

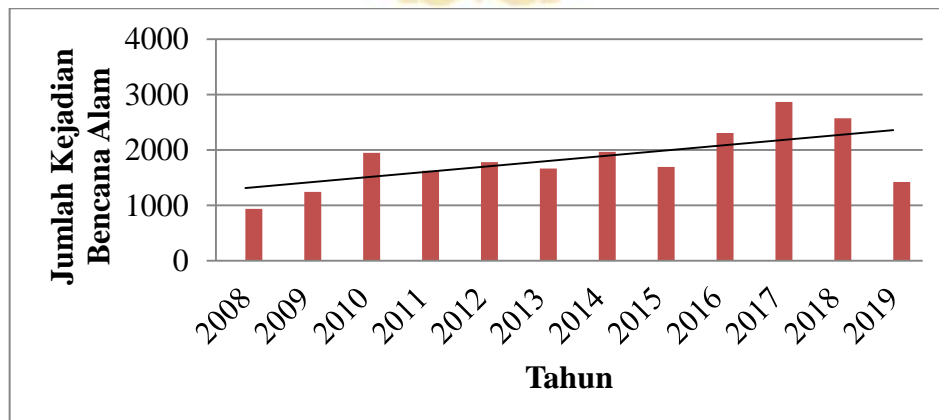
BAB I

PENDAHULUAN

Bab ini berisikan tentang latar belakang penelitian, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan tugas akhir.

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia yang terdiri dari 17.504 pulau, terletak pada lingkaran api pasifik yang memiliki puluhan patahan aktif (Ekafitri dan Faradilla, 2011). Posisi wilayah Indonesia secara geografis tersebut, menjadikan Indonesia rawan terhadap bencana alam, seperti gempa tektonik, tsunami, banjir dan angin puting beliung (Sumarto dkk, 2019). Untuk menanggulangi bencana, pemerintah telah membentuk Badan Nasional Penanggulangan Bencana (BNPB) di tingkat nasional dan Badan Penanggulangan Bencana Daerah (BPBD) di tingkat daerah. Menurut data yang diperoleh dari Data Informasi Bencana Indonesia (DIBI)-PNPB, dapat dilihat lebih dari 22.000 kejadian bencana alam dari tahun 2008 sampai 2019. **Gambar 1.1** menunjukkan bahwa tiap tahunnya jumlah kejadian bencana alam terus meningkat.



Gambar 1.1 Grafik Jumlah Kejadian Bencana Alam 2008-2019 (DIBI, 2020)

Bencana alam tidak hanya memakan korban jiwa dan harta benda, tetapi juga merusak infrastruktur seperti terputusnya jalur (Ekafitri dan Faradilla, 2011). **Tabel 1.1** memperlihatkan jumlah korban jiwa, orang yang mengungsi karena bencana, dan jumlah infrastruktur yang rusak akibat bencana.



Tabel 1.1 Data Kejadian Bencana Alam Tahun 2008 – 2019 (DIBI, 2020)

Tahun	Jumlah Kejadian	Korban (jiwa)			Rumah (unit)				Kerusakan (unit)		
		Meninggal & Hilang	Luka-luka	Menderita & pengungsi	Rusak Berat	Rusak Sedang	Rusak Ringan	Terendam	Fasilitas Kesehatan	Fasilitas Peribadatan	Fasilitas Pendidikan
2019	1.441	375	1.403	2.594.849	4.564	4.156	18.118	111.546	378	280	99
2018	2.575	4.838	21.130	10.333.309	150.519	39.815	129.837	254.673	1.736	857	106
2017	2.860	422	1.088	3.674.168	10.452	10.648	28.631	376.373	1.326	715	117
2016	2.323	749	2.824	3.161.231	9.029	9.979	28.790	334.606	1.484	601	232
2015	1.731	445	463	1.215.818	5.218	3.871	16.444	180.319	309	159	33
2014	2.008	977	2.348	2.778.614	20.120	6.067	29.350	525.434	766	355	65
2013	1.710	812	3.612	3.895.456	17.924	12.590	59.402	470.756	1.905	692	321
2012	2.268	499	1.523	954.479	13.525	8.073	35.554	187.601	487	224	90
2011	2.130	952	1.097	485.542	15.889	3.412	56.839	194.785	578	466	118
2010	2.202	2.084	36.669	1.701.778	23.045	3.866	35.814	686.523	1.559	633	369
2009	1.948	1.262	6.067	5.552.166	208.251	0	367.843	369.556	11.030	9.532	461
2008	1.120	110	71.630	301.810	14.095	0	52.929	389.311	928	920	250



Sesaat setelah kejadian bencana, bantuan dalam jumlah besar dibutuhkan untuk segera dikirim ke daerah terdampak guna mengurangi jumlah korban jiwa dan penderitaan korban bencana. Diantara bantuan yang didistribusikan yaitu makanan dan minuman, *family kits*, dan *hygiene kits*. Bantuan makanan adalah salah satu aspek yang paling penting dalam penanganan bencana, untuk memenuhi kebutuhan nutrisi dan energi dari korban bencana (Kartawiria, 2011). Seringkali makanan yang dikirim masih berupa bahan makanan seperti beras, mie, telur, dan sardine yang masih perlu diolah terlebih dahulu sebelum dikonsumsi. Pada masa awal bencana hal ini dinilai kurang efektif, karena terbatasnya peralatan dan ketersediaan air bersih. Disamping itu, dapur umum baru bisa berfungsi setelah beberapa hari setelah kejadian bencana (Ekafitri dan Faradilla, 2011). Kurangnya sumber daya manusia juga menjadi hambatan untuk mengadakan dapur umum (Kartawiria, 2011). Untuk mengatasi hal ini, maka diantara bantuan logistik makanan yang didistribusikan kepada korban bencana, terutama pada masa awal tanggap darurat, sebaiknya adalah makanan yang dapat langsung dikonsumsi tanpa memerlukan proses pengolahan terlebih dahulu (*ready meal to eat*) (Ekafitri dan Faradilla, 2011).

Produk *ready meal to eat* ini, selain praktis dalam penggunaannya diharapkan juga mudah dalam pendistribusian sehingga dapat menjadi alternatif solusi terhadap kebutuhan logistik kebencanaan. Dengan adanya produk *ready meal to eat* ini diharapkan permasalahan logistik kebencanaan pada masa tanggap darurat bencana dapat diminimasi. *Ready meal to eat* merupakan produk makanan yang telah melalui proses pengolahan dan dapat langsung dikonsumsi tanpa harus melalui proses pengolahan lebih lanjut untuk menurunkan nilai mikrobanya, misalnya pemanasan (Media Pangan Indonesia, 2017). *Ready meal to eat* didefinisikan sebagai makanan lengkap yang membutuhkan sedikit atau tidak sama sekali bahan tambahan dan dirancang untuk menggantikan hidangan utama (Horst dkk, 2010).

Menurut Zoumas dkk (2002), karakteristik produk pangan untuk korban bencana, yaitu: aman; memiliki warna, aroma, tekstur dan penampakan yang

dapat diterima; mudah didistribusikan; mudah digunakan; dan nutrisi lengkap. Kemasan merupakan salah satu faktor yang menunjang produk *Ready meal to eat* di pasaran, bukan hanya sebagai daya tarik tetapi hal utama kemasan adalah pemilihan teknologi yang tepat untuk menjamin keamanan, kualitas, dan masa simpan produk tersebut (Media Pangan Indonesia, 2017). Pemilihan kemasan yang tepat dapat memperpanjang umur simpan *ready meal to eat* yang cocok pada masa tanggap darurat. *Ready meal to eat* diharapkan dapat tahan lama agar produk dapat di simpan selama beberapa waktu sehingga pada saat terjadi bencana produk *ready meal to eat* dapat segera didistribusikan. Ketahanan produk *ready meal to eat* juga penting karena seringkali dibutuhkan waktu yang cukup lama mulai dari produk dikirim dari sumber (gudang awal) sampai diterima oleh korban karena lokasi dari gudang ke daerah bencana yang jauh dan terisolasi.

1.2 Rumusan Masalah

Perumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana kemasan produk *meal ready to eat* yang tahan lama sehingga dapat menjadi alternatif solusi terhadap pemenuhan kebutuhan logistik pada masa awal tanggap darurat bencana.

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas, adapun tujuan dari penelitian ini yaitu mengevaluasi pengaruh kemasan produk *ready meal to eat* terhadap ketahanan produk *ready meal to eat* masih dapat diterima dan aman untuk dikonsumsi.

1.4 Batasan Masalah

Batasan Masalah pada penelitian ini, yaitu:

1. Produk *ready meal to eat* yang dirancang, yaitu untuk 1 porsi makan 1 orang dewasa.
2. Komposisi produk *ready meal to eat* terdiri dari nasi dan rendang.
3. Harga 1 porsi produk *ready meal to eat* tidak menjadi batasan dalam penelitian ini.
4. Produk *ready meal to eat* yang sudah dikemas dapat disimpan di suhu ruang selama minimal 3 hari.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dalam penelitian ini terdiri dari:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisikan tentang latar belakang penelitian, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah dan sistematika penulisan tugas akhir.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini berisikan teori terkait desain eksperimen, keamanan pangan, dan penentuan harga pokok produksi.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini menjelaskan tentang langkah-langkah yang dilakukan pada penelitian ini secara sistematis.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab ini berisikan tentang tahapan-tahapan dalam pengumpulan dan pengolahan data.

BAB V ANALISIS

Bab ini berisikan analisis terhadap penelitian produk *ready meal to eat* yang dilakukan.

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisikan kesimpulan dan saran yang bisa dijadikan pembahasan untuk penelitian selanjutnya mengenai penelitian yang telah dilakukan dan rancangan produk yang diusulkan.

