



### **Hak cipta dan penggunaan kembali:**

Lisensi ini mengizinkan setiap orang untuk mengubah, memperbaiki, dan membuat ciptaan turunan bukan untuk kepentingan komersial, selama anda mencantumkan nama penulis dan melisensikan ciptaan turunan dengan syarat yang serupa dengan ciptaan asli.

### **Copyright and reuse:**

This license lets you remix, tweak, and build upon work non-commercially, as long as you credit the origin creator and license it on your new creations under the identical terms.

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Makanan yang aman merupakan salah satu kebutuhan mendasar manusia yang menentukan kelangsungan hidup sehari-hari orang banyak di seluruh dunia. *World Health Organization* (WHO) menyatakan bahwa, makanan yang aman adalah kunci mempertahankan kehidupan dan kesehatan yang baik (WHO, 2020). *Food safety* atau keamanan pangan didefinisikan sebagai tidak hadirnya bahaya pada makanan yang dapat mengancam kesehatan orang yang mengonsumsi makanan tersebut (*Food and Agriculture Organization*, 2019). Prinsip-prinsip *food safety* meliputi cara penanganan, penyiapan, serta penyimpanan makanan optimal untuk mengurangi risiko *foodborne diseases* atau penyakit bawaan makanan yang berujung pada kasus keracunan makanan (AIFS, 2019).

*Food safety* berperan sangat penting untuk mencegah *foodborne disease* yang merupakan salah satu masalah kesehatan serius di negara-negara maju maupun berkembang seperti Indonesia. Data WHO tahun 2020 menunjukkan bahwa sekitar 600 juta orang jatuh sakit secara global karena makanan terkontaminasi dan memakan 420.000 korban jiwa setiap tahunnya. Di Indonesia sendiri, data yang diperoleh dari BPOM tahun 2019 mengungkap bahwa kasus keracunan pangan nasional mencapai 20 juta kasus per tahun (Dwinanda, 2019). Tingginya angka keracunan makanan tersebut menunjukkan bahwa *food safety* di Indonesia belum benar-benar diterapkan dengan baik dan merupakan suatu permasalahan yang cukup besar di Indonesia.

Tidak hanya pemerintah dan produsen, konsumen juga perlu memperhatikan keamanan pangan yang diolah di dapur rumah. Pengetahuan pribadi konsumen terhadap *food safety* di dapur rumah sangat diandalkan untuk memastikan bahwa makanan dengan benar ditangani. Untuk mengedukasi konsumen mengenai *food safety*, WHO dan BPOM menggunakan *5 Keys to Safer Food* (5 Kunci Keamanan Pangan) berisi cara dan prosedur penanganan makanan

yang benar di dapur rumah konsumen. Meskipun adanya upaya tersebut, ternyata masih banyak terjadi kasus keracunan makanan akibat keamanan pangan yang tidak terjaga dengan baik, terutama di dalam lingkungan dapur rumah masyarakat Indonesia. Data BPOM tahun 2019 mencatat bahwa kasus keracunan makanan di Indonesia paling banyak terjadi karena makanan olahan rumah tangga sebanyak 265 kasus.

Banyaknya kasus akibat makanan olahan rumah di Indonesia dikarenakan penjamah makanan di dapur rumah masih kurang memiliki pengetahuan mengenai prosedur penanganan *food safety* yang benar menggunakan 5 Kunci Keamanan Pangan. Menurut Sarah Diana Yulianti selaku konsultan *Food Safety-Quality* di Jakarta, pengetahuan masyarakat mengenai *food safety* masih sangat minim, serta ibu rumah tangga sebagai *person in charge* di dalam dapur seharusnya memiliki pengetahuan mengenai *food safety* ketika mengolah makanan sehari-hari. Data riset kuesioner yang ditujukan kepada ibu rumah tangga di Jabodetabek menunjukkan bahwa sebanyak 78% responden tidak mengetahui 5 Kunci Keamanan Pangan yang dianjurkan oleh WHO dan BPOM. Tanpa edukasi penerapan *food safety* yang benar kepada ibu rumah tangga, risiko terjadinya *foodborne disease* dalam dapur rumah akan terus mengancam kesehatan masyarakat Indonesia.

Edukasi mengenai *food safety* kepada ibu rumah tangga dapat dilakukan menggunakan media informasi. Saat ini, terdapat beberapa media informasi yang membahas *food safety* terutama menggunakan 5 Kunci Keamanan Pangan. Salah satu contoh situs tersebut adalah HiMedik.com dengan artikelnya yang membahas 5 kunci tersebut. Sayangnya, informasi yang disajikan tidak lengkap dan tidak disertai dengan contoh nyata cara mengolah makanan dengan benar. Belum ada media informasi yang dapat memaparkan informasi mengenai penerapan *food safety* secara menyeluruh, mudah diikuti dan diterapkan langsung, serta menarik secara visual.

Berdasarkan pemaparan tersebut, disimpulkan bahwa dibutuhkan suatu media informasi yang menarik bagi ibu rumah tangga namun dapat menyajikan informasi yang lengkap mengenai *food safety* di rumah terutama menggunakan 5

Kunci Keamanan Pangan sebagai upaya mengedukasi masyarakat dan mencegah meningkatnya kasus *foodborne disease* di Indonesia.

### 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan tersebut, masalah yang dirumuskan adalah:

Bagaimana merancang media informasi mengenai penerapan *food safety* di rumah untuk ibu rumah tangga?

### 1.3 Batasan Masalah

Batasan masalah dari perancangan media informasi *food safety* untuk ibu rumah tangga ini adalah :

1.3.1 Perancangan media informasi interaktif dengan topik *food safety* meliputi pembahasan 5 Kunci Keamanan Pangan yaitu menjaga kebersihan, memisahkan makanan mentah dan matang, menjaga pangan pada suhu aman, serta menggunakan air dan bahan baku yang aman serta contoh nyata dari penerapan 5 kunci tersebut.

1.3.2 Berikut adalah target sasaran yang penulis tuju:

#### 1) Demografi

Jenis kelamin : Perempuan

Pekerjaan : Ibu rumah tangga, dapat berupa ibu yang secara *fulltime* mengurus keluarga atau *stay at home*, ibu rumah tangga yang bekerja, maupun ibu rumah tangga yang mengurus keluarga sambil bekerja.

Usia : 20-39 tahun (Badan Pusat Statistik 2019)  
Usia wanita dewasa awal yang mulai berkeluarga dan siap menjadi ibu rumah tangga (Maulidya, Adelina, dan Hidayat, 2018).

Pendidikan : SMA - S1

Ekonomi : SES B-A

2) Geografi : Jabodetabek

Kota Jakarta dan sekitarnya. Wilayah perkotaan tempat urbanisasi dan industrialisasi tempat rantai makanan cukup kompleks dengan peluang kontaminasi makanan yang tinggi (WHO, 2000).

3) Psikografi

Ibu rumah tangga yang tidak mengetahui 5 Kunci Keamanan Pangan sebagai metode menjaga *food safety* di rumah tangga, gemar memasak, dan mementingkan kesehatan. Ibu rumah tangga yang termasuk dalam target *audience* perancangan media informasi ini tidak diharuskan sudah memiliki anak, namun wanita dewasa yang sudah memulai untuk berkeluarga sehingga terdapat keperluan untuk memasak dalam kehidupan sehari-hari bagi keluarganya serta menyadari bahwa *food safety* dibutuhkan untuk menjaga kesehatan keluarganya.

#### 1.4 Tujuan Tugas Akhir

Tujuan tugas akhir ini adalah untuk merancang media informasi mengenai penerapan *food safety* di rumah untuk ibu rumah tangga.

#### 1.5 Manfaat Tugas Akhir

Adapun manfaat-manfaat dari perancangan ini adalah sebagai berikut:

1) Manfaat Bagi Penulis

Mengasah kemampuan berpikir dan kepekaan penulis terhadap isu-isu yang sedang terjadi di dalam masyarakat Indonesia serta melatih penulis untuk berpikir kritis dan bersikap objektif dalam pelaksanaan suatu penelitian ilmiah.

2) Manfaat Bagi Orang Lain

Menjadi salah satu sumber pengetahuan dan informasi bagi peneliti lain mengenai kondisi keamanan pangan di dapur rumah masyarakat Indonesia dan menjadi bahan studi referensi perancangan media informasi.

3) Manfaat Bagi Universitas

Menambah data penelitian referensi untuk keperluan akademik bagi universitas dan mahasiswa lain yang membutuhkan referensi penelitian akademik.