

BAB I

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang dan Masalah

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang pemenuhannya menjadi hak asasi setiap individu untuk aktivitas kesehariannya dalam menjaga kesehatan jasmani dan rohani dalam kehidupannya. Pangan yang aman, bermutu, bergizi, beragam dan tersedia secara cukup merupakan prasyarat utama yang harus dipenuhi dalam upaya terselenggaranya suatu sistem pangan yang memberikan perlindungan bagi kepentingan kesehatan serta makin berperan dalam meningkatkan kemakmuran dan kesejahteraan masyarakat.

Kebiasaan makan seseorang sangat dipengaruhi oleh usia, jenis kelamin, pendidikan, status sosial ekonomi, kesehatan serta keadaan psikologi orang tersebut. Tiap konsumen memiliki kebutuhan hidup yang berbeda, namun berbagai faktor dapat mempengaruhi seorang konsumen untuk membeli suatu produk pangan seperti faktor budaya, agama, sosial, pendidikan dan pendapatan. Oleh karena makan merupakan kebutuhan yang paling dasar dalam kehidupan dan sangat berkaitan erat dengan kesehatan, maka konsumen tentunya membutuhkan keamanan, lingkungan serta faktor-faktor lain yang menunjang terciptanya produk makanan yang aman dikonsumsi dari berbagai segi (Schaffner *et al.*, 1998).

Dalam proses olahan suatu produk, teknologi pengolahan memiliki peranan yang sangat penting. Dalam perkembangan, teknologi pengolahan pangan banyak menggunakan bahan baku utama dan bahan baku penolong. Akan tetapi, setiap waktu teknologi selalu diperbarui untuk dapat memproduksi secara efektif dan efisien. Dengan teknologi yang terus berkembang saat ini, maka terjadi penggunaan berbagai bahan baku, bahan tambahan dan lain sebagainya dalam pengolahannya. Selain itu, terjadi perubahan pola makan dan gaya hidup konsumen. Dengan demikian, terkait dengan keamanan produk makanan yang sangat beragam dan kompleks sulit untuk diidentifikasi. Status halal dan haram pada makanan dan minuman relatif tidak menjadi sangat kompleks dampaknya sebelum teknologi pengolahan pangan belum berkembang. Akan tetapi produk pangan halal pada saat ini menjadi fokus utama dalam pemilihan produk pangan saat pembelian.

Ada beberapa hal yang perlu diperhatikan oleh konsumen muslim dalam kehalalan suatu produk yaitu tracing dari bahan baku, bahan tambahan, proses produksi dan kondisi alat-alat yang digunakan. Hewan yang mati bukan karena disembelih atau diburu merupakan bahan baku yang tidak halal. Bahaya yang ditimbulkan bagi tubuh sangat nyata, sebab pada bangkai terdapat darah yang mengendap sehingga sangat berbahaya bagi kesehatan. Proses produksi pada pemotongan hewan tanpa menyebut nama Allah adalah haram hukumnya. Hal ini sering tidak diperhatikan lagi karena proses produksi yang praktis. Alat-alat produksi yang tidak bersih, kotor dan tanpa perawatan juga perlu diperhatikan sehingga kita akan mengetahui apakah produk yang dihasilkan halal atau tidak.

UU RI No.7 Tahun 1996 (Tentang Pangan) Pasal 30 mewajibkan setiap produk untuk berisi nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat atau isi bersih, nama dan alamat produsen, keterangan tentang halal, tanggal dan bulan kadaluarsa. Sedangkan dalam Peraturan Pemerintah No.69 Tahun 1999 definisi pangan halal (pasal 1 ayat 5) adalah pangan yang tidak mengandung unsur atau bahan yang haram atau dilarang untuk dikonsumsi umat Islam, baik yang menyangkut bahan baku pangan, bahan tambahan pangan, bahan bantu dan bahan penolong lainnya termasuk bahan pangan yang diolah melalui proses rekayasa genetika dan iradiasi pangan, dan yang pengelolaannya dilakukan sesuai dengan ketentuan hukum agama Islam.

Dengan adanya label halal akan memudahkan konsumen untuk mengidentifikasi produk pangan sehingga meskipun tanpa pengetahuan yang mendalam tentang bahan tambahan makanan yang kemungkinan menggunakan bahan haram, konsumen akan merasa aman ketika mengkonsumsi makanan yang telah berlabel halal. Meskipun demikian, tidak semua konsumen muslim benar-benar memperhatikan kehalalan produk makanan dan adanya label halal. Oleh karena itu, perilaku konsumen tentang pentingnya informasi halal sangatlah perlu untuk diketahui sehingga produk yang dikeluarkan oleh industri pangan merupakan produk yang aman untuk dikonsumsi baik dari segi nilai gizi maupun kehalalannya. Selain itu, produsen akan lebih memperhatikan tentang tuntutan konsumen muslim dengan lebih memperhatikan bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan serta proses produksinya.

Salah satu konsumen terbesar dalam hal produk pangan adalah mahasiswa yang jumlahnya cukup banyak terutama di berbagai kota besar seperti di Bandar Lampung. Mahasiswa dapat dianggap memiliki tingkat pengetahuan yang lebih banyak dalam hal konsumsi, pembelian dan dalam hal keyakinan pengolahan makanannya. Bahkan tidak sedikit dari mahasiswa yang mengutamakan membeli produk siap saji, cepat dan instan daripada harus memasaknya sendiri. Mahasiswa cenderung membeli makanan dengan melihat *brand* produk tanpa memperhatikan kehalalannya. Instan, enak dan murah yang menjadi kriteria makanan yang dibeli mahasiswa terutama yang jauh dari keluarga atau sedang merantau.

Terdapat beberapa faktor utama yang mempengaruhi perilaku konsumen, yaitu faktor sosial budaya, pribadi dan psikologi konsumen. Faktor sosial budaya terdiri atas kebudayaan, budaya khusus, kelas sosial, kelompok sosial dan referensi keluarga. Faktor pribadi terdiri dari usia, pekerjaan, keadaan ekonomi dan gaya hidup. Faktor lain adalah faktor psikologi yang terdiri dari motivasi, persepsi, proses belajar, kepercayaan, dan sikap konsumen. Adapun proses tahapan yang dilakukan dalam pembelian produk pangan adalah pengenalan kebutuhan, pencarian informasi, evaluasi alternatif, proses pembelian dan perilaku pasca pembelian (Kotler, 2000). Oleh karena itu perlu dilakukan analisis perilaku mahasiswa dalam proses keputusan pembelian produk pangan halal yang sangat diperlukan mengingat adanya perubahan pola makan dan perubahan gaya hidup. Hal lain yang diharapkan adalah sejauh mana pengetahuan dan tingkat kesadaran mahasiswa Unila dalam memilih makanan halal.

1.2. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perilaku mahasiswa Universitas Lampung dan berbagai faktor dominan yang mempengaruhi perilaku mahasiswa dalam proses keputusan pembelian produk pangan halal