

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia termasuk sebagai negara dengan beberapa destinasi wisata. Destinasi wisata yang menarik dapat meningkatkan minat pengunjung yang mendatangi tempat tersebut. Salah satu tempat wisata populer di masyarakat Jakarta adalah Wisata Setu Babakan, hal ini berdasarkan pada data Pemprov DKI Jakarta sesuai dengan Peraturan Daerah Nomor 3 Tahun 2005 menyatakan bahwa potensi wisatawan di Setu Babakan dapat mencapai 10.000 orang per hari pada hari libur (Yunaz et al., 2021). Setu Babakan menjadi salah satu ruang pelestarian budaya Betawi dibuktikan dengan letaknya yang berada di kawasan perkampungan betawi yang masih mempertahankan serta melestarikan budaya betawi. Objek wisata tersebut menyediakan banyak sarana seperti wisata air Setu babakan, pertunjukan kesenian betawi, Museum Kesenian Betawi, dan zona pusat kuliner. Pengunjung memilih tempat wisata Setu Babakan biasanya untuk bersantai melepas penat, ini dikarenakan suasana yang berada di kawasan wisata Setu Babakan tergolong sangat asri dengan banyaknya pepohonan di sepanjang jalan, sehingga pengunjung dapat merasakan *Refreshing* atau menyegarkan kembali tenaga serta pikiran yang sudah terkuras dengan menikmati pemandangan danau yang ada di Setu Babakan.

Kawasan wisata Setu Babakan menyediakan banyak pilihan makanan terutama makanan khas Betawi. Makanan khas Betawi yang dijual seperti Kerak Telor, Soto Betawi, Es Potong Pelangi, Ketupat Sayur, Es Selendang Mayang, Ketoprak, dan Dodol Betawi. Namun, masih ditemukan beberapa kondisi makanan yang kurang baik. Faktor utamanya disebabkan karena kondisi tempat berjualan yang belum memenuhi standar persyaratan yang baik. Contohnya, makanan yang dijual menggunakan gerobak tidak memiliki tempat mencuci peralatan makanan yang memadai. Oleh sebab itu, pengunjung harus lebih teliti dalam membeli makanan agar terhindar dari bahaya penyakit.

Makanan yang dibeli oleh pengunjung yang mengunjungi wisata Setu Babakan merupakan salah satu rangkaian perjalanan wisata. Namun, bila terdapat kejadian yang tidak diinginkan dalam pembelian makanan seperti terjadinya keracunan pangan pada waktu mengkonsumsi makanan yang dibeli, maka dapat merusak seluruh rangkaian perjalanan wisata yang mengakibatkan pengunjung tidak akan kembali ke tempat tersebut. Dengan adanya pengaruh kesadaran tersebut, para pedagang yang ada di Setu Babakan saat melakukan kegiatan pengolahan dan penyajian makanan pastinya agar tidak terpapar kuman maupun bakteri yang dapat menyerang tubuh. Kebersihan tempat dan diri seorang pedagang makanan akan memberikan pengaruh besar yang nantinya bisa dirasakan oleh konsumen yang membeli produk.

Keputusan pembelian adalah proses yang dimiliki pengunjung saat memutuskan produk yang dibeli oleh pengunjung. Tindakan pembelian konsumen dipengaruhi oleh berbagai aspek, dari dalam diri maupun lingkungan luar. Setiap manusia mempunyai preferensi dan kebutuhan yang berbeda dalam memilih makanan bergantung pada faktor psikologis, sosial, ekonomi, serta informasi yang tersedia di sekitar mereka. Proses pengambilan keputusan ini sangat kompleks dan sering melibatkan pertimbangan tentang rasa, harga, kualitas makanan, nilai gizi, hingga faktor-faktor eksternal seperti iklan, promosi, dan tren yang sedang berkembang. Permasalahan dalam keputusan pembelian makanan yang biasanya terjadi pada masyarakat adalah ketidaktahuan masyarakat mengenai kandungan gizi, bahan pengawet tambahan, atau potensi bahaya dari makanan yang dibeli. Dengan beredarnya produk makanan cepat saji dan makanan olahan yang dijual dengan label menarik, masyarakat terkadang kurang memperhatikan dampak jangka panjang dari kebiasaan mengonsumsi makanan tersebut. Meskipun ada usaha dari produsen untuk mencantumkan informasi gizi pada kemasan produk, tidak semua memahami atau memprioritaskan informasi tersebut dalam melakukan keputusan dalam pembelian.

Keputusan pada saat melakukan pembelian merupakan suatu proses yang telah dilakukan konsumen dalam kegiatan membeli produk yang telah ditentukan serta dikonsumsi (Ilmi et al., 2020). Keputusan untuk membeli diawali oleh cara

berpikir dengan mempertimbangkan berbagai faktor sehingga dapat memicu hak ingin membeli pengunjung untuk membeli makanan apa yang mereka inginkan. Dalam memilih produk, konsumen biasanya memilih produk yang dianggap aman. Namun, masih ditemukan adanya pengunjung yang kurang selektif dalam membeli makanan yang ada di Setu Babakan. Hal ini ditandai dengan mereka kurang memperhatikan tempat penjualan, kebersihan peralatan yang disediakan, kebersihan penjual, serta kurang memperhatikan kualitas makanan yang telah disajikan. Pengunjung memutuskan untuk membeli makanan dengan alasan harga yang lebih terjangkau serta rasa makanan yang enak. Keberadaan lokasi yang ada di tempat terbuka juga menjadi salah satu alasan pengunjung memilih tempat tersebut untuk menikmati hidangan yang dibeli. Oleh sebab itu, terdapat faktor dalam membuat keputusan pembelian makanan salah satunya adalah pengetahuan keamanan pangan. Hal ini disebabkan kebersihan lokasi penjualan serta cara mengolah bahan makanan dapat mempengaruhi kepercayaan konsumen untuk membeli (Cao et al., 2023).

Destinasi Wisata Setu Babakan menyediakan lokasi untuk menjual makanan yang disebut warung. Warung diartikan dengan usaha kecil milik keluarga yang menjual berbagai keperluan sehari-hari (Bawole et al., 2017). Menurut *Food and Agriculture Organization* (FAO) dalam Kesehatan Masyarakat (2017) warung makan disebut tempat yang menyiapkan atau menjual makanan dan minuman siap konsumsi yang terdapat di tempat-tempat umum lainnya (Sylvia, 2018). Kondisi warung makan dan minum di Setu Babakan, memiliki standar persyaratan yang masih minim. Hasil survey awal mengindikasikan adanya sejumlah warung makan tidak menyediakan tempat pembuangan sampah yang memadai sehingga dapat menyebabkan adanya serangga atau hewan yang berkeliaran di sekitar warung makan. Tempat untuk pengunjung makan pun berada di tempat yang terbuka sehingga saat pengunjung makan dapat terkena angin yang berpotensi membawa debu yang dapat mencemari makanan tersebut. Jarak antara warung ke warung lain sangat berdekatan sehingga terlihat padat dan kumuh. Selain dari kondisi warung makan, pengelolaan makanan oleh penjual juga belum memiliki standar sanitasi dan higiene yang cukup. Penjamah

makanan perlu menjaga kebersihan diri untuk mencegah kontaminasi pada makanan dari awal hingga makanan disajikan (Assidiq et al., 2019).

Peneliti melakukan studi pendahuluan dengan cara mengamati serta wawancara singkat dengan 10 orang pengunjung. Dari hasil wawancara pengunjung yang membeli serta mengonsumsi makanan di warung, mereka mendapatkan daging yang memiliki kondisi yang kurang segar pada saat membeli soto. Pengunjung beranggapan bahwa tekstur dari daging yang digunakan sudah keras karena melalui penyimpanan yang sudah lama serta masih tercium adanya aroma seperti daging yang kurang segar atau amis pada saat mengonsumsi makanan tersebut. Penggunaan sayur sebagai tambahan dalam makanan memiliki kondisi yang kurang baik yaitu, terdapat beberapa bintik pada daun sawi serta layu dan agak menguning. Kondisi fisik pada daun menjadi hal utama yang dipertimbangkan pembeli dalam mengonsumsi sayuran, daun sayur yang tidak berlubang dan tidak memiliki tanda-tanda terkena mikroorganisme (bintik hitam) menjadi patokan bahwa kondisi sayur tersebut dalam keadaan segar dan sehat (Dewati & Saputro, 2023). Selain itu, penjual tidak memakai alat bantu seperti *food tong*, sendok, garpu, dan sarung tangan saat menyiapkan makanan untuk pengunjung. Peralatan makan yang digunakan pengunjung memiliki kondisi kebersihan yang kurang seperti, terdapat sendok dan garpu yang agak berdebu karena tempat penyimpanan tidak memiliki tutup, wadah untuk menyajikan sambal kepada pembeli memiliki noda sambal yang sudah mengering disekitar mangkuk dan sendok, serta meja yang digunakan untuk pengunjung makan masih belum dibersihkan secara maksimal karena masih terdapat noda yang menguning bekas tumpahan dari makanan pada meja. Pengelolaan pangan yang tidak aman secara tidak proporsional dapat mempengaruhi kesehatan pada kelompok rentan di masyarakat (WHO, 2022).

Keamanan pangan merupakan faktor penting dalam menyelenggarakan sistem pangan. Makanan yang diolah secara tidak aman akan mengandung zat berbahaya yang dapat mengontaminasi makanan dan minuman, hal ini dapat mengakibatkan penyakit seperti diare hingga kanker yang disebabkan oleh bakteri, virus, atau parasit menempel pada makanan yang telah dikonsumsi. Pedagang harus memperhatikan

kualitas bahan serta kebersihan dari makanan yang dibuat. Hal ini dilakukan agar dapat menjamin kesehatan pembeli yang menikmatinya sehingga dapat terwujudnya keamanan pangan. Keamanan pangan mengacu pada kondisi pemrosesan yang dirancang untuk menjaga kualitas makanan dan mencegah kontaminasi oleh bakteri atau sumber penyakit yang dapat memengaruhi manusia (Iffathurjannah & Harti, 2021). Keamanan makanan mengacu pada kondisi yang bertujuan untuk menjaga kualitas makanan agar tidak di kontaminasi oleh bakteri dan penyakit yang timbul dari makanan kurang bersih, sehingga dalam pemilihan bahan pangan harus aman serta tidak berdampak buruk pada tubuh manusia (Ramadhan & Utami, 2019).

Dengan demikian, berdasarkan uraian peristiwa diatas peneliti tertarik untuk mengambil judul "Pengaruh Pengetahuan Keamanan Pangan terhadap Keputusan Pembelian Makanan di Destinasi Wisata Setu Babakan".

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Merujuk pada dasar pemikiran sebelumnya, maka identifikasi masalah dalam studi ini adalah:

1. Kurangnya kesadaran pengetahuan keamanan pangan bagi pengunjung
2. Pengunjung kurang selektif dalam membeli makanan yang dibutuhkan

## **1.3 Pembatasan Masalah**

Cakupan ruang pada penelitian ini berkonsentrasi pada pengaruh pengetahuan keamanan pangan dan keputusan pembelian makanan di destinasi wisata Setu Babakan.

## **1.4 Rumusan Masalah**

Mengacu pada pemaparan sebelumnya, maka dapat dirumuskan masalah yaitu "Adakah pengaruh pengetahuan keamanan pangan terhadap keputusan pembelian makanan di destinasi wisata Setu Babakan?"

### 1.5 Kegunaan Hasil Penelitian

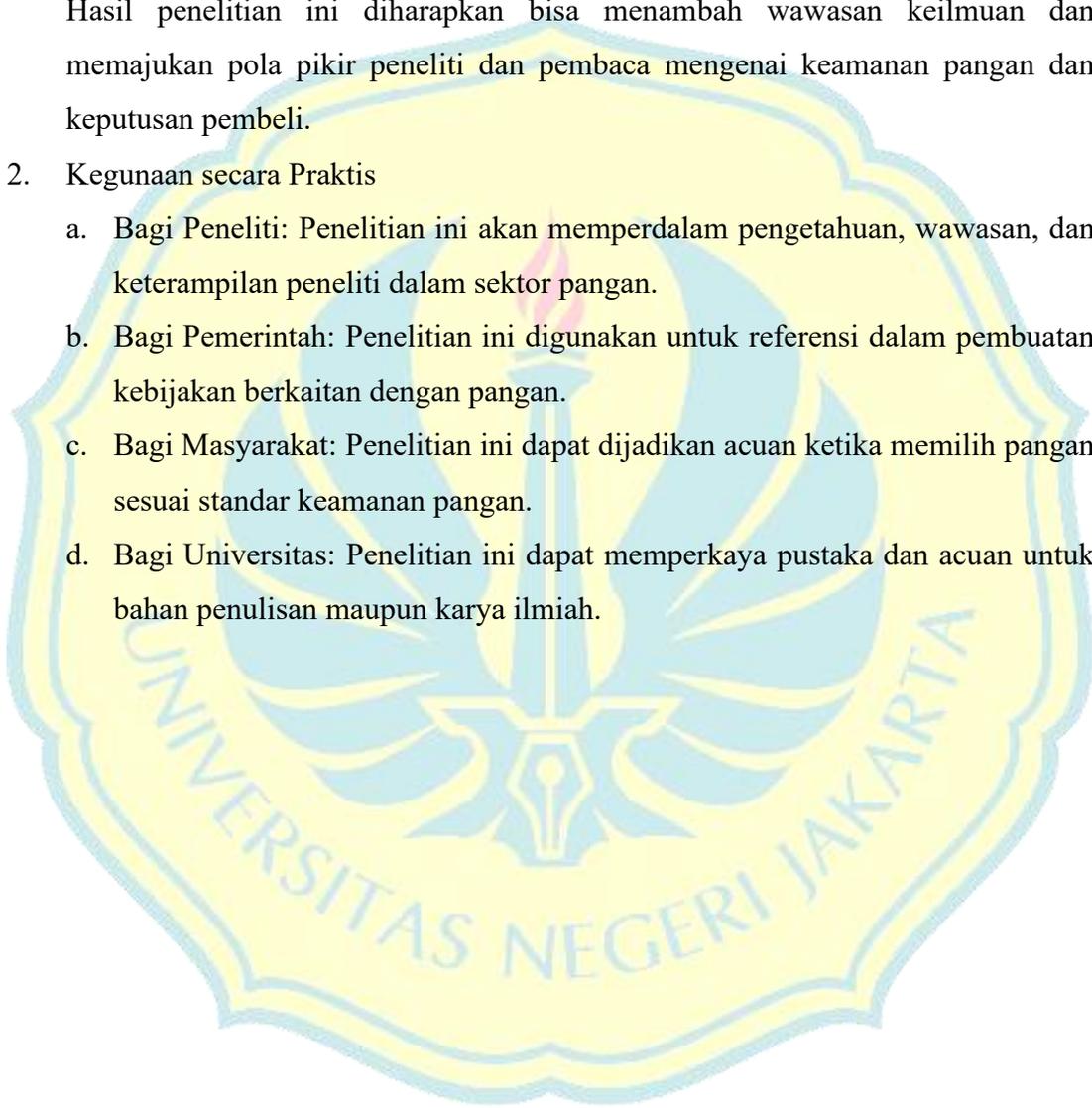
Beberapa kegunaan yang dapat dirumuskan untuk kajian ini, yaitu:

1. Kegunaan secara Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan bisa menambah wawasan keilmuan dan memajukan pola pikir peneliti dan pembaca mengenai keamanan pangan dan keputusan pembeli.

2. Kegunaan secara Praktis

- a. Bagi Peneliti: Penelitian ini akan memperdalam pengetahuan, wawasan, dan keterampilan peneliti dalam sektor pangan.
- b. Bagi Pemerintah: Penelitian ini digunakan untuk referensi dalam pembuatan kebijakan berkaitan dengan pangan.
- c. Bagi Masyarakat: Penelitian ini dapat dijadikan acuan ketika memilih pangan sesuai standar keamanan pangan.
- d. Bagi Universitas: Penelitian ini dapat memperkaya pustaka dan acuan untuk bahan penulisan maupun karya ilmiah.



*Intelligentia - Dignitas*