

PERBANDINGAN KEPATUHAN KESESUAIAN LABEL DAN IDENTIFIKASI INGREDIEN PRODUK ABON YANG BEREDAR DI KOTA BOGOR

HIDAYAT FAIZ SANJAYA



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Perbandingan Kepatuhan Kesesuaian Label dan Identifikasi Ingredien Produk Abon yang Beredar di Kota Bogor” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2025

Hidayat Faiz Sanjaya
J0305211037

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

ABSTRAK

HIDAYAT FAIZ SANJAYA. Perbandingan Kepatuhan Kesesuaian Label dan Identifikasi Ingredien Produk Abon yang Beredar di Kota Bogor. Dibimbing oleh NUGRAHA EDHI SUYATMA.

Hasil pengawasan label produk pangan yang dilakukan oleh BPOM pada Tahun 2023, terdapat 18% produk yang masih tidak memenuhi ketentuan. Penelitian bertujuan untuk membandingkan perbedaan tingkat kepatuhan label dan identifikasi ingredien produk abon dengan izin edar MD dan PIRT yang beredar di Kota Bogor. Berdasarkan hasil *sampling* didapatkan 53 jenis sampel abon dengan rincian 17 sampel MD dan 36 PIRT dari 29 toko swalayan. Tingkat kepatuhan produk MD memiliki nilai rata-rata unsur yang lebih tinggi dibandingkan produk PIRT. Berdasarkan hasil analisis Mann-Whitney U-Test, terdapat perbedaan nyata untuk tingkat kepatuhan label minimum antara izin edar MD dan PIRT. Berdasarkan analisis Chi-Square unsur label daftar bahan, berat bersih, nama dan alamat produsen, asal-usul bahan pangan dan kode produksi memiliki tingkat kepatuhan yang berbeda nyata antara produk MD dan PIRT. Ingredien yang paling banyak digunakan pada produk abon yang beredar di Kota Bogor antara lain daging sapi, gula, garam, rempah, dan minyak goreng.

Kata Kunci: Abon, Kepatuhan Label, Ingredien, Whitney-U-test

ABSTRAK

HIDAYAT FAIZ SANJAYA. Comparison of Label Compliance and Ingredient Identification of Shredded Meat Floss Circulating in Bogor City. Supervised by NUGRAHA EDHI SUYATMA.

Monitoring conducted by the Indonesian Food and Drug Authority (BPOM) in 2023 revealed that 18% of food products still did not comply with labeling regulations. This study aimed to compare the level of label compliance and ingredient identification of meat floss products between MD and PIRT distribution permits in Bogor City. Samples were collected from 29 retail stores, resulting in 53 types of meat floss products, 17 with MD permits and 36 with PIRT permits. The results showed that products with MD permits had a higher average compliance score for labeling elements compared to those with PIRT permits. Statistical analysis using the Mann-Whitney U test indicated a significant difference in minimum labeling compliance between MD and PIRT products. Furthermore, Chi-Square analysis showed significant differences in compliance with specific labeling elements, including the list of ingredients, net weight, name and address of the manufacturer, origin of food ingredients, and production code. The most commonly used ingredients in shredded meat products circulating in Bogor City were beef, sugar, salt, spices, and cooking oil.

Keywords: Meat floss, Label Compliance, Ingredients, Mann-Whitney U test



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2025
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

PERBANDINGAN KEPATUHAN KESESUAIAN LABEL DAN INGREDIEN PRODUK ABON YANG BEREDAR DI KOTA BOGOR

HIDAYAT FAIZ SANJAYA

Laporan Proyek Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Penguji pada ujian Proyek Akhir: Made Gayatri Anggarkasih, S.T.P., M.Si.



@Hak cipta milik IPB University

Judul Proyek Akhir : Perbandingan Kepatuhan Kesesuaian Label dan Identifikasi
Ingredien Produk Abon yang Beredar di Kota Bogor
Nama : Hidayat Faiz Sanjaya
NIM : J0305211037

Disetujui oleh

Pembimbing:
Prof. Dr. Nugraha Edhi Suyatma, S.T.P., D.E.A.



Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.
NIP: 197102262002122001



Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.
NIP: 196607171990231003



Tanggal Ujian: 29 Juli 2025

Tanggal Lulus:



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga skripsi ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Februari 2025 sampai bulan Maret 2025 ini dengan judul “Perbandingan Kepatuhan Kesesuaian Label dan Ingredien Produk Abon yang Beredar di Kota Bogor”

Penulis telah banyak menerima bimbingan, dukungan, doa, dan bantuan dari banyak pihak. Terima kasih penulis ucapkan kepada:

1. Kedua orang tua, Bapak Denny Sanjaya dan Ibu Yenni Irawati, serta Kedua adik saya Favian Hilal Sanjaya dan Fakhri Syihab Sanjaya yang memberikan dukungan, doa, dan kasih sayangnya.
2. Kepada keluarga besar saya dari pihak ayah dan ibu yang juga turut mendukung dan mendoakan saya
3. Bapak Prof. Dr. Nugraha Edhi Suyatma S.T.P., D.E.A. selaku pembimbing proyek akhir saya yang telah membimbing dan memberi masukan dalam proyek akhir ini.
4. Ibu Made Gayatri Anggarkasih S.T.P., M.Si. selaku dosen penguji sidang akhir saya yang telah memberikan masukan perbaikan tugas akhir saya.
5. Kepada Lowisa Mei Tantri yang sudah menemani, memberi dukungan, dan mendoakan penulis.
6. Kepada seluruh member the Sensational Gangster of Nabila yang sudah memberikan arti kehidupan yang sebenarnya kepada penulis dan banyak hal lain yang tidak dapat ditumpahkan ke dalam tulisan ini.
7. Kepada member the Ciremai Homestay yang telah memberikan saya tempat untuk bernaung dan tinggal selama semester 7
8. Kepada teman teman SJMP 58 lain yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu karena telah membantu dan menghibur saya selama kegiatan perkuliahan.
9. Kepada keluarga besar Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan sebagai tempat magang yang telah membimbing dan memberikan saya banyak ilmu baru serta menjadi inspirasi penulis dalam menentukan judul skripsi

Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan

Bogor, Juli 2025

Hidayat Faiz Sanjaya



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Abon	4
2.1.1 Abon Sapi	4
2.1.2 Abon Ayam	5
2.1.3 Abon Ikan	5
2.2 Izin Edar Pangan Olahan	5
2.2.1 Izin Edar MD	6
2.2.2 Izin Edar PIRT	6
2.3 Label Pangan	7
2.4 Ingredien	8
III METODE	9
3.1 Waktu dan Tempat	9
3.2 Alat dan Bahan	9
3.3 Prosedur Kerja	9
3.3.1 Studi Literatur dan Penentuan Jenis Produk	10
3.3.2 Pemetaan Wilayah <i>Sampling</i>	10
3.3.3 Pengambilan dan Pengamatan Sampel	11
3.4 Pengolahan Data	11
3.4.1 Analisis Tingkat Kesesuaian Pencantuman Label Kemasan	11
3.4.2 Analisis Ingredien Pada Produk Abon	11
3.4.3 Analisis Tingkat Perbedaan Kepatuhan Menggunakan Mann-Whitney U-Test	12
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	13
4.1 Pemetaan Profil <i>Sampling</i> Produk Abon di Kota Bogor	13
4.2 Kesesuaian Label Produk Abon di Kota Bogor	15
4.2.1 Keterangan Minimum Pada Label	15
4.2.2 Keterangan Lain-lain Pada Label	26
4.3 Analisis Ingredien Produk Abon yang Beredar di Kota Bogor	30
4.3.1 Bahan Baku	30
4.3.1.1 Daging	31
4.3.1.2 Gula dan Garam	32

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

4.3.1.3.	Rempah	32
4.3.1.4.	Minyak Goreng	32
4.3.2	Bahan Tambahan Pangan	32
4.3.2.1.	Penguat Rasa	33
4.3.2.2.	Pemanis Buatan	34
4.4	Perbandingan Perbedaan Kepatuhan Kesesuaian Label Produk Abon Izin Edar MD dan PIRT	35
4.4.1	Uji Normalitas Shapiro-Wilk	35
4.4.2	Uji Mann-Whitney U-Test	36
4.4.3	Uji Chi-Square	37
	SIMPULAN DAN SARAN	39
5.1	Kesimpulan	39
5.2	Saran	39
	DAFTAR PUSTAKA	40
	LAMPIRAN	44
	RIWAYAT HIDUP	51

DAFTAR TABEL

1	SNI 3707- 1995 tentang syarat mutu abon	4
2	Daftar jumlah toko swalayan menurut kecamatan yang tersebar di Kota Bogor Tahun 2022	10
3	Persebaran lokasi <i>sampling</i> di Kota Bogor	13
4	Persentase pemenuhan keterangan minimum label abon	16
5	Pencantuman jenis pangan olahan dan nama dagang pada label produk	17
6	Pengamatan ketidaksesuaian unsur berat bersih pada label	17
7	Pengamatan ketidaksesuaian unsur nama dan alamat perusahaan pada label	19
8	Pengamatan ketidaksesuaian unsur daftar bahan pada label	20
9	Pengamatan ketidaksesuaian unsur tanggal Kedaluwarsa pada label	21
10	Pengamatan ketidaksesuaian unsur tanggal dan kode produksi pada label	23
11	Pengamatan ketidaksesuaian unsur logo halal pada label	24
12	Pengamatan ketidaksesuaian unsur asal-usul bahan pangan	26
13	Persentase pemenuhan keterangan lain-lain label abon	27
14	Hasil pengamatan unsur keterangan alergen (n= 21)	28
15	BTP pemanis buatan pada produk abon	34
16	Hasil pengujian normalitas Shapiro-Wilk	36
17	Hasil pengujian Mann-Whitney U-Test	36
18	Hasil pengujian Chi-Square	37

19	Contoh label pangan olahan	7
20	Diagram alir tahapan penelitian	9
21	Grafik perbandingan persebaran izin edar produk abon di Kota Bogor	14
22	Jumlah persebaran jenis abon yang beredar di Kota Bogor	14
23	Persebaran lokasi sarana produksi produk abon yang ditemukan di Kota Bogor	15
24	Contoh ketidaksesuaian pada unsur berat bersih	18
25	Contoh ketidaksesuaian pada unsur daftar bahan	20
26	Contoh ketidaksesuaian pada unsur tanggal kedaluwarsa	22
27	Ilustrasi pencantuman asal usul produk	26
28	Contoh ketidaksesuaian pada unsur keterangan alergen	29
29	Persebaran bahan baku yang digunakan pada produk abon di Kota Bogor	30
30	Jumlah BTP pemanis buatan pada produk abon di Kota Bogor	33
31	Jumlah BTP penguat rasa pada produk abon di Kota Bogor	33

DAFTAR LAMPIRAN

1	Lampiran 1 Daftar penggunaan ingredien abon yang beredar di Kota Bogor	45
2	Lampiran 2 Hasil pengujian SPSS Uji Normalitas dan Mann-Whitney U-Test	46
3	Lampiran 3 Hasil pengujian SPSS Uji Chi-Square	47
4	Lampiran 4 Dokumentasi pengambilan sampel	49