

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Persepsi dapat dilihat sebagai cara seseorang untuk melihat sesuatu. Persepsi merupakan suatu proses penginderaan. Stimulus yang diterima oleh individu akan diinterpretasikan sehingga dapat memberikan pandangan dan mengartikan mengenai stimulus yang diterimanya (Heriyanto, 2014). Manusia tidak lepas dari berpersepsi, seperti masyarakat mempersepsikan tentang kemasan, masalah kemasan plastik dan solusinya. Pemahaman masyarakat mengenai kemasan plastik akan mempengaruhi bagaimana mereka bersikap atau bertindak sesuai dengan yang dipahami.

Kemasan adalah wadah atau pembungkus untuk meningkatkan nilai dan fungsi dari suatu produk. Pada produk pangan, kemasan memiliki peranan penting dalam upaya menjaga mutu dan keamanan pangan, serta meningkatkan daya tarik produk (Rahardjo, 2019). Bahan yang umum digunakan sebagai kemasan pangan adalah kertas, karton, kaca, keramik, logam dan plastik (Ranman, 2018). Jenis bahan pengemas yang digunakan pada produk pangan sangat penting untuk dipertimbangkan karena setiap bahan memiliki karakteristik yang berbeda.

Plastik banyak dimanfaatkan untuk berbagai keperluan manusia termasuk sebagai kemasan pangan, mulai dari proses pengolahan pangan hingga pangan siap santap. Plastik sebagai pengemas pangan memiliki keunggulan yang fleksibel sehingga mudah untuk mengikuti bentuk pangan yang akan dikemas, selain itu bobotnya juga ringan, tidak mudah pecah, bersifat transparan, harga relatif murah dan terdapat berbagai pilihan jenis plastik (Mawardi dan Lubis, 2018). Plastik dengan banyak keunggulan juga memiliki kelemahan, yaitu sulit untuk terurai sehingga dapat mencemari

lingkungan, serta jenis plastik tertentu bersifat tidak tahan panas dan berpotensi melepaskan migran berbahaya (Murniyati dkk., 2014).

Indonesia merupakan negara dengan jumlah pencemaran sampah plastik ke laut terbesar kedua di dunia. Tingkat pencemaran sampah plastik ke laut Indonesia sekitar 1,29 juta ton per tahun (CNBS Indonesia, 2019). Menurut National Geographic Indonesia (2020), plastik yang awalnya dibuat untuk memudahkan kehidupan manusia, kini sudah menjadi ancaman. Jumlah produksi dan konsumsi plastik yang meningkat, tidak diimbangi dengan proses daur ulang yang memadai. Pada akhirnya, sampah yang tidak dikelola dengan baik akan berakhir di lautan.

Salah satu produk pangan yang sering dikonsumsi dan ikut menyumbang sampah plastik adalah bumbu penyedap, seperti vetsin dan kaldu instan. Saat dilakukan pembersihan Pantai Ancol sampah yang paling banyak ditemukan adalah bungkus bumbu penyedap (Genbest Kompas, 2019). Rata-rata konsumsi penyedap masakan per kapita sebesar 301,33 gram dengan rata-rata pertumbuhan dari tahun 2011 hingga 2015 adalah 13,19% (Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, 2015). Salah satu bentuk pengurangan penggunaan kemasan berbahan plastik adalah dengan menggunakan kemasan jenis *edible packaging* pada produk pangan seperti, kaldu instan.

Edible packaging merupakan salah satu alternatif untuk mengurangi penggunaan plastik sebagai pengemas. Menurut Jacob dkk. (2014), *edible packaging* terbuat dari *edible film* atau lapisan tipis yang terbuat dari bahan yang dapat dikonsumsi dan digunakan sebagai pelapis permukaan pangan. *Edible film* memiliki fungsi menghambat migrasi kelembaban, oksigen, karbondioksida, aroma dan lipid. Menurut Murni dkk. (2013), komponen yang digunakan untuk membuat *edible film* dibagi menjadi tiga, yaitu hidrokoloid (protein, polisakarida, alginat), lemak dan komposit. Bahan

yang dapat digunakan dalam pembuatan *edible packaging* adalah campuran dari tepung tapioka, gel lidah buaya dan gliserol. Pada pembuatan *edible packaging* ada beberapa karakteristik yang harus diperhatikan, yaitu kelenturan, permeabilitas, kelarutan, sifat mekanik dan masa simpannya (Bardant dan Dewi, 2007).

Lidah buaya merupakan salah satu bahan yang dapat dimanfaatkan dalam pembuatan *edible packaging*. Lidah buaya merupakan pulp yang mengandung air dan karbohidrat, serta beberapa vitamin, protein, mineral, senyawa aktif antimikroba dan antioksidan. Gel lidah buaya memiliki karakteristik tidak berwarna, tidak berbau dan tidak berasa sehingga dapat dimanfaatkan sebagai *edible packaging* (Afriyah dkk., 2015). Pada penelitian ini dilakukan inovasi pengembangan *edible packaging* dengan bahan gel lidah buaya dan tepung tapioka sebagai sumber karbohidrat, serta gliserol sebagai sumber lipid. Dengan menambahkan tepung tapioka sebagai campuran gel lidah buaya, *edible packaging* yang dihasilkan tidak terlalu lengket.

Persepsi merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi kepuasan pelanggan (Ngatmo dan Bodroastuti, 2012). Konsumen dengan persepsi yang tepat akan menyebabkan mereka memiliki kesan dan dapat memberikan penilaian yang tepat, sehingga konsumen menjadi tertarik dan membeli (Siregar dkk., 2020). Saat ini, konsumen memiliki persepsi yang berbeda-beda mengenai dampak penggunaan plastik terhadap lingkungan dan kesehatan, karakteristik *edible packaging*, kelebihan *edible packaging* dibandingkan kemasan plastik, penggunaan *edible packaging* untuk produk pangan. Persepsi positif konsumen mengenai *edible packaging* adalah ramah lingkungan dan dapat mengurangi penggunaan plastik sebagai pengemas, tetapi persepsi negatinya adalah harga yang mahal dan punya banyak kelemahan. Persepsi konsumen sangatlah penting untuk

mengembangkan produk *edible packaging*, hal ini dikarenakan akan menentukan tingkat penerimaan produk dengan pengemas *edible film*.

Pada penelitian ini akan dilakukan analisis persepsi konsumen untuk mengetahui pengaruh perbedaan persepsi masyarakat terhadap tingkat kesukaan *edible packaging* sebagai pengemas kaldu instan. Penelitian ini menggunakan metode survei dengan kuisioner yang disebarakan secara *online* menggunakan *google form*, sedangkan uji organoleptik menggunakan uji hedonik.

1.2. Rumusan Masalah

- a. Bagaimana persepsi konsumen mengenai *edible packaging* berbahan dasar tapioka dan gel lidah buaya sebagai pengemas kaldu instan?
- b. Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap *edible packaging* berbahan dasar tapioka dan gel lidah buaya sebagai pengemas kaldu instan?

1.3. Tujuan Penelitian

Mengetahui persepsi dan tingkat kesukaan konsumen terhadap *edible packaging* berbahan dasar tapioka dan gel lidah buaya sebagai pengemas kaldu instan.

1.4. Manfaat Penelitian

Menjadi solusi dalam menurunkan tingkat pemakaian kemasan plastik, serta meningkatkan penggunaan gel lidah buaya dalam *edible packaging*.