

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tren prevalensi diabetes mellitus di Indonesia menunjukkan sebuah peningkatan. Riskesdas mencatat bahwa prevalensi penderita diabetes mellitus di Indonesia pada tahun 2013 adalah 6,9% sedangkan pada tahun 2018, angka ini meningkat menjadi 8,5% atau sekitar 20,4 juta warga Indonesia terdiagnosis menderita penyakit diabetes mellitus. Riskesdas juga mencatat bahwa prevalensi penyakit diabetes mellitus menurut diagnosis dokter meningkat dari 1,2% di tahun 2013 menjadi 2% di tahun 2018. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Indonesia di tahun 2003, dan pertumbuhan penduduk Indonesia, Perkumpulan Endokrinologi Indonesia (Perkeni) memprediksi setidaknya terdapat 28 juta warga di daerah urban dan 13,9 juta warga di daerah rural Indonesia yang menderita penyakit diabetes mellitus di tahun 2030. (Perkeni, 2019).

Asupan makanan seperti karbohidrat, protein, lemak, dan energi yang berlebihan dapat menjadi faktor resiko awal kejadian diabetes mellitus. Semakin berlebihan asupan makanan maka semakin besar pula kemungkinan akan menyebabkan diabetes mellitus. Oleh karena itu, selain terapi dengan obat-obatan dan insulin, terapi nutrisi medis juga sangat diperlukan penyandang diabetes untuk memperbaiki kebiasaan makan dan olahraga demi mendapatkan kontrol metabolik yang baik. Salah satu diet yang dianjurkan oleh WHO untuk penyandang diabetes adalah dengan mengurangi jumlah asupan gula bebas (*free sugar*). Asupan gula bebas harus dikurangi sehingga tidak lebih dari 10% total asupan energi dan apabila asupan menjadi kurang dari 5% total asupan energi maka dapat memberikan manfaat kesehatan tambahan. (WHO, 2015). Pernyataan ini juga diperkuat Perkeni yang menganjurkan untuk mengonsumsi karbohidrat 45 – 65% dari total asupan energi, dan tidak dianjurkan untuk mengonsumsi karbohidrat kurang dari 130g/hari. Pemanis alternatif dapat digunakan sebagai pengganti gula, asal tidak melebihi batas aman konsumsi harian (*accepted daily intake/ADI*). Contoh pemanis alternatif seperti, aspartame, sakarin, acesulfame potassium, sukralose, dan neotome, yang tidak memiliki kalori lebih dianjurkan untuk dikonsumsi, dibandingkan dengan pemanis berkalori seperti gula, alkohol, dan fruktosa. Fruktosa tidak dianjurkan digunakan untuk penderita diabetes karena

dapat meningkatkan kadar LDL, kecuali fruktosa alami yang terkandung pada buah dan sayuran.

Peluang ini yang membuat industri pangan berlomba-lomba untuk memproduksi dan menawarkan berbagai produk pangan sehat dengan klaim rendah gula dan bebas gula. Data dari *Mintel Global New Product Launches* melaporkan bahwa industri pangan telah meluncurkan sekitar 7000 produk makanan dan minuman baru dengan klaim bebas, rendah atau kurang gula per tahun sejak tahun 2007 (Berryman 2013). Makanan dikatakan rendah gula apabila memiliki kandungan gula sekitar 5 g per 100 g dan dikatakan bebas gula apabila memiliki kandungan gula 0 g per 100 g (BPOM, 2022). Di Indonesia sendiri makanan dengan klaim rendah gula dan bebas gula kebanyakan berupa snack seperti *snack bar*, kukis, dan wafer.

Penelitian yang dilakukan Fransisca et al., (2015) menjelaskan bahwa terdapat hubungan yang kuat antara persepsi mengenai klaim rendah gula dengan mengurangi konsumsi gula. Penelitian ini menyatakan bahwa semakin seseorang berusaha mengurangi konsumsi gula, persepsi yang mereka miliki akan semakin benar, dan salah satu profil responden yang berkorelasi dengan usaha responden mengurangi konsumsi gula adalah adanya riwayat DM dari orang tua. Berdasarkan penelitian yang sama, responden yang memiliki riwayat DM memiliki kecenderungan 2.3 kali lebih berusaha untuk mengurangi jumlah konsumsi gula daripada responden yang tidak memiliki riwayat DM. Semakin benar persepsi seseorang mengenai produk dengan klaim rendah gula, maka orang tersebut akan semakin memilih produk tersebut.

Oleh karena itu, pemerintah menetapkan Peraturan Pemerintah No. 69 Tahun 1999 tentang Label Iklan dan Pangan yang kemudian dikembangkan menjadi Peraturan BPOM No. 20 Tahun 2021 tentang Perubahan atas Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan. Selain itu, pemerintah juga menetapkan Peraturan Kepala BPOM No. 13 Tahun 2016 tentang Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan, yang kemudian diperbarui menjadi Peraturan BPOM No. 1 Tahun 2022 tentang Pengawasan Klaim Pada Label Iklan dan Pangan Olahan, untuk mengawasi pemberian klaim pada produk makanan. Label pangan merupakan instrument penting pada pengemasan untuk menjamin kualitas, keamanan dan gizi yang terkandung dalam suatu pangan olahan. Berdasarkan PerBPOM No. 31 Tahun 2018, label pangan sendiri merupakan setiap

keterangan mengenai pangan olahan baik dalam bentuk tulisan, gambar, atau keduanya yang disertakan, ditempelkan atau merupakan bagian dari kemasan pangan. Keterangan tersebut meliputi keterangan tentang isi, jenis, komposisi zat gizi, tanggal kadaluwarsa, dan keterangan penting lain yang dicantumkan pada kemasan.

Hasil analisis Ernawati (2018) mengenai label pada produk pangan yang dijual secara *online* terhadap peraturan tentang pelabelan pangan, diketahui bahwa (57%) produk pangan telah mencantumkan nama produk, (23%) produk telah mencantumkan nomor registrasi P-IRT, (48%) telah mencantumkan daftar bahan, (28%) telah mencantumkan logo halal MUI, (36%) telah mencantumkan keterangan kadaluwarsa, dan (10%) telah mencantumkan kode produksi. Hal ini menunjukkan rendahnya pemenuhan syarat pencantuman label pada produk pangan yang dijual secara *online*.

Penelitian yang dilakukan Wijaya dan Rahayu (2014), mengenai pemenuhan label produk pada produk IRT-P, menunjukkan bahwa produk olahan tepung memiliki rata-rata pemenuhan label (72%), dengan (44%) produk olahan tepung telah mencantumkan teknis pencantuman label, (75%) telah memenuhi unsur tulisan pada label, (69%) telah mencantumkan keterangan minimum label, dan (99%) telah memenuhi syarat keterangan yang dilarang.

Dalam penelitian Sari et al., (2021) mengenai kesesuaian standar label pangan pada kemasan produk biscuit local dan import, ditemukan bahwa (60,4%) dari produk yang diteliti sudah mencantumkan kandungan gizi, (56,1%) sudah mencantumkan keterangan halal, (80,9%) sudah mencantumkan tanggal kadaluwarsa, (88,5%) sudah mencantumkan tanggal produksi, dan (94,2%) sudah mencantumkan komposisi bahan yang digunakan. Dari penelitian tersebut, persentase untuk pencantuman kandungan gizi dan keterangan halal masih rendah, jika dibandingkan dengan keterangan lainnya.

Membaca dan memperhatikan label pada kemasan pangan sebelum membeli produk pangan olahan, merupakan salah satu pilar dari pedoman gizi seimbang (PGS). Menurut Palupi et al., (2017) perilaku membaca label gizi dapat membantu konsumen dalam menentukan pilihan makanan yang akan dikonsumsi, dan dapat mendukung pola hidup sehat.

Namun, pada hasil kajian Badan Perlindungan Konsumen Nasional (BPKN) pada tahun 2013, hanya sekitar (7,9%) konsumen di Indonesia yang membaca dan memperhatikan label informasi nilai gizi. Hasil kajian ini sejalan

dengan penelitian yang dilakukan Devi et al., (2014), terhadap konsumen di Pasar Swalayan ADA Semarang, yang menunjukkan bahwa lebih dari (50%) responden masih salah dalam melakukan praktek pemilihan makanan, kesalahan yang dilakukan berupa responden tidak memperhatikan berat bersih dan informasi nilai gizi yang terkandung dalam label pangan. Dalam penelitian yang dilakukan Palupi et al., (2017) pada anggota Persatuan Diabetisi Indonesia di RS Kota Yogyakarta menyebutkan bahwa (45,5%) dari total responden tidak membaca dan menggunakan label gizi sebagai pertimbangan untuk membeli suatu produk. Alasan utama responden tidak membaca label adalah lupa dan kesulitan dalam memahami informasi dari label gizi.

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis ingin menganalisis lebih lanjut terkait label pangan pada produk *snack* dengan klaim rendah gula dan bebas gula berdasarkan Peraturan BPOM No. 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan, dan perubahan pada PerBPOM No. 31 Tahun 2018 yang diatur pada Peraturan BPOM No. 20 Tahun 2021, serta menganalisis klaim gizi pada produk *snack* dengan klaim rendah gula dan bebas gula berdasarkan Peraturan BPOM RI No. 1 Tahun 2022 tentang Pengawasan terhadap Klaim Label dan Iklan Pangan Olahan.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana analisis isi label dan klaim gizi pada kemasan produk *snack* rendah gula dan bebas gula?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menganalisis isi label dan klaim gizi pada kemasan produk *snack* dengan klaim rendah gula dan bebas gula serta keamanannya untuk dikonsumsi penyandang diabetes.

2. Tujuan Khusus

- a) Mengidentifikasi ragam produk *snack* dengan klaim rendah gula dan bebas gula.
- b) Menganalisis isi label pada kemasan produk *snack* dengan klaim rendah gula dan bebas gula dan kesesuaiannya dengan Peraturan BPOM No. 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan, dan perubahan pada PerBPOM No. 31 Tahun 2018 yang diatur pada Peraturan BPOM No. 20 Tahun 2021.

- c) Menganalisis klaim gizi pada produk *snack* dengan klaim rendah gula dan bebas gula dan kesesuaiannya dengan Peraturan BPOM No. 1 Tahun 2022.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis

Dapat memberikan informasi mengenai kesesuaian isi label pangan dan klaim gizi pada produk *snack* dengan klaim rendah gula dan bebas gula dengan regulasi yang sudah ditetapkan pemerintah, agar masyarakat lebih *aware*, teliti, dan bijak dalam memperhatikan label produk pangan sebagai pertimbangan pembelian produk.

2. Manfaat Keilmuan

Dapat memberikan informasi dan menambah pengetahuan pembaca, sehingga dapat lebih memahami mengenai label pangan dan klaim gizi pada produk *snack* dengan klaim rendah gula dan bebas gula.

E. Kerangka Konsep

