BAB II KAMPANYE CARA MENGKONSUMSI MI INSTAN

II.1 Landasan Teori

II.1.1 Kampanye

Menurut Rogers dan Storey (1987) dalam buku Manajemen Kampanye karangan Drs Antar Venus menjelaskan "kampanye merupakan serangkai tindakan komunikasi yang terencana dengan tujuan menciptakan efek tertentu pada sejumlah besar khalayak yang dilakukan secara berkelanjutan pada kurun waktu tertentu" (h.7)

Setidaknya untuk mencapai kesuksesan sebuah kampanye diperlukannya 4 hal seperti yang dikemukakan oleh Antar Venus (2004, h.4) yaitu:

- Tindakan kampanye yang diciptakan untuk menciptakan efek atau dampak tertentu.
- Jumlah khalayak sasaran yang besar.
- Melalui serangkaian tindakan komunikasi yang terorganisasi

Ostergaard (2004) berpendapat bahwa:
Sebuah kampanye tidak dapat direalisasikan apabila tidak didukung dengan penemuan ilmiah karena tidak akan menimbulkan efek apapun. Ostegaard mengemukakan teorinya dalam Lima Tahap Fungsional Model Perkembangan atau yang biasa dikenal dengan sebutan *The Five Functional Stages Development Model* (h.18) yaitu:

- Tahap Identifikasi yang merupakan tahap penciptaan identitas kampanye agar mudah dikenali oleh khalayak sasaran. Misalnya slogan,logo atau *jingle* yang disertakan dalam proses kampanye.
- Tahap Legitimasi, yaitu tahap yang diperoleh ketika seseorang yang melaksanakan kampanye telah memasuki daftar kandidat anggota legislatif.
- Tahap Partisipasi, tahap yang paling penting dalam sebuah kampanye yaitu tahap ketika dimana keterlibatan orang-orang yang membantu dalam

menyebarkan *pamflet*, brosur atau poster, menghadiri demonstrasi yang diselenggarakan pasangan kandidat. Sedangkan simbolik dinyatakan dengan perbuatan menempelkan stiker atau gambar/poster pasangan kandidat.

- Tahap Penetrasi, yaitu tahap ketika para kandidat dinyatakan telah berhasil menarik simpati masyarakat dan mencoba meyakinkan kepada masyarakat.
- Tahap Distribusi, yaitu disebut dengan tahap pembuktian kepada masyarakat bahwa kandidat akan merealisasikan janji-janji mereka pada saat kampanye. Apabila mereka gagal akan berakibat fatal bagi kelangsungan gagasan atau jabatan yang telah diterima oleh masyarakat.

II.1.2 Konsumsi Makanan

Menurut Chaney (2003) menjelaskan "Konsumsi merupakan aktifitas sosial yang orang lakukan dengan tujuan untuk mencirikan dan mengenal mereka, selain (sebagai tambahan) apa yang mungkin mereka lakukan untuk hidup" (h.54).

Braudrillard (2004) berpendapat bahwa, analisis konsumsi dibagi ke dalam dua aspek perspektif yaitu:

- Proses signifikansi dan komunikasi, yang didasarkan pada peraturan (*code*) dimana praktik-paktik konsumsi masuk dan mengambil maknanya. Dalam proses ini konsumsi merupakan sistem pertukaran, dan sepadan dengan bahasa. Pembahasan struktural lah yang bisa memasuki tingkatan ini.
- Proses klasifikasi dan deferensiasi sosial, dimana objek atau tanda tersebut ditafsirkan bukan hanya sebagai perbedaan yang signifikan dalam satu kode akan tetapi sebagai nilai yang sesuai aturan di dalam sebuah hierakhi. Analisis konsumsi dapat menjadi sebuah objek pembahasan yang strategis dalam menentukan kekuatan, khususnya dalam distribusi nilai yang sesuai dengan aturan. (h.87)

II.1.3 Mi

Menurut Standar Nasional Indonesia (1992) “mi adalah produk pangan yang terbuat dari terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan, berbentuk khas mi”.

Menurut Astawan (2004) menjelaskan “saat ini mi telah digunakan sebagai salah satu alternatif pengganti nasi. Hal ini tentu sangat menguntungkan ditinjau dari sudut penganekaragaman bahan pangan”.

Menurut Susilowati Satjadibrata (2016) seorang ahli gizi dari STIKES Jenderal Ahmad Yani menjelaskan “mi adalah bentuk sajian makanan yang termasuk ke dalam bahan makanan pokok seperti karbohidrat”.

II.1.4 Instan

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia menjelaskan “Instan yaitu langsung (tanpa dimasak lama) dapat diminum atau dimakan”.

Menurut Knighton (2000) menjelaskan *“Junk food* atau makanan instan adalah bahan organik yang telah diolah di pabrik dan bahan aslinya telah diubah” (h.31).

II.1.5 Pengertian Video

Video berasal dari bahasa latin yang berarti ‘saya lihat’. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia menjelaskan “rekaman gambar hidup atau program televisi untuk ditayangkan lewat pesawat televisi”.

Video adalah teknologi pemrosesan sinyal elektronik yang mewakilkan gambar bergerak. Aplikasi umum dari teknologi video adalah televisi. Video juga dapat digunakan dalam aplikasi teknik, keilmuan, produksi dan keamanan”. (Iwan, 2010:219)

Dalam pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa video merupakan sebuah objek yang bergerak serta berfungsi dalam berbagai bidang. Video juga dapat mempengaruhi sikap seseorang yang menontonnya dan menjadi daya tarik tersendiri dengan adanya suara yang merupakan pelengkap dalam gambar bergerak tersebut.

II.2 Objek Penelitian

II.2.1 Mi Instan

Mi adalah adonan tipis berbahan dasar terigu yang dikeringkan lalu direbus dalam air mendidih. Mi juga termasuk ke dalam golongan karbohidrat seperti nasi, kentang, dan gandum. Beberapa negara mengklaim bahwa mereka sebagai pencipta mi seperti Italia, Arab dan Tionghoa. Mi memiliki berbagai macam jenis seperti mi basah, mi kering dan berbagai jenis varian mi yang kita dapat temui di Indonesia. Namun seiring perkembangan zaman yang semakin pesat munculah istilah penganan yang bernama mi instan.

Mi Instan merupakan jenis mi yang sebelumnya melalui proses rehidrasi supaya siap dikonsumsi. Di Indonesia mi instan mulai memiliki banyak perubahan terutama pada rasa. Salah satu produsen mi yang sangat fenomenal di indonesia mulai melakukan itu. Seperti penambahan rasa makanan khas indonesia ke dalam bumbu.

II.2.2 Sejarah dan Perkembangan Mi Instan

Mi instan ditemukan oleh seorang pria berkebangsaan Jepang yaitu Momofuku Ando. Pada tahun 1958 ia melihat banyak orang melahap mi, di dekat toserba hankyu, Osaka, pikiran Ando pun terbuka. Suatu ketika ia mulai mewujudkan impiannya dengan membeli mesin pembuat mi dan mulai melakukan eksperimen di depan halaman rumahnya. Perlahan mi instan hasil eksperimennya mulai laku.

Pada Desember 1958, Ando membuat perusahaan dan menamai perusahaannya "Nissin Foods". Usahanya lewat mi instan pun semakin berkembang. Pada Tahun 1960 ia bertekad untuk memperkenalkannya ke seluruh dunia termasuk Indonesia.

Mi instan mulai dikenal di Indonesia sekitar pertengahan tahun 1960. Salah satu perusahaan yang pertama kali mengenalkan mi instan di Indonesia yaitu PT Lima Satu Sankyu yang kemudian berganti nama menjadi PT Supermi Indonesia dan PT Sanmaru Foods Manufacturing Indonesia Ltd. yang berdiri pada tahun 1968. Pada tahun yang sama, diluncurkan merek mi instan pertama di Indonesia, Supermi. Empat tahun kemudian, 1972, diluncurkanlah merek mi instan terkenal dan kedua di Indonesia, Indomie sebagai pelopor mi instan yang hingga sekarang masih tetap menjadi pilihan sebagian besar masyarakat Indonesia *(Berita Unik, 2017)*.

II.2.3 Jenis-jenis Mi Instan

Mi Instan khususnya di Indonesia memiliki berbagai macam rasa dan merek. Salah satunya yang menjadi *top of mind* dan namanya sudah tidak asing lagi dikalangan masyarakat seperti Indomie.

Tabel II.1 Merek Mi Instan dan Kandungannya
Sumber : Dokumentasi Pribadi (2017)

Merek Mi Instan	**Kandungan Berbahaya**				
	TBHQ	**MSG**	**Natrium**	**Pewarna Tatrazin CL 19140**	**Sekuestran**
Indomie	✓	✓	✓	✓	-
Sarimi	✓	-	✓	✓	-

Gaga	✓	✓	✓	✓	-
Mie Gelas	✓	✓	✓	✓	-
Mie Sedaap	✓	✓	✓	✓	-
Mie Burung Dara	-	-	✓	✓	✓
Supermi	✓	✓	✓	✓	-

Berdasarkan analisis data yang dilakukan oleh penulis dapat disimpulkan bahwa hampir seluruh mi instan di Indonesia menggunakan zat pengawet "*Butyl hydroquinone*" (TBHQ) sebagai antioksidan buatan yang merupakan produk sampingan minyak bumi. Serta kandungan Natrium pada mi instan juga sulit terlepas. Terutama pada mi instan yang memiliki bumbu pelengkap di dalamnya seperti Indomie, Sarimi, Gaga, Mi Gelas, Mi Sedaap dan Supermi.

II.2.4 Bahaya Mengkonsumsi Mi Instan

Mi Instan merupakan makanan yang sudah tidak asing dalam benak masyarakat. Mi instan menyimpan bahaya yang berdampak bagi tubuh, menurut ahli *Modern Cancer Hospital,* Guangzhou China, mi instan kemungkinan belum tentu dapat meyebabkan terjadinya kanker akan tetapi bila terus menerus mengkonsumsinya akan berdampak pada kesehatan. Karena kandungan natrium yang sangat tinggi dan mi instan tidak dapat dicerna secara cepat memungkinkan terjadinya hipertensi dan gangguan metabolisme pada tubuh.

Dalam mi instan terdapat 136 jenis antioksidan, yang mengandung obat pencahar, pemutih "*tartaric acid*" yang digunakan pada lensa kontak, shampoo "*polydimethylsiloxane*", bahkan kandungan butane pada pemantik, "*Butyl hydroquinone*" (TBHQ) yang merupakan produk sampingan minyak bumi. Zat pengawet ini sering disebut sebagai antioksidan buatan yang ditambahkan ke

dalam mi, inilah alasan mengapa rasa mi instan selalu melambung dan selalu kenyal *(Asian Cancer, 2017).*

II.3 Data Lapangan

II.3.1 Tingkat Konsumsi Mi Instan Pada Masyarakat

Seiring perkembangan zaman yang begitu pesat, masyarakat cenderung mencari hal yang mudah termasuk dalam pemilihan kebutuhan asupan nutrisi bagi tubuh, seperti halnya mi instan.

Berdasarkan survey yang dilakukan oleh oleh WINA *(World Instant Noodles Association)* pada tahun 2015, Indonesia menduduki peringkat ke-10 di dunia sebagai negara yang paling banyak mengkonsumsi mi instan, terhitung 13,2 miliar bungkus mi instan yang telah dibeli di Indonesia *(CNN Indonesia, 2017)*.

II.3.2 Dampak Mi Instan Terhadap Perkembangan Zaman

Seiring dengan zaman yang berkembang sangat pesat mi instan sudah tak menjadi hal yang tabu dikalangan masayarakat. Memiliki cita rasa yang gurih, nikmat dan penyajiannya yang cepat. Hal ini mendorong masyarakat untuk menikmatinya apalagi bagi mereka yang memiliki tingkat kesibukan yang sangat tinggi terutama mereka yang bermukim di kota-kota besar.

Dengan varian rasa yang sangat beranekaragam dari mulai rasa makanan tradisional khas Indonesia maupun mancanegara. Mi instan sangat mudah ditemui, bahkan ada sebuah warung yang khusus menyajikan mi instan dengan berbagai macam varian level pedas yang beraneka ragam.

Manurut Susilowati Satjadibrata. S.Km M.Km salah seorang ahli Gizi mengatakan “Mi instan sebenarnya tidak berbahaya asalkan dikonsumsi sesuai dengan apa yang dianjurkan dan tidak mengkonsumsinya secara belebihan. Banyak dari mereka yang mengkonsumsi mi instan tidak sesuai dengan apa yang dianjurkan oleh produsen. Seperti yang tercantum pada kemasan mi. Hal ini selalu diabaikan sehingga menyebabkan terjadinya gejala-gejala yang tidak

diinginkan seperti nyeri pada pencernaan, gangguan pada syaraf otak hingga hipertensi" (Susilowati Satjadibrata, 2017).

Fenomena ini tentunya akan terus berlanjut ditambah dengan kurangnya kesadaran masyarakat akan bahaya yang akan ditimbulkan jika kebiasaan mengkonsumsi mi instan dan bagaimana cara atau kebiasaan mereka dalam menyajikan mi instan.

II.3.3 Dampak Mi Instan Bagi Kesehatan

Mi Instan seringkali dikaitkan sebagai faktor utama yang bisa mempengaruhi tingkat kesehatan seseorang, karena mi instan dinilai memiliki berbagai macam zat pengawet yang akan menyebabkan penyakit kardiometabolik bagi perempuan.

Terlalu banyak mengkonsumsi mi instan juga sangat berbahaya, Mi Instan sebaiknya dikonsumsi dalam jangka waktu 1 kali dalam 1 minggu, hal ini disebabkan karena kandungan Natrium pada mi instan jika terus menerus masuk ke dalam tubuh kita akan mengakibatkan munculnya plak pada jantung sehingga akan menyumbat pembuluh darah dan beresiko tinggi mengalami serangan jantung (Indah Sulianti, 2014).

II.4 Analisis

II.4.1 Data Hasil Wawancara

Narasumber : Susilowati Satjadibrata. S.Km M.Km

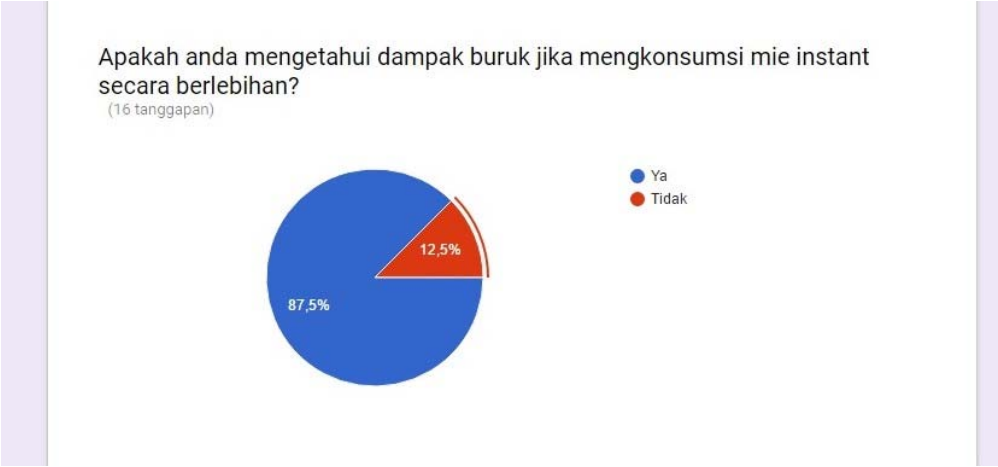
Waktu dan Tempat : Rabu, 2 November 2016, STIKES Jenderal A.Yani Cimahi

Berdasarkan wawancara langsung antara penulis dengan narasumber dapat disimpulkan bahwa mi instan merupakan bentuk sajian makanan yang termasuk ke dalam bahan makanan pokok seperti karbohidrat. Mi instan pada dasarnya sangat tinggi akan kandungan natrium dan rendah mineral, hal ini menyebabkan mi instan seringkali disebut sebagai penyebab terjadinya penyakit hipertensi. Mengkonsumsi mi instan pada saat ini bukan hanya sekedar hobi akan tetapi sudah menjadi kebutuhan yang kemungkinan kecil sulit dihindari. Seiring perkembangan zaman yang sangat pesat dan tingkat kesibukan yang tinggi hal ini

menyebabkan masyarakat memilih mi instan karena cara penyajiannya yang cepat dan tidak memakan waktu untuk dapat segera dikonsumsi. Sebaiknya mi instan dikonsumsi dengan bijak alangkah lebih baik jika mengkonsumsi mi instan dengan menambahkan sayur-sayuran untuk memenuhi kebutuhan serat dan nutrisi lainnya.

II.4.2 Analisis Hasil Riset Lapangan

Hasil data riset kuisioner yang telah disebar melalui responden menunjukan bahwa 87,5 persen masyarakat mengetahui akan dampak buruk jika mengkonsumsi mi instan dalam jumlah yang berlebihan.



Gambar II.1 Tanggapan Mengenai Bahaya Mi Instan Dari Responden
Sumber : Dokumentasi Pribadi (2017)

Mi instan tetap menjadi pilihan walaupun 80 dari 100% responden mengetahui bahaya yang akan terjadi jika mi instan dikonsumsi secara berlebihan. Dalam jangka waktu 1 minggu terdapat 1 kali hingga 3 kali mengkonsumsinya.



Gambar II.2 Hasil Riset Cara Memasak Mi
Sumber : Dokumentasi Pribadi (2017)

Sekitar 85,7% tahu tentang bagaimana cara memasak mi instan dengan baik, sedangkan 14,7% tidak tahu. Hal ini dibuktikan secara kuantitas, bahwa banyak orang yang tahu tentang bagaimana cara memasak mi dengan baik akan tetapi masih banyak dari mereka yang memasak mi tidak sesuai dengan prosedur yang dianjurkan oleh produsen mi tersebut.



Gambar II.3 Tingkat Konsumsi Mi Instan Pada Masyarakat
Sumber : Dokumentasi Pribadi (2017)

Berdasarkan diagram lingkaran diatas tingkat konsumsi mi instan dalam jangka waktu 1 minggu adalah 62,5% sebanyak 1 kali , 25% sebanyak 2 kali dan 12,5% sebanyak 3 kali.



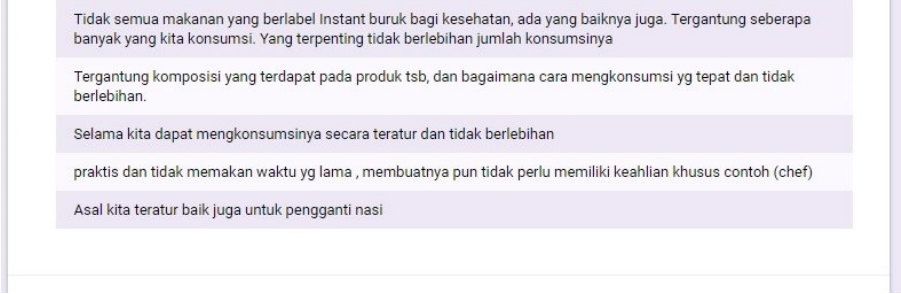
Gambar II.4 Dampak Mi Instan Bagi Kesehatan
Sumber : Dokumentasi Pribadi (2017)

Sekitar 92,9% Mengetahui tentang bahaya mi instan bagi kesehatan pencernaan sedangkan 7,1 % tidak mengetahui. Hal ini terbukti bahwa masih banyak orang yang mengkonsumsi mi instan yang tidak sesuai dengan anjuran yang tercantum. Semua makanan yang berlabelkan instan itu tidaklah buruk tergantung tentang bagaimana cara mereka menyajikan dan mengkonsumsinya.



Gambar II.5 Informasi Mengenai Bahaya Mi Instan
Sumber : Dokumentasi Pribadi (2017)

Sekitar 83,3% Mengetahui tentang bahaya mi instan melalui media Internet sedangkan 16,7 % mengetahuinya melalui televisi. Hal ini menunjukan bahwa internet sebagai media teraktual dalam menginformasikan mengenai bahaya mi instan jika dikonsumsi secara berlebihan.



Gambar II.6 Tanggapan Dari Responden
Sumber : Dokumentasi Pribadi (2017)

Adapun saran dari salah seorang responden bahwa makanan berlabelkan instan baik jika dikonsumsi secara teratur dan tidak berlebihan. Mi instan juga baik untuk pengganti nasi.

II.5 Resume

Berdasarkan paparan masalah yang terjadi di masyarakat mengenai fenomena tingkat konsumsi mi instan yang sangat tinggi dan kurangnya kesadaran akan kesehatan khususnya di Indonesia, maka dirancang sebuah media persuasi yang diharapkan mampu mengajak masyarakat untuk lebih memperhatikan kesehatan dengan cara mengkonsumsi mi instan dengan baik dan benar sesuai dengan prosedur yang telah dianjurkan.