

# Segmentasi *Food Safety Knowledge and Practice* Ibu Rumah Tangga di Kabupaten Sleman

*Ninik Sri Rahayu*  
*Universitas Islam Indonesia*  
*Feris Firdaus*  
*Universitas Islam Indonesia*  
*ninik\_sri@yahoo.com*

*This article proposes to elaborate on the consumer segmentation, especially housewives, in Sleman Region, based on the level of their food safety knowledge and practices. Housewives have been chosen to be samples based on the reason that food shopping activities in most family units have been done by this group. Using cluster analysis, this research has revealed three segments of consumers, namely those having food safety knowledge and practices who are high (37%), medium (34%), and low (29%). This article recommends that relevant institutions be concerned to educate target groups, especially those who are high risk, in order for them to avoid consuming food which are harmful for their health.*

**Keywords:** *consumer, segment, housewives, food safety knowledge and practice*

## **Pendahuluan**

Dalam satu tahun terakhir masyarakat dikejutkan dengan gencarnya pemberitaan mengenai peredaran produk-produk pangan berbahaya. Beragam produk pangan yang di konsumsi masyarakat sehari-hari seperti tahu, bakso, mi basah, daging ayam, kerupuk, ikan segar, cumi, kerang dan lain sebagainya disinyalir mengandung bahan beracun yang membahayakan kesehatan jiwa manusia. Formalin, Rhodamine B dan Borax adalah tiga zat kimia yang diduga kuat mencemari makanan yang diasup oleh masyarakat. Pemantauan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) memperlihatkan, bahwa sebagian makanan yakni jenis mi basah, tahu, dan ikan tidak aman dikonsumsi karena mengandung formalin (Sjarif, 2006).

Penyalahgunaan zat terlarang berikutnya adalah Rhodamine B yang biasanya digunakan untuk kerang agar terlihat tidak pucat ketika dikupas. Sedangkan borax kerap digunakan untuk mengawetkan bakso dan kerupuk. Konsumsi terhadap makanan yang tidak aman tersebut kendatipun berjumlah kecil dalam jangka panjang akan membawa akibat pada kesehatan, di antaranya dapat memunculkan kasus kanker (Winneke, 2007). Lebih lanjut, asupan formalin dalam tubuh yang berlangsung menahun dapat mengakibatkan gangguan pada sistem pernapasan, gangguan pada ginjal dan hati, sistem reproduksi dan kanker sedangkan bentuk gangguan yang ringan adalah rasa terbakar pada tenggorokan dan sakit kepala (Kompas, 2005).

Mengonsumsi pangan yang aman dan berkualitas adalah hak setiap konsumen. Isu peredaran produk-produk makanan yang tidak aman di pasar menimbulkan keresahaan di kalangan masyarakat, terutama di kalangan perempuan. Perempuan, dalam kapasitasnya sebagai ibu rumah tangga selama ini dikenal sebagai kelompok yang paling banyak melakukan aktifitas belanja bahan pangan untuk memenuhi kebutuhan rumah tangga. Aktivitas berbelanja yang dilakukan oleh ibu rumah tangga baik di pasar tradisional maupun di pasar modern berkait erat dengan peran domestik mereka sebagai *gatekeeper*, dimana keputusan yang berhubungan dengan *supply* kebutuhan pangan di rumah tangga berada di tangan perempuan. Sebagai pelaku utama dalam melakukan kegiatan berbelanja bahan pangan, maka, adalah sangat penting bagi kelompok ini untuk memiliki pengetahuan mengenai pemilihan dan pengolahan pangan dengan metode yang aman (*food safety knowledge & practice*). Studi yang dilakukan oleh Kennedy, et.al (2004) berkesimpulan bahwa, tingkat *food safety knowledge konsumen* dapat digolongkan ke dalam tiga kategori yaitu *Conscientious food handlers*, *Cavalier food handlers* dan *Careful food handlers*. Prosentase dari masing masing segmen adalah *Conscientious food handlers* (21%), *Cavalier food handlers* (25,4%) and *Careful food handlers* (53,3%). Penelitian berikutnya dilakukan oleh Hoffmann (2000) yang menghasilkan beberapa kesimpulan di antaranya bahwa *Contry of Origin (COO)* sebagai indikator utama kualitas dan keamanan daging segar lebih banyak digunakan oleh perempuan di banding laki-laki. Hal ini disebabkan karena perempuan lebih banyak melakukan aktifitas pembelian daging segar dibandingkan dengan laki-laki, selain itu penelitian ini juga menyebutkan

bahwa perempuan lebih peduli terhadap kualitas makanan yang mereka beli jika dibandingkan dengan laki-laki. Masih dalam area yang sama Mahatmi (2003) meneliti mengenai dampak cedera atau perlukaan pada tubuh ikan yang diperoleh dengan cara pengeboman, terhadap kualitas kesehatan ikan layak konsumsi ditinjau dari cemaran bakteri, baik bakteri enterik yang non patogen maupun patogen. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tingkat cemaran total bakteri, bakteri fecal Coliform dan bakteri *Escherichia coli* pada ikan yang cedera akibat pengeboman sudah sangat membahayakan kesehatan konsumen.

### Rumusan Masalah

Peredaran makanan yang tidak aman dikonsumsi menempatkan konsumen sebagai kelompok beresiko tinggi terhadap serangan beragam penyakit yang mungkin muncul di kemudian hari. Atas dasar itu, pengetahuan mengenai keamanan pangan perlu dimiliki oleh konsumen agar terhindar dari pangan yang terkontaminasi zat kimia terlarang. Oleh karena *main shopper* (pembelanja utama) untuk kebutuhan pangan di hampir semua unit keluarga dalam masyarakat dilakukan oleh kelompok ibu rumah tangga, maka pemetaan *food safety knowledge and practice* pada kelompok ini penting untuk dilakukan. Sejalan dengan pemikiran tersebut, penelitian ini merumuskan pertanyaan masalah sebagai berikut :

1. Faktor-faktor *food safety knowledge and practice* apa saja yang menjadi perhatian utama ibu rumah tangga di Kabupaten Sleman ?
2. Bagaimanakah segmentasi *food safety knowledge & practice* ibu rumah tangga di Kabupaten Sleman?
3. Bagaimanakah segmentasi *food safety knowledge & practice* ibu rumah

tangga di Kabupaten Sleman berdasarkan karakteristik demografi?

## Metode Penelitian

### Populasi dan Sampel Penelitian

Populasi dan sampel dalam penelitian ini adalah ibu rumah tangga di Kabupaten Sleman, titik pengambilan sampel dilakukan pada pasar tradisional dan pasar modern di wilayah Sleman. Sampel ditentukan dengan metode *convenience sampling*. *Convenience sampling* merupakan sampel non probabilitas yang tidak terbatas, dimana sampel dipilih dari anggota populasi yang paling mudah untuk ditemui dan dimintai informasi (Hadi, 1987, Cooper dan Emory, 1991). Dalam penelitian ini, sampel minimal ditentukan berjumlah 30 responden, penentuan jumlah sampel ini didasarkan pada pendapat Rescoe dalam Sekaran (1992) yang menyatakan, bahwa jumlah sampel lebih dari 30 dan kurang dari 500 pada sebagian besar penelitian dianggap sudah mewakili populasi.

### Metode Pengumpulan Data

Proses pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan angket yang berisi pertanyaan yang ditujukan kepada responden. Kuisisioner penelitian di uji dengan uji validitas dan reliabilitas. Pengujian diawali uji coba instrumen penelitian dilakukan pada duapuluh responden yang memiliki karakteristik sama dan tidak termasuk dalam sampel penelitian. Hasil *try out* menunjukkan, bahwa dari duapuluh item pertanyaan yang digunakan untuk mengukur aspek *safety knowledge and practice*, tujuh variabel diantaranya tidak valid dimana nilai *corrected item-total correlation* lebih kecil dari r tabel sehingga dikeluarkan dari variabel penelitian. Pada penyebaran kuisisioner yang

sesungguhnya dengan jumlah responden 100 responden diperoleh hasil bahwa seluruh item pertanyaan yang digunakan untuk mengukur *food safety knowledge and practice* adalah valid dan reliabel.

### Analisis Data

#### Analisis Faktor

Untuk menentukan faktor-faktor utama dari *food safety knowledge and practice* yang menjadi perhatian ibu rumah tangga di Kabupaten Sleman digunakan analisis faktor yang dirumuskan sebagai berikut:

$$F_i = W_1X_1 + W_2X_2 + W_3X_3 + \dots + W_kX_k$$

Keterangan:

$F_i$  = Estimasi faktor ke  $i$ ,  $W_i$  = Bobot atau koefisien nilai faktor dan  $k$  = jumlah variabel

Urutan analisis faktor di atas dilakukan dengan beberapa tahapan, yaitu: a) Merumuskan masalah, b) Membuat matrik korelasi, c) Penentuan jumlah faktor, d) Rotasi faktor, e) Interpretasi faktor. Hasil pengujian memperlihatkan bahwa nilai KMO dan *barlett's test of spericity* sebesar 0.600 atau sudah diatas 0.05 dan taraf signifikansi jauh dibawah 0.015 ( $\alpha = 1,5\%$ ) atau 0.000 < 0.0015, hal ini menandakan ada kedekatan antar variabel. Uji *Barlett* diperoleh nilai statistik 458,480 pada taraf signifikansi 0,000 berarti diantara 13 variabel yang digunakan dalam penelitian terjadi korelasi (signifikansi < 0,05). Sedangkan angka *Measure of Sampling Adequacy* (MSA) dari semua variabel menunjukkan bahwa terdapat satu variabel yaitu X3 (Proses memasak daging merah) yang nilainya 0,497 atau kurang dari 0,5 sehingga variabel ini harus dikeluarkan dan kemudian dilakukan pengujian ulang, pengujian tahap kedua memperlihatkan hasil dimana angka *Measure of Sampling Adequacy* (MSA) dari semua variabel adalah lebih dari 0,5,

sehingga dapat dikatakan bahwa ada hubungan antar variabel yang sangat erat.

75,034 persen Hasil tersebut dapat dilihat pada tabel 1. sebagai berikut:

**Tabel 1. Hasil analisis faktor *food safety knowledge and practice* berdasarkan nilai *eigen value* dan *cumulative percentage of variance***

### **Menentukan banyaknya faktor *food safety knowledge and practice*.**

Untuk mengetahui berapa faktor yang dapat diterima secara empirik dapat dilakukan berdasarkan besarnya *eigen value*. Faktor *food safety knowledge and practice* yang mempunyai *eigen value* sama dengan atau lebih besar dari 1 (satu) ditahan dalam model analisis faktor, sedangkan yang lebih kecil dari 1 (satu) sisanya dikeluarkan dari model. Dari 12 variabel yang diteliti, ternyata yang nilai *eigen value*nya lebih besar dari satu hanya lima faktor saja. Kelima faktor tersebut adalah: Faktor 1 yaitu pengetahuan mengenai zat pengawet pada daging dan ikan, Faktor 2 yaitu pengetahuan mengenai bakteri patogen, Faktor 3 yaitu pengetahuan mengenai zat kimia berbahaya pada makanan, Faktor 4 yaitu pengetahuan mengenai higienitas peralatan memasak dan Faktor 5 yaitu pengetahuan mengenai zat pengawet pada tahu. Faktor *food safety knowledge and practice* tersebut mempunyai *eigen value* lebih besar dari satu, dengan persentase kumulatif variance sebesar

### **Hasil penelitian setelah rotasi faktor *food safety knowledge and practice***

Setelah diperoleh jumlah faktor yang sebaiknya diambil, berikutnya adalah interpretasi dari faktor-faktor tersebut. Untuk memperjelas analisis, maka dalam penelitian ini interpretasi faktor-faktor didasarkan pada model faktor yang telah dirotasi. Adapun metode rotasi yang digunakan adalah metode varimax, dengan hasil model sebagai Tabel 2.

### **Interpretasi faktor**

Dari hasil rotasi faktor dapat diperoleh 12 variabel yang tercakup ke dalam 5 faktor *food safety knowledge and practice* dengan prosentase varian 75,034 persen. Hal ini menunjukkan bahwa penelitian ini mampu menjelaskan faktor-faktor *food safety knowledge and practice* yang menjadi perhatian utama dari ibu rumah tangga di wilayah Sleman sebesar 75,034 persen sedangkan sisanya 24,96 persen dijelaskan oleh faktor-faktor lain yang tidak termasuk dalam model.

**Tabel 2. Rotasi faktor *food safety knowledge and practice* dengan rotasi *varimax***

Nama Faktor	Cum %	Variabel yang masuk dalam Faktor	Faktor Loading	Eigen Value
F1=22,182% (Pengetahuan mengenai daging dan ikan berpengawet)	22,18%	- Daging ayam dan ikan berpengawet (X14) - Daging ayam dan ikan tidak berpengawet (X15) - Mie berpengawet (X13)	<b>945</b> <b>946</b> <b>525</b>	2,662
F2= 20,365% (Pengetahuan mengenai bakteri patogen)	42,546%	- Bakteri salmonella (X5) - Bakteri listeria (X6) - Bakteri ecoli (X7)	<b>860</b> <b>763</b> <b>749</b>	2,444
F3=13,250% (Pengetahuan mengenai zat kimia berbahaya pada makanan)	55,797%	- Zat pewarna textil (9) - Borax(10)	<b>843</b> <b>908</b>	1,590
F4=10,061% (Pengetahuan mengenai Higienitas Peralatan memasak)	65,858%	- Higienitas telenan (X1) - Higienitas pisau (X2)	<b>906</b> <b>893</b>	1,207
F5=9,177% (Pengetahuan mengenai tahu berpengawet)	75,034%	- Lauk (Tahu) berpengawet (X11) - Lauk (Tahu) tidak berpengawet (12)	<b>845</b> <b>743</b>	1,101

Interpretasi hasil berdasarkan *eigen value* dari setiap faktor dapat dijelaskan sebagai berikut:

a) Faktor 1 (Pengetahuan mengenai daging dan ikan berpengawet)

Faktor daging dan ikan berpengawet merupakan faktor dominan dari *food safety knowledge and practice* yang dipertimbangkan oleh ibu rumah tangga di Kabupaten Sleman. Variabel-variabel yang termasuk dalam faktor ini adalah: daging ayam dan ikan berpengawet (*factor loading* = 0,945); daging ayam dan ikan tidak berpengawet (*factor loading* = 0,946) dan mie berpengawet (*factor loading* = 0,525).

b) Faktor 2 (Pengetahuan mengenai bakteri patogen)

Faktor pengetahuan mengenai bakteri patogen merupakan faktor yang mempunyai *eigen value* sebesar 2,444 dan mampu menjelaskan keragaman total sebesar 20,365 persen. Dari tabel 2 dapat dilihat

variabel yang termasuk dalam faktor ini adalah : Bakteri salmonella (*factor loading* = 0,860), bakteri listeria (*factor loading* = 0,763) dan bakteri e.colli (*factor loading* = 0,749)

c) Faktor 3 (Pengetahuan mengenai zat kimia berbahaya pada makanan)

Faktor pengetahuan mengenai zat kimia berbahaya pada makanan merupakan faktor yang mempunyai *eigen value* sebesar 1,590 dan mampu menjelaskan keragaman total sebesar 13,250 persen. Faktor ini terdiri dari variabel yaitu Zat pewarna tekstil (*factor loading* = **843**) dan borax (*factor loading* = **908**)

d) Faktor 4 (Pengetahuan mengenai higienitas peralatan memasak)

Faktor pengetahuan mengenai higienitas peralatan memasak merupakan faktor yang mempunyai *eigen value* sebesar 1.207 dan mampu menjelaskan keragaman total sebesar 10.061 persen. Faktor ini terdiri

dari dua variabel yaitu higienitas telenan (*factor loading* = **906**) dan higienitas pisau (*factor loading* = **893**)

data dengan alat Bantu SPSS 11 for windows memperlihatkan koefisien agglomerasi pada 10 tahap terakhir memiliki prosentase perubahan agglomerasi yang tinggi seperti tersusun dalam tabel berikut:

**Tabel 3 Persentase Perubahan Koefisien Agglomerasi**

Kluster	Koef. Agglomerasi	Perubahan Koef. Agglomerasi	% Perubahan Agglomerasi
10	2,500	0,0424	4,2
9	2,606	0,0365	3,6
8	2,701	0,0510	5,1
7	2,839	0,1445	<b>14,5</b>
6	3,250	0,0434	4,3
5	3,391	0,0416	4,2
4	3,532	0,1181	<b>11,8</b>
3	3,949	0,0436	4,4
2	4,121	0,1424	<b>14,2</b>
1	4,708	-	-

e) Faktor 5 (Pengetahuan mengenai tahu berpengawet)

Faktor pengetahuan mengenai tahu berpengawet merupakan faktor yang mempunyai *egien value* sebesar 1.590 dan mampu menjelaskan keragaman total sebesar 1.101 persen. Faktor ini terdiri dari variabel tahu berpengawet (*factor loading* = **845**) dan tahu tidak berpengawet (*factor loading* = **743**)

### Analisis Kluster

*Cluster analysis* adalah merupakan teknik analisis stastitika yang tujuan utamanya untuk mengelompokan atau klustering obyek berdasarkan karakteristik. Penelitian ini bertujuan untuk mengelompokkan responden berdasarkan tingkat *food safety knowledge and practice*. Untuk mengidentifikasi jumlah kluster yang tepat dalam penelitian ini digunakan prosedur hirarkhi. Hasil pengolahan

Dari kesepuluh kluster tersebut, terdapat tiga kluster yang memperlihatkan persentase perubahan koefisien agglomerasi yang tinggi yaitu pada kluster 6 ke 7 sebesar 14%, kluster 3 ke 4 sebesar 11,8% dan kluster 1 ke 2 sebesar 14,2%. Selanjutnya, untuk menguji perbedaan antara ketiga kluster diatas, dilakukan dengan uji ANOVA

Tabel 4 menggambarkan, bahwa hampir semua variabel adalah signifikan, dimana angka signifikansi <0,05 kecuali pada variabel higienitas telenan, Higienitas pisau dan tahu berpengawet. Jika diamati dari besarnya nilai F tampak, bahwa nilai F yang sangat tinggi terdapat pada variabel daging & ikan yang tidak berpengawet (F=, 527,348), daging & ikan berpengawet (403,098), Zat pewarna textil (F=41,754), Bakteri eColi (F= 30,443) dan Borax (F= 22,247). Dengan demikian, responden pada kluster satu, dua dan tiga, mempunyai

**Tabel 4 Pengujian ANOVA**

Variabel	Cluster		Error		F	Sig.
	Mean Square	Df	Mean Square	Df		
Higienitas telanan	577	2	246	97	2,349	<b>101</b>
Higienitas pisau	405	2	241	97	1,680	<b>192</b>
Bakteri salmonella	3,332	2	250	97	13,330	000
Bakteri listeria	925	2	160	97	5,770	004
Bakteri ecoli	9,440	2	310	97	30,443	000
Zat pewarna tekstil	12,609	2	302	97	41,754	000
Borax	4,873	2	219	97	22,247	000
Tahu berpengawet	694	2	551	97	1,259	<b>289</b>
Tahu tidak berpengawet	3,079	2	621	97	4,955	009
Mie berpengawet	5,049	2	524	97	9,638	000
Daging ayam & ikan berpengawet	33,825	2	084	97	403,098	000
Daging ayam & ikan tidak berpengawet	34,886	2	066	97	527,348	000

tingkat *food safety knowledge & practice* yang sangat berbeda terutama pada lima variabel tersebut. Dari variabel-variabel yang signifikan untuk membedakan isi cluster diatas, selanjutnya dapat dianalisis sikap responden pada masing-masing dengan melihat nilai *cluster centroid* tersebut disajikan dalam tabel dibawah ini:

punya skor yang paling tinggi pada variabel antara lain bakteri patogen yang terkandung dalam daging yaitu dari bakteri Salmonella (**1,78**) , listeria (**1,35**) dan ecoli (**2,08**). Responden pada kelompok ini dapat mengenali ciri-ciri makanan yang mengandung zat pewarna tekstil (**2,59**) dan borax (**2,76**). Selain itu juga dapat mengenali ciri-

**Tabel 5 Profil Cluster Centroids**

Faktor	Cluster		
	1	2	3
Bakteri salmonella	<b>1,78</b>	1,41	<b>1,18</b>
Bakteri listeria	<b>1,35</b>	1,17	<b>1,03</b>
Bakteri ecoli	<b>2,08</b>	1,28	<b>1,12</b>
Zat pewarna tekstil	<b>2,59</b>	2,17	<b>1,41</b>
Borax	<b>2,76</b>	2,66	<b>2,06</b>
Lauk (Tahu) tidak berpengawet	<b>2,57</b>	<b>1,97</b>	2,41
Mie berpengawet	2,70	<b>2,03</b>	<b>2,76</b>
Daging ayam & ikan berpengawet	2,89	<b>1,10</b>	<b>2,94</b>
Daging ayam & ikan tidak berpengawet	2,92	<b>1,10</b>	<b>2,97</b>

Sumber: lampiran

Hasil pengujian menggambarkan, bahwa cluster satu mempunyai pola tinggi-tinggi. Responden pada cluster ini mem-

ciri tahu yang mengandung bahan pengawet berbahaya (**2,57**) jika dibandingkan dengan responden pada cluster lain. Cluster ini terdiri

dari kelompok ibu rumah tangga dengan tingkat *food safety knowledge dan practice* yang baik, dengan demikian berdasarkan ciri-ciri tersebut, kluster ini dapat diidentifikasi sebagai segmen responden “**berpengetahuan tinggi**”.

Kluster dua memperlihatkan pola rendah-rendah, responden pada kluster ini mempunyai skor paling rendah dibandingkan dengan responden pada kluster lain terutama dalam hal mengenali tahu yang mengandung pengawet (1,97), kandungan zat pengawet dalam mie (2,03), daging dan ikan yang mengandung zat pengawet (1,10) dan yang tidak mengandung zat pengawet (1,10). Dengan ciri-ciri responden pada kluster ini, maka *food safety knowledge and practice* pada kelompok ini dapat dikategorikan sebagai segmen “**berpengetahuan rendah**”.

Tabel 5 pada kolom tiga memperlihatkan pola nilai centroid center tinggi-rendah. Pada kluster ini responden

mempunyai skor yang paling tinggi jika dibandingkan dengan kluster lain dalam mengenali mie yang mengandung zat pengawet (2,76), daging & ikan yang mengandung zat pengawet (2,94) dan tidak mengandung zat pengawet (2,97). Namun demikian, pada kluster ini mempunyai skor yang paling rendah dibandingkan dengan kluster yang lain dalam hal berbagai macam bakteri patogen yang terkandung dalam daging seperti bakteri Salmonella (1,18), listeria (1,03) dan ecoli (1,12) yang terkandung dalam daging. Selain itu, kelompok responden ini juga memiliki skor terendah dalam mengenali ciri-ciri makanan yang mengandung unsur zat pewarna tekstil (1,41) dan zat kimia borax (2,06). Dengan melihat karakteristik tersebut, maka berdasarkan *food safety knowledge & practice*, kelompok ibu rumah tangga pada kluster ini dapat dimasukkan ke dalam segmen “**perpengetahuan sedang**”.

**Tabel 6 Profil Kluster**

Usia	Kluster 1	Kluster 2	Kluster 3	Total
20 - 29	11	10	12	
30 - 39	9	9	10	
40 - 49	12	9	6	
50 - 59	4	0	5	
60 - 69	1	1	1	
<b>Total</b>	37	29	34	100
<b>Pendapatan</b>				
< 1,5 juta	25	17	21	
1,5 juta – 3 juta	12	12	12	
> 3 juta			1	
<b>Total</b>	37	29	34	100
<b>Willayah Pemukiman</b>				
Desa	21	22	16	
Kota	16	7	18	
<b>Total</b>	37	29	34	100
<b>Jumlah Anak</b>				
0	4	1	9	
1	8	3	7	
2	14	13	8	
3	6	11	7	
> 3	5	1	3	
<b>Total</b>	37	29	34	100

### Pembentukan profil cluster

Tabel 6 menyajikan secara detail karakteristik responden pada setiap cluster:

Kluster 1 adalah segmen berpengetahuan baik. Yang termasuk dalam segmen ini adalah kelompok ibu rumah tangga dengan karakteristik dominan : berusia antara 30 sampai 39 tahun, pendapatan keluarga per bulan adalah kurang dari Rp 1.500.000, tinggal di wilayah pedesaan dan jumlah anak yang dimiliki adalah 2 orang. Prosentase dalam segmen ini adalah sebesar 37%. Kluster 2 adalah segmen berpengetahuan rendah. Yang termasuk dalam segmen ini adalah kelompok ibu rumah tangga dengan karakteristik dominan : berusia antara 20 sampai 29 tahun, pendapatan keluarga per bulan adalah kurang dari Rp 1.500.000, tinggal di wilayah pedesaan dan jumlah anak yang dimiliki adalah 2 orang dengan prosentase sebanyak 29%. Sedangkan kluster 3 adalah segmen berpengetahuan sedang. Yang termasuk dalam segmen ini adalah kelompok ibu rumah tangga dengan karakteristik dominan: berusia antara 20 sampai 29 tahun, pendapatan keluarga per bulan adalah kurang dari Rp 1.500.000, tinggal di wilayah perkotaan dan belum memiliki anak, besarnya prosentase dalam segmen ini adalah 34%.

### Pembahasan

Melalui analisis faktor, ditemukan lima faktor penting *food safety knowledge & practice* yang menjadi perhatian utama kelompok ibu rumah tangga di wilayah Sleman. Temuan terhadap lima faktor ini menjadi informasi yang berharga terutama bagi lembaga pemerintah terkait untuk melakukan edukasi kepada masyarakat luas khususnya ibu rumah tangga mengenai persoalan keamanan pangan yang

berhubungan dengan faktor-faktor tersebut. Penelitian ini berhasil melakukan segmentasi konsumen berdasarkan tingkat *food safety knowledge and practice* ke dalam tiga kelompok, yaitu kelompok konsumen yang berpengetahuan tinggi, sedang dan rendah. Dalam penelitian ini, kategori ibu rumah tangga yang berada dalam kelompok beresiko tinggi berada dalam kluster dua, dimana tingkat pengetahuan untuk memilih dan mengolah bahan pangan dengan cara yang aman, baik aman dari bakteri patogen maupun zat kimia berbahaya masih sangat minim.

Maraknya peredaran bahan pangan yang tercemar zat kimia beracun mengintai keselamatan jiwa umat manusia dalam jangka panjang kelompok ibu rumah tangga dengan tingkat *food safety knowledge and practice* rendah dan sedang (63%) sangat berpeluang untuk terkena dampak serius dari pangan yang mengandung zat-zat berbahaya tersebut. Ibu rumah tangga mempunyai peran strategis untuk membentengi keluarga dari serangan makanan-makanan yang tercemar bahan kimia apabila mereka mempunyai tingkat pengetahuan yang tinggi mengenai keamanan pangan yang dikonsumsi. Artinya, *food safety education programs* untuk kalangan ibu rumah tangga, terutama kelompok yang berkategori memiliki pengetahuan rendah penting untuk dilakukan.

### Penutup

Penelitian ini merekomendasikan saran sebagai berikut:

1. *Food safety education programs* pada ibu rumah tangga, terutama yang pengetahuannya tentang pangan aman masih rendah dan sedang, menjadi langkah mendesak untuk dilakukan

oleh lembaga-lembaga terkait dalam upaya mengurangi resiko gangguan kesehatan di masa-masa yang akan datang akibat konsumsi pangan yang tidak aman.

2. Penting untuk dilakukan komparasi mengenai *food safety knowledge and practice* ibu rumah tangga di kota-kota besar lainnya di Indonesia dalam upaya memetakan tingkat pengetahuan yang dimiliki oleh masyarakat sehingga dapat dilakukan program-program edukasi yang tepat bagi kelompok-kelompok sasaran tersebut. ●

#### Daftar Pustaka

- Anonimus, 1994. Batas Maximum Cemaran Mikroba Dalam Makanan. Keputusan Dirjen Pengawasan Obat dan Makanan. Proyek Peningkatan Pengendalian dan Pengawasan Makanan Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta:Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Anonimus, 1990. Microbiological Quality Control of Foodstuffs. Germany: Merck. Frankfurter Strasse.
- Anita Eves, et al, 2006, "Food hygiene knowledge and self-reported behaviours of UK school children (4-14 years)", *British Food Journal* Vol. 104 No. 7, 2002 pp. 706-720
- Aisyah, Siti, 2006, *Waspada! Makanan Berformalin*, available at [www.waspada-online.com](http://www.waspada-online.com)
- Ardiansyah, 2006, *Keamanan Pangan Fungsional Berbasis Pangan Tradisional*, (online) Available at <http://www.beritaipetek.com>
- Beardsworth, et al, 2002, "Women, Man and Food, The Significant of Gender for Nutritional Attitude and Choice", *British Food Journal* Vol. 108 No. 9, 2006 pp. 706-720
- Buckle, K.A., J.A. Davey, M.J. Eyles, A.D. Hocking, K.G. Newton, and E.J. Stuttard. 1989. Foodborne Microorganisms of Public Health Significance. 4<sup>ed</sup>. Australia: AIFST (NSW Branch).
- Cooper, DR dan CW Emory, 1991, *Business Research Method*, 5<sup>th</sup> ed. Chicago: Richard D Irwin Inc.
- Deny, 2005, *Hati-hati bagi yang suka ikan asin*, (on-line) available at [www.stellkom.com](http://www.stellkom.com)
- Dixey, Rachael, 1996, "Gender perspectives on food and cooking skills", *British Food Journal* 98/10 [1996] 35-41
- Hoffmann, 2000, "Country of origin a consumer perception perspective of fresh meat", *British Food Journal*, Vol. 102 No. 3, 2000, pp. 211-229.
- Hadi, SW, 1987, *Metodologi Riset*, Jilid 1, Yogyakarta: Yayasan Penerbit Fakultas Psikologi UGM.
- Hair, et al, 1998. *Multivariate Data Analysis*, Fifth Edition, Prentice-Hall International, Inc
- Jay, J.M. 1989. Modern Food Microbiology. 4<sup>ed</sup>. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Jonge, Frewer and Trijp, 2004. "Monitoring consumer confidence in food safety: an exploratory study",

- British Food Journal*, Vol. 106 No. 10/11, pp. 837-849.
- Kennedy, et al, 2004, "Consumer perceptions of poultry meat: a qualitative analysis", *Nutrition & Food Science*, Volume 34 · Number 3 ·
- Kennedy, 2005, "Consumer food safety knowledge : Segmentation of Irish home food preparers based on food safety knowledge and practice", *British Food Journal* Vol. 107 No. 7.
- Keane & Willetts, 1994, "Factors that Affect Food Choice", *Nutrition & Food Science*, No. 4, July/August.
- Kompas, 2005, *Waspada Adanya Makanan Berformalin di Pasaran*, (on-line) Available at [www.kompas.com](http://www.kompas.com)
- Kidd, 2000, "Food Safety Concern", *Nutrition & Food Science*, Vol.30, pp 53-55
- Mahatmi H., 2003. Peningkatan Kesadaran Nelayan Dengan Pendekatan Edukasi Kesehatan Masyarakat Di Pantai Bali Barat. Pengantar Falsafah Sains (Pps 702), Program Pascasarjana/ S3, Institut Pertanian Bogor.
- Mantra dan Kasto, 1989, *Metode Penelitian Survey*, Jakarta: LP 3 ES.
- Martens, Lydia, 1997, "Gender and the eating out experience", *British Food Journal* 99/1.
- Swaramuslim (2007), *50 Persen Jajanan Sekolah Berbahaya*, available at [www.swaramuslim.net](http://www.swaramuslim.net)
- Sekaran, Uma, 1992, Research Method For Measuring Consumer Perceptions of Service Quality, *Journal of Retailing*, Vol 57(1).
- Sjarif, Sjamsir, 2006, *Ancaman dari Makanan di Sekitar Kita*, (on-line) Available at [www.suarapembaharuan.com](http://www.suarapembaharuan.com)
- Winneke, Odilia, 2007, *Makanan Sehat, Bebas Formalin dan Borax*, (on-line) Available at [www.detikfood.com](http://www.detikfood.com)

