

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Bahan Tambahan Makanan (BTM)

2.1.1. Defenisi Bahan Tambahan Makanan (BTM)

Pengertian Bahan Tambahan Pangan secara umum adalah bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai makanan dan biasanya bukan merupakan khas makanan, mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi, yang dengan sengaja ditambahkan kedalam makanan. Bahan tambahan makanan digunakan untuk maksud teknologi pada pembuatan, pengolahan, penyiapan, perlakuan, pengemasan, dan penyimpanan (Cahyadi, 2008).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.722/Menkes/Per/IX/1988 bahan tambahan makanan adalah bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai makanan dan biasanya bukan merupakan ingredient khas makanan, mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi, yang dengan sengaja ditambahkan ke dalam makanan untuk maksud teknologi (termasuk organoleptik), pada pembuatan, pengolahan, penyiapan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, penyimpanan, atau pengangkutan makanan untuk menghasilkan (langsung atau tidak langsung) suatu komponen atau mempengaruhi sifat khas makanan tersebut.

Menurut *Food Agricultural Organization* (Organisasi pangan dan pertanian) di dalam Furia (1980), Bahan Tambahan Pangan adalah senyawa yang sengaja ditambahkan ke dalam makanan dengan jumlah dan ukuran tertentu dan terlibat dalam proses pengolahan, pengemasan, dan atau penyimpanan. Bahan ini berfungsi untuk memperbaiki warna, bentuk, cita rasa, dan tekstur, serta memperpanjang masa

simpan dan bukan merupakan bahan utama. Menurut Codex, Bahan Tambahan Pangan adalah bahan yang tidak lazim dikonsumsi sebagai makanan, yang dicampurkan secara sengaja pada proses pengolahan makanan. Bahan ini ada yang memiliki nilai gizi ada juga yang tidak (Saparinto, 2006)

2.1.2. Jenis Bahan Tambahan Pangan

Pada umumnya bahan tambahan pangan dibagi atas dua golongan besar, yaitu dengan sengaja ditambahkan dan tidak ditambahkan (Cahyadi, 2008):

1. Dengan sengaja ditambahkan (*Internal Additives*)

Bahan tambahan pangan yang ditambahkan dengan sengaja ke dalam makanan, dengan mengetahui komposisi bahan tersebut dengan maksud dan tujuan tertentu, seperti untuk meningkatkan nilai gizi, cita rasa makanan, mengendalikan keasaman dan kebasaaan, memantapkan bentuk dan rupa makanan sebagai contoh pengawet, pewarna, penguat.

2. Tidak sengaja ditambahkan (*Unintentional Additives*)

Bahan tambahan yang tidak sengaja ditambahkan, yaitu bahan pangan yang tidak mempunyai fungsi dalam makanan tersebut terdapat secara tidak sengaja, baik dalam jumlah sedikit atau cukup banyak akibat perlakuan selama proses produksi, pengolahan, dan pengemasan. Bahan ini dapat pula merupakan residu atau kontaminan dari bahan yang disengaja ditambahkan untuk tujuan produksi bahan mentah atau penanganannya yang masih terus terbawa ke dalam makanan yang akan dikonsumsi. Contoh bahan tambahan makanan dalam golongan ini adalah residu pestisida (termaksud insektisida, herbisida, fungisida dan rodentisida) dan antibiotik.

2.1.3. Fungsi Bahan Tambahan Pangan

Fungsi bahan tambahan pangan adalah (Dzalfa, 2007):

1. Mengawetkan makanan.
2. Mencegah pertumbuhan mikroba perusak pangan.
3. Mencegah terjadinya reaksi kimia yang dapat menurunkan mutu pangan.
4. Membentuk makanan menjadi enak, renyah, serta lebih enak di mulut.
5. Memberi warna dan meningkatkan kualitas pangan.

Berdasarkan Permenkes RI No. 722/Menkes/Per/IX/1988 menyatakan bahwa bahan tambahan pangan yang diizinkan digunakan dalam makanan adalah (Cahyadi, 2008):

1. Antioksidan dan anti oksidan sinergis

Bahan tambahan makanan yang digunakan untuk mencegah terjadinya proses oksidasi. Contoh : asam askorbat dan asam eritrobat serta garamnya untuk produk daging, ikan dan buah-buahan kaleng.

2. Antikempal

Bahan tambahan makanan untuk mencegah atau mengurangi kecepatan pengempalan atau menggumpalnya makanan yang mempunyai sifat higroskopis atau mudah menyerap air. Bahan yang biasa ditambah bahan antikempal misalnya susu bubuk, krim bubuk dan kaldu bubuk.

3. Pengatur keasaman

Bahan tambahan makanan yang dapat mengasamkan, menetralkan, dan mempertahankan derajat keasaman makanan. Contoh : asam laktat, sitrat, dan malat

digunakan pada jeli. Natrium bikarbonat, karbonat, dan hidroksi digunakan penetral pada mentega.

4. Pemanis buatan

Bahan tambahan makanan yang dapat menyebabkan rasa manis pada makanan yang tidak mempunyai nilai gizi. Contoh: sakarin, dan siklamat.

5. Pemutih dan pematang tepung

Bahan tambahan makanan yang dapat mempercepat proses pemutihan tepung dan atau pematangan tepung hingga dapat memperbaiki mutu penanganan.

6. Pengemulsi, pemantap dan pengental

Bahan tambahan makanan yang dapat membantu terbentuknya atau memantapkan sistem disperse yang homogeny pada makanan. Biasa digunakan pada makanan yang mengandung air atau minyak. Contoh: polisorbit untuk pengemulsi eskrim dan kue, pectin untuk pengental pada jamu, jeli, minuman ringan dan es krim, gelatin pemantap dan pengental untuk sediaan keju, karagenen dan agar-agar untuk pemantap dan pengental produk susu dan keju.

7. Pengawet

Bahan tambahan makanan dapat mencegah fermentasi, pengasaman atau penguraian lain terhadap makanan yang disebabkan oleh mikroorganisme. Bisa ditambahkan pada makanan yang mudah rusak atau disukai sebagai medium pertumbuhan bakteri atau jamur. Contoh: asam benzoat atau garamnya serta ester para-hidroksi benzoate untuk produk buah-buahan, kecap, keju, dan margarin; asam propionate untuk keju dan roti.

8. Pengeras

Bahan tambahan makanan yang dapat memperkeras atau mencegah lunaknya makanan. Contoh: Al sulfat, Al Na sulfat untuk pengeras pada acar ketimun dalam botol, Ca glukonat, dan Ca sulfat pada buah kaleng seperti tomat dan apel.

9. Pewarna

Bahan tambahan makanan yang dapat memberikan, atau memberi warna pada makanan. Contoh: *ponceau 4R*, eritrosin warna merah, *green FCF*, *green S* warna hijau, kurkumin, karoten, *yellow kuinolin*, tartrazin warna kuning, dan caramel warna coklat.

10. Penyedap rasa dan aroma serta penguat rasa

Bahan tambahan makanan yang dapat memberikan, menambah atau mempertegas rasa dan aroma. Contoh: monosodium glutamat pada produk daging.

11. Sekuestan

Bahan tambahan makanan yang dapat mengikat ion logam yang ada pada makanan sehingga dicegah terjadinya oksidasi yang dapat menimbulkan perubahan warna dan aroma. Biasa ditambahkan pada produk lemak dan minyak atau produk yang mengandung lemak atau minyak seperti daging dan ikan. Contoh: asam folat dan garamnya.

Selain itu terdapat juga beberapa bahan tambahan makanan yang bisa digunakan dalam makanan antara lain:

1. Enzim

Bahan tambahan makanan yang berasal dari hewan, tanaman atau jasad renik yang dapat menguraikan makanan secara enzimatik. Biasa untuk mengatur proses

fermentasi makanan. Contoh: amylase dari *aspergillus niger* untuk tepung gandum dan rennet dalam pembuatan keju.

2. Penambahan gizi

Bahan tambahan makanan berupa asam amino, mineral atau vitamin, baik tunggal maupun campuran yang dapat memperbaiki atau memperkaya gizi makanan.

Contoh: asam askorbat, feri fosfat, inositol, tokoferol, vitamin A, B12, dan vitamin D.

3. Humektan

Bahan tambahan makanan yang dapat menyerap lembab sehingga dapat mempertahankan kadar air dalam makanan. Contoh: gliserol untuk keju, es krim dan sejenisnya dan triasetil untuk adonan kue.

4. Antibusa

Bahan tambahan makanan yang dapat menghilangkan busa yang dapat timbul karena pengocokan dan pemasakan. Contoh: dimetil polisiloksan pada jeli, minyak dan lemak, sari buah dan buah nenas kalengan, silikon dioksida amorf pada minyak dan lemak.

2.2. Zat Pewarna

2.2.1. Defenisi Zat Pewarna

Menurut *International Food Information Council Foundation/ IFICF* (2004), pewarna pangan adalah zat yang digunakan untuk memberikan atau meningkatkan warna suatu produk pangan, sehingga menciptakan *image* tertentu dan membuat produk lebih menarik. Defenisi yang diberikan oleh Depkes (1999) lebih sederhana yaitu dapat memperbaiki atau memberi warna pada pangan. Produk pangan dengan

nilai gizi yang sangat tinggi sekalipun akan sia-sia apabila tidak memiliki sisi yang menarik untuk di konsumsi (Wijaya, 2009).

2.2.2. Jenis Zat Pewarna

Pewarna makanan memiliki dua jenis zat pewarna yaitu pewarna makanan sintetis dan pewarna makanan alami (Pitojo, 2009).

1. Pewarna makanan sintetis.

Penggunaan senyawa kimia termaksud pewarna sintetis sebagai Bahan Tambahan Pangan bukanlah hal baru. Sejak abad ke-19 senyawa kimia tersebut telah digunakan sebagai Bahan Tambahan Pangan dalam pembuatan dalam pembuatan makanan, minuman, dan jajanan. Dalam perkembangannya mulai muncul berbagai dampak negatif terhadap kesehatan, antara lain berupa kasus-kasus keracunan makanan. Senyawa kimia sebagai Bahan Tambahan Pangan termaksud pewarna sintetis yang memiliki keunggulan antara lain pewarna sintetis lebih mudah didapat atau dibeli, gampang digunakan, hasil terukur dan residunya mudah diketahui pada makanan yang bersangkutan. Penggunaan Bahan Tambahan Makanan yang telah dinyatakan terlarang pada produk makanan, atau penggunaan Bahan Tambahan Makanan yang diperbolehkan namun melebihi batas ketentuan aman, masih sering ditemukan di pasaran. Produk makanan yang kurang sehat tersebut antara lain juga berasal dari industri kecil dan industri rumah tangga atau bahkan juga tanpa disadari masih selalu muncul di keluarga. Sehingga, penggunaan pewarna makanan sintetis di kalangan industri kecil dan rumah tangga sering menimbulkan kontroversi khususnya terhadap risiko kesehatan (Pitojo, 2009).

Penyalahgunaan pemakaian zat pewarna dan sembarangan untuk bahan pangan, misalnya zat pewarna untuk tekstil dan kulit dipakai untuk mewarnai bahan pangan. Hal ini jelas sangat berbahaya bagi kesehatan karena adanya residu logam berat pada pewarna. Timbulnya penyalahgunaan tersebut antara lain disebabkan oleh ketidaktahuan masyarakat dalam mengenai zat pewarna untuk pangan, disamping itu, harga zat pewarna untuk industri jauh lebih murah dibandingkan dengan zat pewarna untuk pewarna pangan (Yuliarti, 2007).

Tabel 2.1 Bahan Pewarna Sintetis yang Diizinkan di Indonesia

Pewarna Sintetis		Nomor Indeks Warna(C.I.No)	Batas Maksimum Penggunaan
Amaran	Amaranth: CI Food Red 9	16185	200 mg/kg
Biru berlian	Brilliant blue FCF : CI	42090	200 mg/kg
Eritrosin	Food red 2 Erithrosin : CI	45430	200 mg/kg
Hijau FCF	Food red 14 Fast green FCF : CI	42053	200 mg/kg
Hijau S	Food green 3 Green S : CI. Food	44090	200 mg/kg
Indigotin	Green 4 Indigo : CI.Food	73015	200 mg/kg
Ponceau 4R	Blue I Ponceau 4R : CI	16255	200 mg/kg
Kuning	Food red 7	74005	200 mg/kg
Kuinelin	Quineline yellow CI. Food yellow 13	15980	200 mg/kg
Kuning CFC	Sunset yellow FCF CI.Food yellow 3	-	200 mg/kg
Riboflavina Tartrazine	Riboflavina Tartrazine	19140	200 mg/kg

Sumber: Cahyadi (2008)

2. Pewarna alami

Banyak warna cemerlang yang dipunyai oleh tanaman dan hewan dapat digunakan sebagai pewarna untuk makanan. Beberapa pewarna alami ikut menyumbangkan nilai nutrisi (karotenoid, riboflavin, dan kobalamin) merupakan bumbu (kunir dan paprika) atau pemberi rasa (caramel) ke bahan olahannya. Beberapa pewarna alami yang bersal dari tanaman dan hewan, diantaranya adalah klorofil, mioglobin dan hemoglobin, anthosianin, flavonoid, tannin, betalain dan xanthon serta karotenoid (Cahyadi, 2008).

Tabel 2.2 Sifat-Sifat Bahan Pewarna Alami

Kelompok	Warna	Sumber	Kelarutan	Stabilitas
Karamel	Cokelat	Gula dipanaskan	Air	Stabil
Anthosianin	Jingga, merah, biru	Tanaman	Air	Peka terhadap panas dan Ph
Flavoid	Tanpa kuning	Tanaman	Air	Stabil terhadap panas
Leucoanthosianin	Tidak berwarna	Tanaman	Air	Stabil terhadap panas
Tannin	Tidak berwarna	Tanaman	Air	Stabil terhadap panas
Batalain	Kuning, merah	Tanaman	Air	Sensitive terhadap panas
Quinon	Kuning-hitam	Tanaman bakteri lumut	Air	Stabil terhadap panas
Xanthon	Kuning	Tanaman	Air	Stabil terhadap panas
Karotenoid	Tanpa kuning-merah	Tanaman/hewan	Lipida	Stabil terhadap panas
Klorofil	Hijau, cokelat	Tanaman	Lipida dan air	Sensitif terhadap panas
Heme	Merah, cokelat	Hewan	Air	Sensitif terhadap panas

Sumber : Cahyadi (2008).

2.2.3. Tujuan Penggunaan Zat Pewarna

Tujuan penggunaan pewarna adalah (Wijaya, 2009)

1. Membantu memperbaiki variasi warna alami atau perubahan warna selama pengolahan dan penyimpanan.
2. Memperkuat kesan atau mengidentifikasi pangsanya (penambah rasa makanan) terkait.
3. Memperbaiki variasi atau ketidaknormalan produk karena penyimpanan, pengolahan, pengemasan distribusi guna mempertahankan keseragaman penampilan atau mengikat penerimaan.
4. Membantu mempertahankan identitas atau karakter yang dikenal dari produk pangan tersebut.

2.2.4. Dampak Zat Pewarna Terhadap Kesehatan

Pemakaian zat pewarna sintetis dalam makanan dan minuman mempunyai dampak positif bagi produsen dan konsumen, diantaranya dapat membuat suatu makanan lebih menarik, meratakan warna makanan, mengembalikan warna bahan dasar yang telah hilang selama pengolahan ternyata dapat pula menimbulkan hal-hal yang tidak diinginkan dan bahkan memberikan dampak yang negatif bagi kesehatan konsumen (Cahyadi, 2008).

Menurut Cahyadi (2008), ada hal-hal yang mungkin memberikan dampak negatif tersebut apabila :

1. Bahan pewarna sintetis ini dimakan dalam jumlah kecil namun berulang.
2. Bahan pewarna sintetis dimakan dalam jangka waktu yang lama.
3. Kelompok masyarakat yang luas dengan daya tahan yang berbeda-beda yaitu tergantung pada umur, jenis kelamin, berat badan, mutu makanan sehari-hari dan keadaan fisik.

4. Beberapa masyarakat menggunakan bahan pewarna sintetis secara berlebihan
5. Penyimpanan bahan pewarna sintetis oleh pedagang bahan kimia yang tidak memenuhi persyaratan.

Tabel 2.3 Daftar Zat Pewarna yang Dilarang di Indonesia

Bahan Pewarna	Nomor Indeks Warna (C.I. No)
Citrus red No.2	12156
Ponceau 3 R	16155
Ponceau SX	14700
Rhodamin B	45170
Guinea Green B	42085
Magenta	42510
Chrysodine	11270
Butter Yellow	11020
Sudan I	12055
Methanil Yellow	13065
Auramine	41000
Oil Orange SS	12100
Oil Orange XO	12140
Oil Yellow AB	11380
Oil Yellow OB	11390

Sumber : Cahyadi (2008)

Pemberian pewarna makanan dapat berpengaruh terhadap kesehatan. Misalnya, penggunaan tartrazine secara berlebihan menyebabkan alergi, asma, dan hiperaktif pada anak. Penggunaan erythrosine secara berlebihan menyebabkan reaksi alergi pada pernafasan, hiperaktif pada anak, tumor tiroid pada tikus, dan efek kurang baik pada otak dan perilaku. Penggunaan *fast green* FCF secara berlebihan menyebabkan reaksi alergi dan produksi tumor. Sementara, penggunaan *sunset yellow* secara berlebihan menyebabkan radang selaput lendir pada hidung, sakit pinggang, muntah-muntah, dan gangguan pencernaan (Saparinto, 2006).

Amaranth adalah zat warna sintetis berwarna merah yang larut dalam air. Zat warna ini diizinkan digunakan dalam makanan/minuman. Pewarna bubuk ini larut dalam airdan terurai pada suhu 120 ° C tanpa meleleh. Amaranth pewarna merah menimbulkan tumor, reaksi alergi pada pernapasan, dan dapat menyebabkan hiperaktif pada anak-anak (Hartoko, 2012).

Tartrazine (E102 atau Yellow 5) adalah pewarna kuning yang banyak digunakan dalam makanan dan obat-obatan. Selain berpotensi meningkatkan hiperaktivitas anak, pada sekitar 1- 10 dari sepuluh ribu orang , tartrazine menimbulkan efek samping langsung seperti urtikaria (ruam kulit), rinitis (hidung meler), asma, purpura (kulit lebam) dan anafilaksis sistemik (*shock*). Intoleransi ini tampaknya lebih umum pada penderita asma atau orang yang sensitif terhadap aspirin. Tartrazine dapat dengan mudah ditemukan pada label kemasan makanan dengan kode FD & C yellow 5, E102 atau CI 19140. Tartrazine ini salah satu dari kelompok yang dikenal sebagai pewarna azo dyes. Tartrazine merupakan pewarna buatan yang digunakan untuk membuat makanan dan produk lain yang secara visual lebih menarik atau memikat selera (Izulthea,2013).

2.2.5 ADI (*Acceptable Daily Intake*)

Menurut Saparinto (2006), Batas maksimal penggunaan harian bahan tambahan pangan harus diperhatikan oleh para produsen makanan maupun

masyarakat. Hal ini penting untuk menghindari bahaya yang ditimbulkan yang oleh penggunaan bahan tambahan pangan yang berlebihan. Bahan tambahan pangan yang dimaksud adalah bahan tambahan pangan yang mengandung bahan kimia yang bisa berbahaya bagi kesehatan. Semua bahan kimia akan berubah sifat dari yang menguntungkan menjadi racun bila dosis pemakaiannya salah atau tidak tepat. Informasi mengenai Batas Maksimal Penggunaan harian (BMP) atau *Acceptable Daily Intake* (ADI) sangat penting diketahui para produsen makanan dan masyarakat. Penentuan ADI diperoleh dengan menjumlahkan bahan (dalam mg/kg berat badan) yang aman dikonsumsi orang dan diasumsikan tidak menimbulkan gangguan kesehatan, dampak, atau resiko keracunan.

Pewarna merupakan bahan tambahan pangan yang berfungsi untuk memberi warna pada bahan pangan. Beberapa pewarna alami yang diijinkan dalam pangan, menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No 772/Menkes/RI/Per/IX/88 diantaranya adalah :

1. Karamel, yaitu pewarna alami berwarna coklat yang dapat digunakan untuk mewarnai jeli/jel (200 mg/kg), acar ketimun dalam botol (300 mg/kg) dan yogurt beraroma (150 mg/kg)
2. Beta-karoten, yaitu pewarna alami berwarna merah orange yang dapat digunakan untuk mewarnai es krim (100 mg/kg), keju (600 mg/kg)
3. Kurkumin, yaitu pewarna alami yang berwarna kuning-orange yang dapat digunakan untuk mewarnai es krim dan sejenisnya (50 mg/kg)

2.3. Selai Roti

Selai atau *jam* adalah makanan setengah padat yang dibuat dari buah-buahan ataupun produk olahan lain seperti lemak kacang untuk selai kacang, mentega coklat dan tepung coklat untuk pembuatan selai coklat, campuran ini yang akan ditambahkan dengan gula pasir, yang menghasilkan kandungan total padatan minimal 65%. Syarat selai yang baik adalah mudah dioleskan dan mempunyai aroma dan rasa buah asli (Margono, 2007).

Selai diperoleh dengan jalan memanaskan campuran antara bubur buah dengan gula, kemudian dipekatkan melalui pemanasan dengan api yang sedang sampai kandungan gulanya menjadi 68%. Pemanasan atau pemasakan yang terlalu lama menyebabkan hasil selai menjadi keras dan membentuk kristal gula. Sedangkan bila terlalu cepat/singkat, selai yang dihasilkan akan encer (Direktorat Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian, 2004).

Pektin yang dikandung buah-buahan atau sari buah bereaksi dengan gula dan asam membuat selai menjadi kental. Buah-buahan dengan kadar pektin atau keasaman yang rendah perlu ditambahkan pektin atau asam agar selai bisa menjadi kental. Buah-buahan yang dijadikan selai biasanya buah yang sudah masak, tapi tidak terlalu matang dan mempunyai rasa sedikit masam. Buah-buahan yang umum dijadikan selai, misalnya: stroberi, blueberi, apel, anggur, dan pir. Selain itu, selai bisa dibuat dari sayur-sayuran seperti wortel dan seledri (Wikipedia, 2013).

2.4. Proses Pembuatan Selai Roti

Selai roti membutuhkan proses yang sederhana, Adapun proses pembuatan selai roti ialah (Squidoo, 2013):

1. Langkah awal pembuatan selai adalah blender atau parut buah atau sayuran yang sudah disiapkan hingga menjadi bubur. Dan tentu saja sebelum memasukkan dalam blender buah buahan tadi sudah dikupas kulitnya.
2. Setelah itu campurkan buah - buahan yang sudah menjadi bubur dengan gula. Aduk hingga bahan - bahan tadi menjadi menyatu dan gula menyebar keseluruhan bubur buah.
3. Selanjutnya setelah gula larut, masukkan kedalam penggorengan (tanpa memakai minyak goreng) didihkan sampai kental. Aduk terus bahan selai, supaya tidak terjadi penggumpalan dibagian bawah. Pemakaian panci berpantat tebal sangat disarankan, supaya tidak terjadi cepatnya pembakaran di dasar panci menyebabkan selai gosong.
4. Pengadukan setiap beberapa menit sekali juga penting untuk menghindari selai menjadi gosong. Sebaiknya gunakan sendok kayu saat membuat selai.
5. Selanjutnya masukkan kayu manis, dan tunggu hingga baunya menjadi harum.
6. Ciri selai yang sudah masak adalah cairannya sudah kental dan sudah membalut punggung sendok kayu (persis seperti cara pembuatan jelli).
7. Setelah adonan mengental, angkat dari atas api dan diamkan sampai dingin
8. Simpan dalam botol/wadah yang tertutup rapat.

2.5. Selai Roti Bermerek dan Tidak Bermerek

Menurut Sihombing (2009), Merek merupakan nama, istilah, tanda, simbol. Lambang, desain, warna, gerak atau kombinasi atribut-atribut produk lainnya

yang diharapkan dapat memberikan identitas dan diferensiasi terhadap produk pesaing. Pada dasarnya suatu merek juga merupakan janji penjual untuk secara konsisten menyampaikan serangkaian ciri-ciri, manfaat dan jasa tertentu kepada para pembeli. Merek yang baik juga sebagai alat promosi yaitu sebagai daya tarik produk, untuk membina citra yaitu dengan memberikan keyakinan, jaminan kualitas kepada konsumen dan sebagai identitas, yang bermanfaat dalam membedakan produk suatu perusahaan dengan produk perusahaan saingannya. Ini akan memudahkan konsumen untuk mengenalinya saat berbelanja dan saat melakukan pembelian ulang.

Konsumen sebaiknya tidak mengonsumsi makanan dan atau minuman yang tidak mencantumkan batas tanggal kedaluwarsa. Ada beberapa informasi penting yang harus diketahui konsumen. Pertama, harga, konsumen berhak mendapatkan informasi dan membandingkannya dengan informasi lain sehingga ia dapat membeli dengan harga sesuai daya beli mereka. Kedua, label, sebelum mengonsumsi makanan, konsumen perlu memperhatikan informasi pada kemasan atau label produksi yang harus meliputi nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat atau isi bersih, nama dan alamat produsen dan tanggal kadaluwarsa. Pemberian label pada makanan kemasan itu bertujuan agar konsumen mendapatkan informasi yang benar dan jelas tentang produk tersebut (Soerya, 2007).

2.6. Kerangka Konsep

