

## **Konsumsi dan Sikap Keamanan Pangan Mahasiswa Terhadap Telur dan Daging Ayam di Kabupaten Sorong**

Yusup Sopian, Aris Pujiyanto, dan Irfan Risal Saputra

Prodi Peternakan, Universitas Pendidikan Muhammadiyah Sorong

Jl. Kh. Ahmad Dahlan No.01, Mariyat Pantai, Aimas, Kabupaten Sorong, Papua Barat

\*Corresponding author: [yusupsopian31@gmail.com](mailto:yusupsopian31@gmail.com)

### **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat konsumsi dan sikap keamanan pangan terhadap telur dan daging ayam mahasiswa di Kabupaten Sorong. Survei dilakukan terhadap 100 mahasiswa UNIMUDA Sorong menggunakan kuesioner terstruktur. Hasil survei dianalisis menggunakan pendekatan statistik deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa frekuensi konsumsi daging ayam pada mahasiswa minimal satu kali dalam satu minggu (76%) sedangkan konsumsi telur sebanyak 2-3 kali seminggu (45%). Sementara itu, pada parameter sikap keamanan pangan menunjukkan bahwa mayoritas responden setuju jika pengetahuan tentang keamanan pangan merupakan hal yang penting (4,32). Secara keseluruhan, responden memiliki tingkat konsumsi telur dan daging ayam yang cukup rutin dan memiliki cukup pengetahuan akan keamanan pangan yang tercermin dalam respon sikap keamanan pangan.

**Kata kunci:** Keamanan pangan, daging ayam, telur

### **ABSTRACT**

*The aim of this study was to assess the level of eggs and chicken meat consumption and food safety attitudes among students in Sorong Regency. The survey conducted on 100 students of UNIMUDA Sorong using a structured questionnaire. The survey results analyzed using a descriptive statistical approach. The results showed that the frequency of chicken meat consumption among students was at least once a week (76%), while egg consumption was 2-3 times a week (45%). Meanwhile, the parameter of food safety attitudes shows that the majority of respondents agree that knowledge of food safety is important (4.32). Overall, respondents have a routine level of consumption of eggs and chicken meat. They also have sufficient knowledge of food safety, which reflected in the response to food safety attitudes.*

**Key words:** Food Safety, Chicken Meat, Eggs

Keamanan pangan merupakan salah satu aspek penting dalam kehidupan manusia. Makanan yang tidak terjaga higienitasnya dapat berdampak pada kesehatan, salah satunya keracunan makanan. Kejadian keracunan yang diberitakan media massa online terdaftar di dewan pers menunjukkan bahwa insiden keracunan pada periode Juli-September 2017 mencapai 39 kasus yang didominasi oleh keracunan makanan sebesar 69,2% kasus. Korban yang terdampak mencapai 810 korban dan 3 korban meninggal dunia. Berdasarkan laporan tersebut, salah satu penyebabnya dikarenakan adanya kontaminasi pada makanan yang dikonsumsi (Sikernas 2017).

Keracunan makanan umumnya dikarenakan adanya kesalahan dalam penanganan bahan pangan baik dalam tahap persiapan, pengolahan maupun penyimpanan (Sani & Siow 2014). Faktor lain yang berkontribusi terhadap kejadian keracunan pangan yaitu pengetahuan, sikap dan kebiasaan dari masyarakat itu sendiri (Patil et al., 2015). Mahasiswa sebagai bagian dari masyarakat yang kerap dijadikan sebagai salah satu agen perubahan diharapkan mampu memberikan transfer pengetahuan akan pentingnya keamanan pangan. Sumber pangan hewani yang dekat dengan kehidupan mahasiswa yaitu telur dan daging ayam. Kedua produk tersebut merupakan salah satu bahan pangan yang rentan akan kontaminasi khususnya secara mikrobiologi. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat konsumsi dan sikap keamanan pangan terhadap telur dan daging ayam di kalangan mahasiswa di Kabupaten Sorong.

## **MATERI DAN METODE**

Penelitian dilaksanakan pada bulan Agustus hingga September 2020 menggunakan kuesioner secara online menggunakan *google form*. Penelitian ini melibatkan 100 mahasiswa dari tiga fakultas di Universitas Pendidikan Muhammadiyah (UNIMUDA) Sorong. Responden diminta mengisi kuesioner yang berisi tentang karakteristik responden, pola konsumsi telur dan daging ayam serta sikap keamanan mahasiswa. Parameter terakhir menggunakan skala 5 Likert, dimana 5 berarti “sangat setuju”, 4 berarti “setuju”, 3 berarti “netral” 2 “tidak setuju”, dan 1 berarti “sangat tidak setuju”. Data dianalisis menggunakan statistik deskriptif dengan aplikasi SPSS 20.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Hasil survei menunjukkan bahwa mayoritas responden berjenis kelamin perempuan (86%) dan berumur 18-20 tahun (60%). Adapun masa studi mayoritas berada di tingkat pertama dan kedua. Sementara itu, mayoritas mahasiswa tinggal bersama orang tuanya yang berpenghasilan kurang dari Rp. 1.500.000 (40%) hingga lebih dari Rp. 4.500.001 (12%). Jumlah anggota keluarga memiliki persentase yang berimbang antara 1-4 orang (44%) dan 5-7 orang (46%). Secara keseluruhan, karakteristik responden dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Karakteristik Responden

Parameter	Respon	Persentase
Jenis Kelamin	Laki-laki	14%
	Perempuan	86%
Umur Responden	< 18 Tahun	1%
	18-20 Tahun	60%
	21-23 Tahun	30%
	24-26 Tahun	3%
	> 26 Tahun	6%
Semester	2	44%
	4	43%
	6	6%
	8	7%
Pendapatan Orang Tua	< Rp. 1.500.000	40%
	Rp. 1.500.001-2.500.000	25%
	Rp. 2.500.001-3.500.000	16%
	Rp. 2.500.001-3.500.000	7%
	> Rp. 4.500.001	12%
Tempat Tinggal	Asrama	3%
	Dengan Keluarga	63%
	Kost	34%
Fakultas	Sains dan Teknologi	11%
	Sosial dan Humaniora	11%
	Keguruan dan Ilmu Pendidikan	78%
	Pendidikan	
Jumlah Anggota Keluarga	1-4 Orang	44%
	5-7 Orang	46%
	> 8 Orang	10%

Ditinjau dari aspek konsumsi telur dan daging ayam, hasil survei menunjukkan bahwa mayoritas mahasiswa mengkonsumsi daging ayam paling tidak satu kali dalam satu minggu (76%). Hampir sebagian responden hanya mengkonsumsi daging ayam saat berada di rumah (49%) sedangkan lainnya mengkonsumsi daging ayam di rumah maupun di restoran (42%). Adapun tingkat konsumsi telur mingguan paling rendah yaitu 1 kali (29%) dan paling tinggi 2-3 kali (45%). Sementara itu, tempat untuk mengkonsumsi telur mayoritas ketika di rumah (70%). Secara keseluruhan, pola konsumsi daging dan telur ayam dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Pola Konsumsi Daging dan Telur Ayam

Parameter	Respon	Persentase
Frekuensi Konsumsi Daging Ayam (Per Minggu)	1 Kali	76%
	2-3 Kali	19%
	3-5 Kali	3%
	> 5 Kali	2%
Frekuensi Konsumsi Daging Ayam (Per Hari)	1 Kali	63%
	2 Kali	26%
	3 Kali	7%
	> 3 Kali	4%
Tempat Mengonsumsi Daging Ayam	Hanya saat di rumah	49%
	Restoran/Kantin/Rumah Makan	9%
	Rumah dan Restoran (Kantin/Rumah Makan)	42%
Frekuensi Konsumsi Telur Ayam (Per Minggu)	1	29%
	2-3 Kali	45%
	4-5 Kali	19%
	> 5 Kali	7%
Frekuensi Konsumsi Telur Ayam (Per Hari)	1	42%
	2	41%
	3	11%
	> 4	6%
Tempat Mengonsumsi Telur Ayam	Hanya saat di rumah	70%
	Restoran/Kantin/Rumah Makan	6%
	Rumah dan Restoran (Kantin/Rumah Makan)	24%

Aspek keamanan pangan merupakan faktor penting untuk makanan yang dikonsumsi khususnya bahan makanan yang berasal dari produk hewani seperti daging dan telur. Adanya kontaminasi dari mikroorganisme dapat membahayakan kesehatan. Salah satu implementasi dari pengetahuan akan keamanan pangan dapat tercermin dari sikap yang dimiliki. Hasil survei menunjukkan bahwa mayoritas responden setuju bahwa pengetahuan tentang keamanan pangan merupakan hal yang penting (4,32). Hasil yang sama juga diperoleh pada studi yang dilakukan oleh Wahyuni et al. (2018) yang memperoleh respon sangat setuju pada pernyataan bahwa aspek keamanan pangan merupakan faktor penting untuk makanan yang akan dikonsumsi. Responden juga paham bahwa mencuci tangan tidak cukup hanya dengan air tanpa sabun (1,93) dan menyadari pentingnya menutup mulut dan hidung saat bersin. Adapun pemahaman tentang keamanan pangan untuk bahan makanan yang berasal dari produk peternakan seperti telur menunjukkan bahwa responden setuju jika telur mentah aman disimpan di suhu ruangan (3,28) sedangkan untuk daging ayam tidak disarankan disimpan di suhu ruangan (2,37). Sementara itu, persiapan untuk memasak kedua produk tersebut memerlukan proses pencucian

hingga bersih sebelum dimasak dengan respon netral mengarah ke setuju untuk telur (3,45) dan setuju mengarah ke sangat setuju untuk daging ayam (4,56). Pengetahuan akan cara menyimpan telur dan daging ayam mentah terlihat dari respon tidak setuju (1,85) untuk menyimpan telur dan daging ayam mentah dengan bahan makanan lain yang sudah matang sedangkan pengetahuan akan bahaya *salmonella* bagi kesehatan perlu ditingkatkan (3,38). Sikap keamanan pangan mahasiswa dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Sikap Keamanan Pangan Mahasiswa

Kuesioner	Mean	Std. Dev
Pengetahuan tentang keamanan pangan penting bagi saya	4,32	0,649
Cara mencuci tangan cukup dengan air tanpa sabun	1,93	0,902
Bersin tanpa menutup mulut dan hidung ke arah makanan	1,42	0,699
Telur mentah aman disimpan di suhu ruangan	3,28	0,792
Daging ayam mentah aman disimpan di suhu ruangan	2,37	1,002
Telur harus dicuci bersih sebelum dimasak	3,45	1,175
Daging ayam harus dicuci bersih sebelum dimasak	4,56	0,845
Menyimpan daging ayam atau telur mentah dengan bahan makanan lain yang sudah dimasak dalam satu wadah yang sama	1,85	0,757
Tempat terbaik untuk menyimpan daging ayam mentah di dalam kulkas adalah dibagian rak paling bawah	2,44	1,192
Kontaminasi <i>Salmonella</i> pada daging ayam atau telur berbahaya bagi kesehatan	3,38	0,993

## KESIMPULAN

Hasil penelitian terhadap Mahasiswa di Kabupaten Sorong terhadap konsumsi dan sikap keamanan pangan mahasiswa untuk produk telur dan daging ayam memberikan gambaran keragaman karakteristik responden yang bervariasi serta pola konsumsi kedua produk peternakan tersebut yang cukup tinggi. Selain itu, responden memiliki cukup pengetahuan akan keamanan pangan yang tercermin dalam sikap keamanan pangan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Sikernas.** 2017. Berita Keracunan Bulan Juli – September 2017. Diakses pada 28 Oktober 2020, dari <http://ik.pom.go.id/v2016/berita-keracunan/berita-keracunan-bulab-juli-september-2017>
- Patil, S. R., S. Cates, & R. Morales.** 2015. Consumer food safety knowledge, practices, and demographic differences: findings from a meta-analysis. *J Food Prot.* 68(9):1884–1894.
- Sani, N. A, & O. N. Siow.** 2014. Knowledge, attitudes and practices of food handlers on foodsafety in food service operations at the Universiti Kebangsaan Malaysia. *Food Control* 2014(37):210–217.

**Wahyuni, H. C., W. Sumarmi, & I. A. Saidi.** 2018. Analisis persepsi konsumen terhadap aspek risiko keamanan pangan pada sistem rantai pasok makanan. *PROZIMA (Productivity, Optimization and Manufacturing System Engineering)*, 2(2):64-69.