasiswa dalam memilih makanan yang sehat. Penelitian ini dilakukan di Chapman University, Orange, USA. Penelitian ini mengujicoba sistem pelabelan gizi dengan model *traffic light*. Informasi nilai gizi yang tercantum dalam label gizi terdiri atas kadar lemak jenuh, serat dan natrium. Sistem pelabelan *traffic light* digunakan berdasarkan nilai harian, dimana warna hijau menunjukkan bahwa makanan/produk merupakan

pilihan yang sehat, kuning menunjukkan makanan tersebut harus dikonsumsi secukupnya dan merah menandakan makanan tersebut harus dikonsumsi dengan hati-hati. Persamaan dengan penelitian ini adalah menggunakan instrumen penelitian yang sama yaitu label informasi nilai gizi dengan *traffic light design*. Perbedaan dengan penelitian ini adalah sampel yang digunakan, tempat, variabel, dan metode penelitian.