

II. TINJAUAN PUSTAKA

A. Landasan Teoritis

1. Definisi Sikap

Sikap adalah segala perbuatan dan tindakan berdasarkan pada pendirian dan keyakinan yang dimiliki, sikap mencerminkan perasaan seseorang terhadap sesuatu. Sikap mempunyai tiga komponen utama yaitu, kesadaran, perasaan dan perilaku. Menurut Suharyat (2009) sikap adalah salah satu bidang psikologi yang berhubungan dengan persepsi dan tingkah laku seseorang dalam kehidupan sehari-hari. Suatu kecenderungan untuk bereaksi terhadap suatu perangsang atau situasi yang dihadapi. Dalam pengertian lain sikap adalah kesiapan atau kesediaan seseorang untuk bertindak atau merespon sesuatu, baik rangsangan positif maupun rangsangan negatif dari suatu objek (Rahmayani, 2018), meskipun sikap belum merupakan wujud tindakan namun sikap sudah termasuk dalam predisposisi seseorang dalam berperilaku.

Sikap merupakan reaksi atau respon berupa penilaian yang dilakukan oleh seseorang yang sifatnya masih tertutup yang kemudian dapat mempengaruhi kecenderungan seseorang untuk melakukan atau tidak melakukan sebuah tindakan atau perilaku (Lestari, 2019). Menurut Sari (2017), sikap merupakan respon seseorang terhadap suatu objek yang belum ditunjukkan dalam perilaku. Sikap disini berupa respon emosional seseorang terhadap stimulus atau objek luarnya. Sikap masyarakat memiliki kecenderungan yang sama dengan masyarakat yang lainnya yang masih tinggal dalam satu wilayah. Menurut Listyana (2015) dalam penelitiannya bahwa sikap merupakan perwujudan atau tingkah laku terhadap sebuah objek atau fenomena yang terjadi. Sedangkan menurut Rahayu *dkk* (2014) dan Sarwono (2009), sikap adalah respon seseorang terhadap suatu objek yang belum ditunjukkan dalam perilaku. Sikap disini berupa respon emosional seseorang yang dapat dicerminkan melalui rasa senang, tidak senang, atau perasaan netral terhadap stimulus atau objek luarnya.

Schifman dan Kantuk (1997) dalam Susanti (2012) bahwa sikap adalah ekspresi perasaan (*inner feeling*) yang mencerminkan seseorang dalam menanggapi suatu hal ataupun keadaan seperti senang atau tidak senang, suka atau tidak suka,

setuju atau tidak setuju terhadap suatu objek. Definisi tersebut memandang sikap dari perasaan .

a. Komponen Sikap

Struktur sikap terdiri atas 3 komponen yang saling menunjang yaitu (Wawan dkk, 2017) :

- 1) Komponen kognitif merupakan representasi apa yang dipercayai oleh individu pemilik sikap , komponen kognitif berisi kepercayaan stereotipe, yang dimiliki individu mengenai sesuatu dapat disamakan penanganan (opini) terutama apabila menyangkut masalah isu atau problem yang kontroversial .
- 2) Komponen afektif merupakan perasaan yang menyangkut aspek emosional inilah yang biasanya berakar paling dalam sebagai komponen sikap dan merupakan aspek yang paling bertahan terhadap pengaruh – pengaruh yang mungkin adalah mengubah sikap seseorang komponen afektif disamakan dengan perasaan yang dimiliki seseorang terhadap sesuatu .
- 3) Komponen konatif merupakan aspek kecenderungan berperilaku tertentu sesuai dengan sikap yang dimiliki oleh seseorang .Dan berisi tendensi atau kecenderungan untuk bertindak / bereaksi terhadap sesuatu dengan cara – cara tertentu . Dan berkaitan dengan objek yang dihadapinya adalah logis untuk mengharapkan bahwa sikap seseorang adalah dicerminkan dalam bentuk tendensi perilaku .

b. Proses pembentukan sikap

Umi Kulsum (2016) dalam bukunya berpendapat bahwa, sikap dapat terbentuk atau berubah melalui empat macam hal yaitu sebagai berikut.

- 1) Adopsi adalah sebuah tindakan yang dilakukan seseorang terhadap suatu hal atau peristiwa maupun kejadian yang terus berulang dan kemudian diserap sehingga mempengaruhi terbentuknya sikap seseorang.
- 2) Diferensiasi yaitu dimana suatu hal yang dulunya sejenis dianggap lepas dari jenisnya dan berkembang untuk membentuk suatu sikap yang berbeda-beda.
- 3) Integrasi adalah pembentukan sikap disini terjadi secara bertahap, dimulai dengan berbagai pengalaman yang berhubungan dengan satu hal yang akhirnya terbentuk sikap mengenai hal tersebut.

- 4) Trauma adalah pengalaman yang tiba-tiba, mengejutkan, yang meninggalkan kesan mendalam pada jiwa orang yang bersangkutan. Pengalaman-pengalaman yang traumatis juga dapat menyebabkan terbentuknya sikap.

Pembentukan sikap juga terjadi karena adanya hubungan atau interaksi sosial yang dilakukan oleh individu. Sikap terdiri dari berbagai tingkatan yakni (Wawan dkk, 2017) yaitu menerima (*receiving*) Menerima diartikan bahwa orang (subyek) mau dan memperhatikan stimulus yang diberikan (obyek). Merespon (*responding*) Memberikan jawaban apabila ditanya, mengerjakan dan menyelesaikan tugas yang diberikan adalah suatu indikasi sikap karena dengan suatu usaha untuk menjaab pertanyaan atau mengerjakan tugas yang diberikan. Menghargai (*valuing*) mengajak orang lain untuk mengerjakan atau mendiskusikan dengan orang lain terhadap suatu masalah adalah suatu indikasi sikap tingkat tiga, misalnya seorang mengajak ibu yang lain (tetangga, saudara, dsb) untuk menimbang anaknya ke posyandu atau mendiskusikan tentang gizi adalah suatu bukti bahwa si ibu telah mempunyai sikap positif terhadap gizi anak. Bertanggung jawab (*responsible*) Bertanggung jawab atas segala sesuatu yang telah dipilihnya dengan segala resiko adalah mempunyai sikap yang paling tinggi. Misalnya seorang mau menjadi akseptor KB, meskipun mendapatkan tantangan dari mertua atau orang tuanya sendiri.

Sikap dapat pula bersifat positif dan dapat pula bersifat negatif (Azwar, 2013), sebagai berikut : Sikap positif kecenderungan tindakan adalah mendekati, menyanangi, mengharapkan, obyek tertentu. Sikap negatif terdapat kecenderungan untuk menjauhi, menghindari, membenci, tidak menyukai obyek tertentu.

2. Keamanan Pangan

a. Definisi Keamanan Pangan

Definisi keamanan pangan melalui UU pangan (UU No 18, 2012) sebagai kondisi terpenuhinya pangan bagi negara sampai dengan perseorangan, yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, beragam, bergizi, merata, dan terjangkau serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat, untuk dapat hidup sehat, aktif

dan produktif secara berkelanjutan. Sesuai dengan definisi tersebut maka, keamanan merupakan prasyarat dasar produk pangan.

World Health Organization, (WHO) dalam Lestari (2020), keamanan pangan (*food safety*) adalah suatu ilmu yang membahas tentang persiapan, penanganan, dan penyimpanan makanan atau minuman agar tidak terkontaminasi oleh bahan fisik, biologi, dan kimia. Tujuan utama keamanan pangan adalah untuk mencegah makanan dan minuman agar tidak terkontaminasi oleh zat asing baik fisik, biologi, maupun kimia sehingga dapat mengurangi potensi terjadinya sakit akibat bahaya pangan. Menurut Zazili (2019), keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Pada penyelenggaraan keamanan pangan, semua kegiatan atau proses produksi di dalam negeri maupun yang berasal dari impor untuk menghasilkan pangan yang aman dikonsumsi harus melalui penerapan persyaratan keamanan pangan.

Dalam upaya untuk menjamin pangan yang tersedia di masyarakat aman dikonsumsi, maka diperlukan penyelenggaraan keamanan pangan di sepanjang rantai pangan, mulai dari tahap produksi sampai ke tangan konsumen. Penjaminan keamanan pangan. Upaya pengamanan pangan harus ditangani secara terpadu oleh berbagai *stakeholders* baik dari pihak pemerintah, pelaku usaha atau produsen, dan konsumen. Ada beberapa faktor yang perlu diperhatikan dalam penyelenggaraan keamanan pangan, yaitu terkait peran dari masing-masing *stakeholders* tersebut (pihak pemerintah, pelaku usaha atau produsen, dan masyarakat sebagai konsumen). Jika merujuk pada WHO, ada lima faktor yang perlu diperhatikan untuk penyediaan pangan yang aman, yaitu (Yolenda, 2018)

- 1) Menjaga kebersihan. Mencuci tangan dengan menggunakan sabun dan air bersih sebelum memasak atau menyediakan pangan. Hindari sentuhan tangan karena melalui sentuhan tangan, umumnya akan terjadi pencemaran makanan. Mikroorganisme yang melekat pada tangan akan berpindah ke makanan dan berkembang biak dalam makanan, terutama pada makanan jadi. Gunakan

sarung tangan atau alat bantu seperti sendok dan lainnya pada saat akan bersentuhan dengan makanan.

- 2) Jaga makanan dari peluang terjadinya pencemaran. Pangan atau bahan pangan harus disimpan di tempat yang tertutup dan terbungkus dengan baik agar tidak berpeluang terkena debu. Pisahkan pangan mentah dengan yang matang dan berdasarkan jenisnya, demikian juga untuk peralatannya.
- 3) Simpan makanan pada suhu yang aman, seperti di lemari es jika memang makanan atau bahan makanan seharusnya disimpan dalam lemari es sehingga tidak mudah rusak atau busuk. Jangan simpan makan dalam jangka waktu terlalu lama. Makanan yang sudah matang sebaiknya jangan disimpan dalam suhu ruangan melebihi waktu 4 jam karena dikhawatirkan adanya bakteri yang berkembang biak.
- 4) Lakukan proses pemanasan makan dalam suhu yang benar-benar panas sebelum dikonsumsi agar mikroorganisme tidak tumbuh dan berkembang biak dengan cepat.
- 5) Gunakan air dan bahan baku yang aman yaitu yang tidak berwarna dan tak berbau.

b. Sumber bahaya pangan

Menurut Utami (1996) *dalam* Rakhmawati (2013), Potensi bahaya dapat bersumber dari bahan biologis, kimia, atau fisik yang dapat menyebabkan gangguan kesehatan jika tidak dilakukan pencegahan. Sumber bahaya pada pangan antara lain :

1) Cemar Biologi

Cemar biologi yang terdapat di pangan dapat berupa bakteri, kapang, jamur, parasit, virus dan ganggang. Pertumbuhan mikroba ini bisa menyebabkan pangan menjadi busuk sehingga tidak layak untuk dimakan dan menyebabkan keracunan pada manusia bahkan kematian.

2) Cemar Kimia

Merupakan bahan kimia yang tidak diperbolehkan untuk digunakan dalam pangan. Cemar kimia masuk ke dalam pangan secara sengaja maupun tidak sengaja dan dapat menimbulkan bahaya.

3) Cemaran Fisik

Adalah benda-benda yang tidak boleh ada dalam pangan seperti rambut, kuku, staples, serangga mati, batu atau kerikil, pecahan gelas atau kaca, logam dan lain-lain. Benda-benda ini jika termakan dapat menyebabkan luka, seperti gigi patah, melukai kerongkongan dan perut. Benda tersebut berbahaya karena dapat melukai dan atau menutup jalan nafas dan pencernaan.

3. Produk Olahan Pertanian

Secara konseptual, produk adalah pemahaman subjektif dari produsen atas sesuatu yang bisa ditawarkan sebagai usaha untuk mencapai tujuan organisasi melalui pemenuhan kebutuhan dan keinginan konsumen, sesuai dengan kompetensi dan kapasitas organisasi serta daya beli pasar. Produk menurut Kotler dan Armstrong (1996) dalam Hamali (2016:274) adalah : *“A product as anything that can be offered to a market for attention, acquisition, use or consumption and that might satisfy a want or need”*. Artinya produk adalah segala sesuatu yang ditawarkan ke pasar untuk mendapatkan perhatian, dibeli, dipergunakan dan yang dapat memuaskan keinginan atau kebutuhan konsumen.

Undang-Undang SP3K No. 16 Tahun 2016, menyatakan bahwa pertanian adalah seluruh kegiatan yang meliputi usaha hulu, usaha tani, agroindustri, pemasaran, dan jasa penunjang pengelolaan sumber daya alam hayati dalam agroekosistem yang sesuai dan berkelanjutan, dengan bantuan teknologi, modal, tenaga kerja, dan manajemen untuk mendapatkan manfaat sebesar-besarnya bagi kesejahteraan masyarakat. Dari berbagai definisi diatas dapat disimpulkan bahwa produk adalah sebagai kumpulan atribut yang bisa ditawarkan untuk mencapai tujuan organisasi dan dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen, tanpa produk suatu perusahaan tidak dapat melakukan kegiatan untuk mencapai hasil yang diharapkan.

Produk olahan pertanian adalah hasil pertanian dan diolah menjadi suatu benda atau barang melalui proses pengolahan barang mentah menjadi barang siap pakai dalam bentuk produk untuk ditawarkan ke pasar dengan tujuan menarik minat masyarakat membeli atau mengkonsumsi produk tersebut. Produk olahan pertanian terdiri dari beberapa jenis dan bentuk yang sangat beragam. Baik itu berupa bentuk padat, cair, atau berbentuk serbuk. Produk olahan pertanian dapat

berasal dari tanaman sayuran, buah-buahan, dan rempah-rempah (BPTP Bengkulu, 2016). Adapaun beberapa jenis olahan produk pertanian adalah sebagai berikut.

1) Aneka buah

Buah dapat diolah menjadi berbagai jenis produk pangan yang memiliki cita rasa yang enak dan khas. Jenis produk pangan yang berasal dari buah seperti selai, jam, sari buah, manisan, sirup, dodol, keripik.

2) Labu kuning

Labu kuning dapat diolah menjadi produk pangan yang sehat dan enak seperti puding, kue lapis, cake, pie, dan nogosari.

3) Jagung

Jagung merupakan salah satu komoditi pangan yang banyak diminati dan banyak dibudidayakan oleh petani di Indonesia. Jagung dikonsumsi masyarakat sebagai pengganti nasi dan karbohidrat. Selain itu jagung juga dapat diolah menjadi beberapa produk yang memiliki nilai jual yang tinggi seperti salah satunya emping, aneka cake, talam, dan muffin.

4) Singkong

Sama halnya seperti jagung, singkong juga merupakan umbi-umbian yang dikonsumsi sebagai pengganti nasi. Umumnya singkong banyak diolah menjadi keripik singkong yang memiliki rasa yang enak dan renyah. Olahan lain dari singkong adalah criping, lanthing, pathilo, dan gethuk.

5) Rempah-rempah

Selain sebagai bumbu masakan rempah-rempah juga dikenal sebagai tanaman obat. Adapaun jenis olahan yang berasal dari rempah-rempah adalah seperti jamu, tepung/instan, obat-obatan, bumbu, dan pewarna alami.

6) Aneka kacang

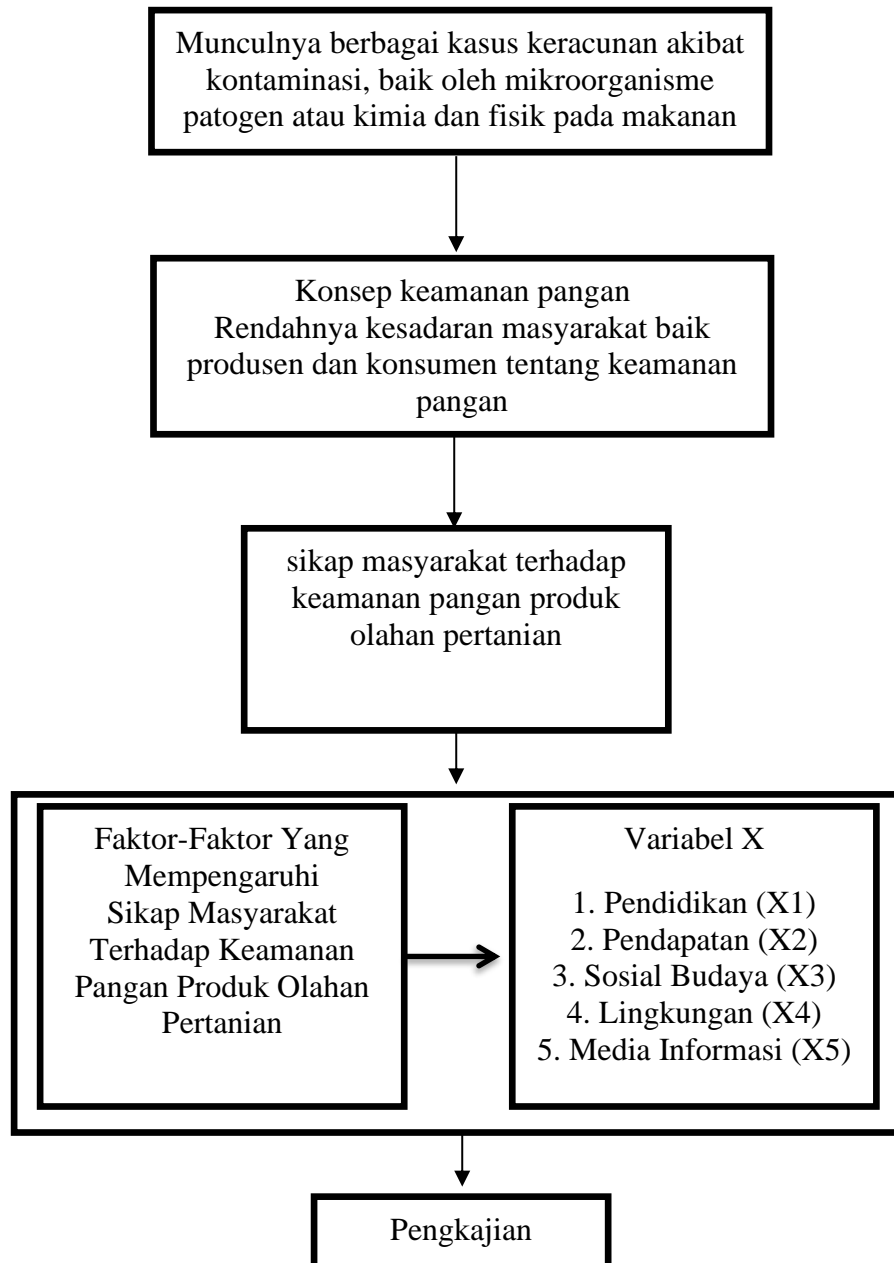
Kacang-kacangan atau polong-polongan mengandung nutrisi dan protein yang baik bagi tubuh dan kesehatan apabila diolah dengan baik. Banyak produk olahan kacang yang dapat kita nikmati seperti misalnya susu kedelai, tahu, yogurt, minyak, tempe, tepung, dan bahan utama untuk membuat kecap.

B. Pengkajian Terdahulu

Tabel 1. Pengkajian Terdahulu

No	Judul	Variabel Yang di Uji	Metode Penelitian
1.	Sikap Konsumen Terhadap Pembelian Bandeng Duri Lunak di Toko Bandeng Juwana Kota Semarang. Gary Yefta Herbeth Siagian, Wiludjeng Roesalli, Tri Winarni Agustini (2016)	<ul style="list-style-type: none"> • Jenis Kelamin • Usia • Pekerjaan • Pendidikan • Pendapatan • Lokasi • Kualitas • Tampilan • Keamanan Pangan • Harga • Kemasan 	Penelitian Kuantitatif dengan skala likert
2.	Pengetahuan Dan Sikap Keamanan Pangan Dengan Perilaku Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar Mustika Himata Sari (2017)	<ul style="list-style-type: none"> • Umur • Jenis kelamin • Tingkat pendidikan • Jenis usaha • Lokasi berjualan • Lama berjualan • Pendapatan • Keikutsertaan dalam penyuluhan. 	observasional analitik dengan pendekatan cross sectional
3.	Hubungan Antara Pengetahuan Sikap dengan Perilaku Konsumsi Jajanan di MI Sulaimaniyah Jombang. Oleh : Mukhammad Aminudin Bagus Febryanto (2017)	<ul style="list-style-type: none"> • Pendidikan • Informasi • Budaya • Pengalaman • Sosial ekonomi, Lingkungan • Agama • Segi psikologi • Faktor emosional 	Penelitian ini menggunakan uji korelasi Spreamen
4.	Hubungan Antara Tingkat Pendidikan dan Pendapatan Karyawan dengan Pengetahuan dan Sikap Keamanan Pangannya Pada Tempat makan di DKI Jakarta. Oleh : Riandi Winiati Pudji Rahayu Siti Nurjanah (2020)	<ul style="list-style-type: none"> • Pendidikan • Pendapatan 	survey pada karyawan kantor yang berjumlah 450 orang, kemudian data ayang didapat dianalisa dengan menggunakan spss,

C. Kerangka Pemikiran



Gambar 1. Kerangka pikir Sikap Masyarakat Terhadap Keamanan Pangan Produk Produk Olahan Pertanian di Kabupaten Nias Selatan

D. Hipotesis

Adapun hipotesis dari pengkajian yang akan dilakukan adalah sebagai berikut.

1. Diduga sikap masyarakat terhadap keamanan pangan produk olahan pertanian di Kabupaten Nias Selatan Provinsi Sumatera Utara masih rendah.
2. Diduga Pendidikan (X1), Pendapatan (X2), Sosial Budaya (X3), Lingkungan (X4), dan Sumber Informasi (X5) mempengaruhi sikap masyarakat tentang konsep keamanan pangan produk olahan pertanian di Kabupaten Nias Selatan Provinsi Sumatera Utara.