

II. TINJAUAN PUSTAKA

A. Landasan Teoritis

1. Keamanan Pangan

Pembangunan manusia tidak terlepas dari pangan yang dikonsumsi. Bahan makanan yang sehat serta kandungan gizi yang lengkap akan berpengaruh pada pertumbuhan dan perkembangan individu yang mengkonsumsinya (Rinto, 2009). Keamanan pangan bukanlah hal yang baru bagi setiap orang. Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang merupakan hak tiap individu untuk dapat tetap menjalankan aktivitas dan kehidupannya. Keamanan pangan sendiri merupakan upaya mencegah pangan tercemar dari segi fisik, kimia dan biologis yang dapat membahayakan konsumen (Dewan Ketahanan Pangan, 2006). Secara fisik, keamanan pangan dilihat dari kontaminasi bahan yang tidak dapat atau berbahaya untuk dicerna seperti plastik, logam dan bahan lainnya. Dari segi kimiawi, ditinjau dari kontaminasi zat kimia yang berbahaya untuk dikonsumsi seperti boraks, formalin dan zat kimia lainnya. Dari segi biologis, keamanan pangan ditentukan dari keberadaan bakteri patogen maupun reaksi biologis yang terjadi pada bahan makanan dan berbahaya bagi konsumen.

a) Permasalahan Umum Keamanan Pangan

Dalam perkembangannya, bahan pangan yang dihasilkan dan diproduksi akan ditambahkan bahan tambahan yang bertujuan untuk menambah cita rasa, mengawetkan atau menambah daya tarik produk makanan yang dihasilkan. Harsi Dewantari Kusumaningrum selaku pakar pangan Institut Pertanian Bogor (Republika, 2018), mengemukakan ada empat masalah utama keamanan pangan saat ini. Pertama adalah cemaran mikroba karena rendahnya kondisi higiene dan sanitasi. Kedua adalah cemaran kimia karena bahan baku yang sudah tercemar. Ketiga, penyalahgunaan bahan berbahaya pada pangan bahan berbahaya ini dapat berupa pengawet maupun bahan yang menambah daya tarik dan cita rasa, seperti penggunaan bahan pewarna tekstil, formalin, boraks dan penambah cita rasa yang tergolong zat berbahaya.

Persoalan terakhir yaitu penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) melebihi batas maksimum yang diizinkan.

Pandemi Covid-19 yang melanda dunia juga turut berperan dalam peningkatan permasalahan keamanan pangan. Dengan adanya kebijakan pembatasan transportasi dan karantina wilayah, akan mengakibatkan gangguan pada perdagangan dan berimbas pada keamanan pangan (Anonim, 2020). Pembatasan transportasi yang menyebabkan penundaan, misalnya, akan sangat mempengaruhi keamanan dan mutu pangan yang sangat mudah rusak seperti susu, daging, ikan, dan produk segar lainnya. Pembatasan transportasi bisa juga menyebabkan terganggunya ketersediaan bahan-bahan pembersih, sanitiser, dan desinfektan sehingga bisa saja mengganggu pula proses pembersihan untuk lingkungan dan fasilitas pabrik. Keamanan pangan akan lebih terganggu dengan dibarengi dengan terjadinya peningkatan permintaan terduga selama pandemi, khususnya untuk produk-produk pangan tertentu.

Lestari (2020) menyatakan bahwa permasalahan keamanan pangan berkembang seiring perkembangan zaman. Salah satu permasalahan yang lazim terkait pangan adalah infeksi mikroorganisme. Seiring perkembangan zaman, menciptakan pola infeksi yang baru, yaitu melalui cemaran bahan kimia pada budidaya tanaman. Dalam hal ini, banyak jenis patogen baru yang berkembang disebabkan perkembangan sistem pola bertanam yang diterapkan (Beuchat, 2006). Ujang (1997) dalam hal ini menjelaskan bahwa pada dasarnya permasalahan keamanan pangan dapat minimalisir apabila seluruh masyarakat memiliki *mindset* yang baik terhadap pentingnya kualitas pangan. Inti permasalahan yang sebenarnya adalah konsumen yang belum memiliki wawasan yang baik dan benar terkait pangan dan kemudian mengakibatkan produsen tidak terlalu memperhatikan kualitas produknya.

Terdapat 5 kunci untuk penyediaan pangan yang aman (*World Health Organization*, 2006). Pertama, yaitu menjaga kebersihan. Mencuci tangan sebelum dan sesudah menghadirkan maupun mengolah bahan pangan merupakan hal sederhana yang berimplikasi sangat besar terhadap produk pangan yang dihasilkan sebab cemaran pangan tidak hanya berasal dari bahan pangan tersebut, namun juga

dapat bersumber dari proses dalam pengolahannya. Masyarakat juga harus mencuci permukaan dimana bahan pangan akan diletakkan dan dimasak seperti meja dapur, lantai dengan menggunakan deterjen dan air sabun. Selain itu, masyarakat juga harus membilas kembali peralatan dengan air sebelum mulai memasak. Kedua, yaitu memisahkan pangan mentah dan pangan matang. Pangan mentah dan pangan matang memiliki struktur yang berbeda. Terutama pada daging, pangan mentah memiliki mikroba yang masih aktif dan dapat mengkontaminasi pangan matang apabila tidak dipisahkan. Untuk itu, masyarakat harus mencuci tangan sesudah kontak langsung dengan pangan mentah dan juga menggunakan peralatan yang berbeda dalam penanganan bahan pangan mentah dan matang. Ketiga, yaitu memasak bahan pangan dengan benar guna memastikan mikroba yang terdapat di dalamnya mati dan tidak dapat mengganggu kesehatan tubuh konsumen. Kunci keempat yaitu menyimpan pangan pada suhu yang aman. Pramesti (2018) menjelaskan salah satu caranya yaitu menjaga semua pangan dalam keadaan tertutup untuk menghindari hinggapnya lalat, debu, dan pencemaran. Kunci terakhir, menggunakan air dan bahan baku yang aman yaitu yang tidak berwarna dan tidak berbau. Selain itu, air harus bebas mikroba dan bahan kimia yang dapat membahayakan kesehatan seseorang. Kemudian ia meminta masyarakat memilih pangan segar dan utuh.

b) Kebijakan Keamanan Pangan

Menurut Peraturan Pemerintah Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, faktor dari penjaminan ketahanan pangan adalah dipenuhinya beberapa indikator ketahanan pangan, diantaranya : ketersediaan, kemudahan, kenyamanan dan keamanan. Mendapatkan pangan yang aman merupakan hak asasi setiap individu. Pangan dikatakan aman dilihat dari sejak diproduksi sampai dengan siap dikonsumsi. Berikut merupakan kebijakan keamanan pangan di Indonesia yang disampaikan Badan POM pada pertemuan jejaring keamanan pangan daerah Samarinda pada 6 Desember 2018 :

1) Pasal 25 *Universal Declaration of Human Rights* (1948)

Setiap orang berhak memperoleh standar hidup yang mencukupi untuk kesehatan dan kesejahteraan diri dan keluarganya, termasuk pangan

2) *Rome Declaration on World Food Security* (1996)

Semua orang pada setiap waktu memiliki akses fisik dan ekonomi memperoleh pangan yang cukup, aman, dan bergizi dalam rangka pemenuhan kebutuhan dan selera makannya untuk mencapai hidup aktif dan sehat

3) *ASEAN Economic Community Blueprint 2025* (2015)

Salah satu tujuan kerjasama di sektor pangan, pertanian, dan kehutanan adalah memastikan tercapainya ketahanan pangan, keamanan pangan, dan gizi yang lebih baik bagi masyarakat ASEAN

Adapun tantangan dalam pengawasan pangan pada saat ini menurut Pramesti (2018) diantaranya : 1) Komitmen untuk menjadikan keamanan pangan sebagai prioritas bersama sebagai bagian upaya meningkatkan kesejahteraan masyarakat Indonesia, 2) kontribusi seluruh pihak dalam pengawasan dan pembinaan keamanan pangan di sepanjang rantai pangan, 3) membangun sinergisme antara pemangku kepentingan dengan memaksimalkan sumberdaya dan kapasitas yang dimiliki

Beberapa peraturan terkait dengan pangan, diantaranya :

1) Undang Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan

Pasal 68(1): Pemerintah dan Pemerintah Daerah menjamin terwujudnya penyelenggaraan Keamanan pangan di setiap rantai pangan secara terpadu

Pasal 68(5): Pemerintah dan/atau Pemerintah Daerah wajib membina dan mengawasi pelaksanaan penerapan norma, standar, prosedur, dan kriteria Keamanan Pangan

2) Undang Undang Nomor 9 Tahun 2015 tentang Pemerintahan Daerah

Pasal 12 ayat 2 : Pembagian urusan pemerintah bidang pangan urusan keamanan pangan, diantaranya sebagai berikut. Pemerintah pusat : pengawasan keamanan pangan segar distribusi lintas negara dan distribusi lintas daerah provinsi. Pemerintah provinsi : pengawasan keamanan pangan segar distribusi lintas daerah kabupaten/kota. Pemerintah kabupaten/kota : Pengawasan keamanan pangan segar.

3) Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan

Pembagian tugas pengawasan dan pembinaan keamanan pangan, diantaranya sebagai berikut.

BPOM : menetapkan pedoman pemberian sertifikasi produksi pangan industri rumah tangga. Mengambil dan menguji contoh pangan yang beredar lalu menyampaikan hasilnya kepada instansi terkait untuk ditindaklanjuti. Melakukan pembinaan terhadap pemerintah daerah dan masyarakat di bidang pengawasan pangan.

Pemerintah provinsi : melakukan pemeriksaan dalam hal terdapat dugaan pelanggaran hukum di bidang pangan segar, mengambil tindakan administratif dan memerintahkan penarikan/pemusnahan.

Pemkab/kota : menerbitkan sertifikasi produksi IRTP. Menindaklanjuti hasil pengujian pangan IRTP yang disampaikan oleh BPOM. Melakukan pemeriksaan dalam hal terdapat dugaan pelanggaran hukum di bidang pangan segar, mengambil tindakan administratif, dan memerintahkan penarikan/pemusnahan. Melakukan pemeriksaan dalam hal terdapat dugaan pelanggaran hukum di bidang pangan siap saji dan pangan olahan hasil industri rumah tangga, mengambil tindakan administratif. Melakukan pembinaan produsen pangan siap saji dan IRTP.

4) Instruksi Presiden Nomor 3 Tahun 2017 tentang Peningkatan Efektivitas Pengawasan Obat dan Makanan

Instruksi kepada para pemegang kebijakan dari pusat sampai daerah untuk mengambil langkah-langkah sesuai tugas, fungsi, dan kewenangan masing masing untuk melakukan peningkatan efektivitas dan penguatan pengawasan obat dan makanan yang meliputi (1) sediaan farmasi (obat, bahan obat, obat tradisional, dan kosmetik); (2) ekstrak bahan alam; (3) suplemen kesehatan; (4) pangan olahan; dan (5) bahan berbahaya yang berpotensi disalahgunakan; sesuai ketentuan peraturan perundang undangan.

2.Home Industry Pangan

Home Industry atau industri rumahan adalah suatu unit usaha kecil dan dilaksanakan oleh seseorang atau beberapa orang, biasanya perusahaan ini hanya menggunakan satu atau dua rumah sebagai pusat produksi, administrasi dan pemasaran sekaligus secara bersamaan. Bila dilihat dari modal usaha dan jumlah tenaga kerja yang diserap tentu lebih sedikit daripada perusahaan-perusahaan besar pada umumnya. Kimbal (2015) mendeskripsikan industri rumah tangga sebagai suatu kegiatan keluarga, yaitu sebagai unit-unit konsumtif dan produktif yang terdiri dari paling sedikit dua anggota rumah tangga yang sama, sama-sama menanggung pekerjaan, makanan dan tempat berlindung. Menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang keamanan, mutu, gizi dan pangan, *Home Industry* pangan adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis. Adapun karakteristiknya yaitu : dikelola perseorangan, usaha dijalankan di rumah, modal terbatas, jumlah tenaga kerja terbatas, berbasis kekeluargaan, lemah dalam pembukuan dan sangat diperlukan manajemen pemilik.

Ditinjau dari tujuannya, pada dasarnya *home industry* bertujuan membangun perekonomian masyarakat melalui pemanfaatan sumber daya yang ada disekitar (Riyansyah, 2018). Lebih lanjut, Riski (2016) menjelaskan bahwa tuntutan ekonomi menjadi pemicu masyarakat untuk tidak hanya mencari sumber penghasilan untuk kehidupan pribadinya namun juga menciptakan lapangan kerjanya sendiri. Seperti yang diketahui bersama, pandemi Covid-19 telah berperan besar dalam kemerosotan ekonomi tiap negara dengan banyaknya pemutusan hubungan kerja yang terjadi. Hal ini juga menjadi landasan kuat bagi masyarakat untuk menciptakan lahan penghasilannya sendiri

Suryana (2006) menjelaskan beberapa manfaat dari *Home Industry* diantaranya yaitu memperkokoh perekonomian nasional melalui berbagai keterkaitan usaha, seperti fungsi pemasok, produksi, penyalur, dan pemasaran bagi hasil produk-produk industri besar. Kedua, meningkatkan efisiensi ekonomi, khususnya dalam menyerap sumber daya yang ada. Usaha kecil sangat fleksibel karena dapat menyerap

tenaga kerja dan sumber daya lokal serta meningkatkan sumber daya manusia agar dapat menjadi wirausaha yang tangguh. Ketiga, sebagai sarana pendistribusian pendapatan nasional, alat pemerataan berusaha dan pendapatan, karena jumlahnya tersebar di perkotaan maupun pedesaan. Selain daripada itu, Muchlisin (2019) juga memaparkan manfaat *Home Industry* diantaranya : membuka lapangan pekerjaan, memutar perekonomian masyarakat dan meningkatkan daya saing sumber daya manusia lokal terhadap produk produk asing.

Pemenuhan pangan yang aman dan bermutu merupakan hak setiap orang, tidak terkecuali pangan yang dihasilkan oleh industri rumah tangga. Berdasarkan hal ini, maka diterbitkanlah regulasi terkait standar ataupun izin bagi industri pangan. Sellia (2019) memaparkan beberapa konsekuensi apabila industri tidak memenuhi kriteria yang telah ditetapkan. Diantaranya adalah penutupan industri, penarikan semua barang hasil industri yang beredar di pasaran, pelarangan izin beredar dan bahkan pidana. Untuk *Home Industry* sendiri, adapun landasan hukumnya adalah :

- 1) UU No. 1 Tahun 1985. Mengatur tentang kegiatan usaha industri maupun perdagangan di Indonesia.
- 2) UU No.9 Tahun 1995 mengatur tentang usaha kecil industri.
- 3) UU No.1 Tahun 1985 mengatur tentang bentuk badan Hukum Usaha Industri dan perdagangan.
- 4) Surat Keputusan Menteri Perindustrian dan perdagangan dan tanda daftar industri mengatur tentang perizinan usaha kecil dan menengah dan besar.
- 5) Surat Keputusan Menteri Perindustrian dan Perdagangan No. 591/MPR/Kep/99 mengatur tentang tata cara perizinan usaha perdagangan dan tata cara pemberian Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP)

3. HACCP

Salah satu standar keamanan pangan yang sudah diakui adalah *Hazard Analysis and Critical Point* (HACCP). Dalam pengertian HACCP itu sendiri banyak ahli yang memiliki penafsiran yang sama. Pendapat yang dikemukakan oleh Thaheer (2005) sama dengan pendapat Winarno dan Suroso (2003) dalam Hermasnyah (2013) dimana mereka menafsirkan bahwa HACCP merupakan suatu alat atau sistem (metode) yang diterapkan untuk menganalisis dan menetapkan metode pengendalian yang difokuskan pada pencegahan. Hazard Analysis and Critical Point (HACCP) diterapkan untuk seluruh proses pengolahan produk pangan Winarno (2004) juga menambahkan penegasan bahwa kunci utama dalam *Hazard Analysis and Critical Point* (HACCP) adalah antisipasi bahaya dan identifikasi titik pengawasan yang mengutamakan pada tindakan pencegahan, daripada mengandalkan kepada pengujian produk akhir. Menurut Muhandri (2008) karakteristik yang harus dipertimbangkan untuk produk olahan pangan yang aman antara lain: mutu bahan baku, metoda proses, kontaminasi pasca proses dan penentuan titik kendali kritis. Unsur-unsur bahaya ini mencakup biologis, kimia serta kontaminasi terhadap fisik pangan, dan dapat diidentifikasi melalui komponen analisis bahaya dari HACCP

Lebih lanjut, Muhandri (2008) juga mengemukakan pendapatnya bahwa HACCP merupakan suatu sistem yang digunakan untuk menilai bahaya dan menetapkan sistem pengendalian yang memfokuskan pada pencegahan dari kontaminasi. Salah satu alasan mengenai pentingnya penerapan sistem HACCP pada industri pangan adalah karena bahan-bahan yang digunakan serta selama proses produksi memiliki peluang terjadinya pencemaran yang dapat membahayakan konsumen. Surahman (2014) menjelaskan bahwa untuk mengontrol bahaya-bahaya tersebut HACCP dapat diterapkan dalam rantai produksi pangan mulai dari produsen utama bahan baku pangan (pertanian), penanganan, pengolahan, distribusi, pemasaran hingga sampai kepada pengguna akhir. Keberhasilan dalam penerapan HACCP membutuhkan tanggung jawab penuh dan keterlibatan seluruh manajemen serta tenaga kerja. Mahardika (2018) menambahkan bahwa keberhasilan penerapan HACCP juga membutuhkan pendekatan dari seluruh tim. Tujuan dari penerapan

HACCP dalam suatu instansi atau industri pangan adalah untuk mencegah terjadinya bahaya sehingga dapat dipakai sebagai jaminan mutu pangan guna memenuhi tuntutan konsumen. HACCP bersifat sebagai sistem pengendalian mutu sejak bahan baku dipersiapkan sampai produk akhir diproduksi masak dan didistribusikan (Purwasih, 2020). Oleh karena itu, dengan diterapkannya sistem HACCP akan mencegah resiko komplain karena adanya bahaya pada suatu produk pangan.

Standar ini merupakan salah satu sistem standar mutu yang menggunakan model jaminan mutu dengan berdasarkan keamanan pangan (*food safety*) sebagai pendekatan utama (Lien, 2010). HACCP dikembangkan pertama kali oleh NASA, *U.S. Army Natick Research and Development laboratories Nat. Aeronautics and Space Administration* pada tahun 1960. Lebih lanjut, Daulay (2020) menjelaskan bagi industri pengolahan pangan, sistem HACCP sebagai sistem penjamin keamanan pangan mempunyai kegunaan dalam hal, yaitu : (1) Mencegah penarikan produk pangan yang dihasilkan, (2) Mencegah penutupan pabrik, (3) Meningkatkan jaminan keamanan produk, (4) Pembenahan dan pembersihan pabrik, (5) Mencegah kehilangan pembeli/pelanggan atau pasar, (6) Meningkatkan kepercayaan konsumen dan (7) Mencegah pemborosan biaya atau kerugian yang mungkin timbul karena masalah keamanan produk. Pendekatan HACCP dalam industri terutama diarahkan terhadap produk pangan (makanan) yang mempunyai resiko tinggi sebagai penyebab penyakit dan keracunan, yaitu makanan yang mudah terkontaminasi oleh bahaya mikrobiologi, kimia dan fisika (Haryadi, 2008).

1. Konsep HACCP

Sesuai dengan *Codex Alimentarius Commission* dalam *U.S. Food and Drug Administration* (2017), Konsep *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) terdiri dari 12 langkah, dimana didalamnya terdapat 7 prinsip HACCP. Berikut langkah penyusunan dan penerapan sistem HACCP disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Tahapan Penerapan HACCP

Tahap	Aktivitas
Tahap 1	Menyusun Topik HACCP
Tahap 2	Deskripsikan Produk
Tahap 3	Identifikasi Pengguna yang Dituju
Tahap 4	Susun Diagram Alir
Tahap 5	Verifikasi Diagram Alir
Tahap 6 (Prinsip 1)	Daftarkan Semua Bahaya Potensial Lakukan Analisis Bahaya Tentukan Tindakan Pengendalian
Tahap 7 (Prinsip 2)	Tentukan CCP
Tahap 8 (Prinsip 3)	Tetapkan Batas Kritis Untuk Setiap CCP
Tahap 9 (Prinsip 4)	Tetapkan Sistem Pemantauan Untuk Setiap CCP
Tahap 10 (Prinsip 5)	Tetapkan Tindakan Koreksi Untuk Penyimpangan yang Mungkin Terjadi
Tahap 11 (Prinsip 6)	Tetapkan Prosedur Verifikasi
Tahap 12 (Prinsip 7)	Tetapkan Penyimpanan Catatan dan Dokumentasi

Konsep HACCP ini merupakan langkah dalam penerapan HACCP itu sendiri. Novira (2018) mendeskripsikan secara ringkas terkait tahapan HACCP yaitu pada tahap pertama, yaitu pembentukan tim HACCP. Hal ini dimulai dengan adanya kesadaran akan pentingnya keamanan pangan pada industri yang dijalankan. Pada tahap kedua yaitu mendeskripsikan produk, produk perlu dijelaskan secara terperinci terkait mekanisme produksinya sampai pada metode distribusinya. Pada tahap ketiga yaitu identifikasi pengguna produk, menjelaskan sasaran pasar dari produk. Hal ini didasarkan kegunaan yang diharapkan dari produk oleh pengguna. Tahap keempat yaitu penyusunan diagram alir, menjelaskan proses pembuatan produk sejak dari diterimanya bahan baku sampai produk jadi. Tahap kelima yaitu verifikasi diagram alir ditempat, tim HACCP yang langsung mengecek pelaksanaan diagram alir. Tahap ke enam/prinsip pertama yaitu analisa bahaya yang langsung didata oleh tim HACCP. Tahap ke tujuh/prinsip kedua yaitu CCP dan pengendalian bahayanya, tahap ini merupakan inti dalam menurunkan bahaya yang sudah diidentifikasi. Tahap ke delapan/prinsip ketiga yaitu penetapan batas kritis, merupakan batasan pada CCP

yang ditetapkan di awal tadi. Batas kritis harus ditentukan untuk setiap CCP, dalam beberapa kasus lebih dari satu batas kritis akan diperinci pada suatu tahap tertentu. Tahap ke Sembilan/prinsip keempat yaitu menetapkan prosedur monitoring. Monitoring yang dimaksud adalah untuk mengobservasi dan melaporkan keadaan CCP. Kegiatan ini untuk menjamin bahwa *critical limit* tidak terlampaui. Tahap ke sepuluh/prinsip kelima yaitu penetapan tindakan koreksi, hal ini dilakukan apabila terjadi penyimpangan terhadap batas kritis CCP. Tahap ke sebelas/prinsip keenam yaitu menetapkan prosedur verifikasi, hal ini bermanfaat selain untuk menyediakan bukti yang terdokumentasi, juga untuk meningkatkan kesadaran setiap yang terlibat di perusahaan akan HACCP. Tahap ke dua belas/prinsip ke tujuh yaitu dokumentasi dan rekaman yang baik, HACCP memerlukan penetapan prosedur pencatatan yang efektif yang mendokumentasikan sistem HACCP.

Identifikasi penerapan sistem HACCP dilakukan dengan menelusuri prinsip-prinsip dasar penerapan HACCP. Novira (2018) menjelaskan bahwa observasi Lapangan dilakukan untuk mengamati kondisi lingkungan kerja dan proses produksi yang meliputi proses penerimaan bahan baku, persiapan, pengolahan, penyajian, sampai proses distribusi dan pemasaran. Dimana dari hasil observasi ini akan dibandingkan dengan referensi teori yang relevan dengan permasalahan yang ditemukan. Berdasarkan penelitian Stephani (2014), kebanyakan tingkat penyimpangan pada penerapan HACCP paling sering terjadi pada tahap awal yaitu penetapan bahaya dan resiko. Menurut Widyana (2010), penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) ternyata memiliki tingkat kesalahan 60% pada penetapan bahaya dan resiko. Keadaan higiene sanitasi lingkungan tempat pengolahan makanan adalah keadaan kebersihan lokasi yang dijadikan sebagai tempat persiapan, pengolahan dan distribusi makanan yang meliputi keadaan kebersihan lokasi secara umum (bangunan), penghawaan, pencahayaan, kebersihan lantai, dinding, langit-langit, penyediaan air bersih, tempat pengumpulan sampah, toilet, sarana pengendalian lalat/tikus dan saluran pembuangan air limbah

4. Motivasi

Motivasi merupakan salah satu faktor penentu produktivitas dan kinerja karyawan. Secara sederhana, motivasi dapat dikatakan sebagai penyebab dan pendukung perilaku manusia untuk mencapai target yang ditentukannya. Marquis dan Huston (2013) dalam Kawoan (2017) menjelaskan bahwa motivasi merupakan suatu tindakan yang dilakukan seseorang dengan tujuan mencapai tujuan yang belum diraihnya. Selanjutnya, Hasibuan (2008) dalam Kawoan (2017) menyatakan bahwa dalam dunia pekerjaan, produktivitas dan kinerja karyawan dapat ditingkatkan dengan mengetahui motivasi kerja karyawannya. Teori motivasi yang dikembangkan oleh Abraham H. Maslow (Iskandar, 2016) pada intinya berkisar pada pendapat bahwa manusia mempunyai lima tingkat atau hierarki kebutuhan, yaitu : (1) kebutuhan fisiologikal (*physiological needs*), seperti : rasa lapar, haus, istirahat dan sex; (2) kebutuhan rasa aman (*safety needs*), tidak dalam arti fisik semata, akan tetapi juga mental, psikologikal dan intelektual; (3) kebutuhan akan kasih sayang (*love needs*); (4) kebutuhan akan harga diri (*esteem needs*), yang pada umumnya tercermin dalam berbagai simbol-simbol status; dan (5) aktualisasi diri (*self actualization*), dalam arti tersedianya kesempatan bagi seseorang untuk mengembangkan potensi yang terdapat dalam dirinya sehingga berubah menjadi kemampuan nyata. Untuk lebih mempersingkatnya, kebutuhan itu dibagi menjadi 2, yaitu kebutuhan primer (Kebutuhan Fisik dan Kebutuhan Rasa Aman) dan kebutuhan sekunder (Kasih sayang, harga diri dan aktualisasi diri)

Lestari (2015) memaparkan terkait teori Herzberg bahwa terdapat 2 faktor yang bisa digunakan menjaga motivasi dalam sebuah tim. Yaitu faktor motivator dan faktor hygiene. McClelland (2004) dalam Lestari (2015) menyampaikan teori motivasi yang sangat erat berhubungan dengan konsep pembelajaran. Teori tersebut menyatakan ketika seseorang mempunyai kebutuhan yang kuat, dampaknya adalah memotivasi seseorang untuk menggunakan perilaku yang mengarah pada pemenuhan kebutuhan untuk kepuasan. Inti dari teori ini adalah bahwa kebutuhan dipelajari melalui adaptasi dengan lingkungan seseorang. Karena kebutuhan dipelajari, perilaku yang diberikan cenderung terjadi pada frekuensi yang lebih tinggi. Suryono (2006)

lebih lanjut menjelaskan konsep penyokong dari berbagai prinsip-prinsip motivasi yang dicetuskan oleh para ahli psikologi didasarkan pada fakta bahwa Negara maju memiliki mesin-mesin industri yang sangat kuat, mengesankan dan sangat bagus sekali yang menawarkan prospek kemakmuran yang sungguh-sungguh bagi semua warga.

Widayat (2015) mengemukakan terkait teori motivasi ERG yang didasarkan pada kebutuhan manusia akan keberadaan (*existence*), hubungan (*relatedness*), dan pertumbuhan (*growth*). Teori ini sedikit berbeda dengan teori Maslow. Disini Alfeder mengemukakan bahwa jika kebutuhan yang lebih tinggi tidak atau belum dapat dipenuhi maka manusia akan kembali pada gerak yang fleksibel dari pemenuhan kebutuhan dari waktu ke waktu dan dari situasi ke situasi. Oleh As'ad (2003) motivasi kerja didefinisikan sebagai sesuatu yang menimbulkan semangat atau dorongan kerja. Oleh karena itu dalam psikologi kerja biasanya disebut pendorong semangat kerja. Kuat atau lemahnya motivasi kerjanya seseorang ikut menentukan besar kecilnya prestasi.

Berdasarkan hasil pengkajian yang dilakukan oleh Ardiansyah (2017), variabel yang paling berpengaruh terhadap kinerja karyawan adalah gaya kepemimpinan dan diikuti oleh motivasi seorang pimpinan terhadap karyawan. Penerapan motivasi yang tepat oleh pimpinan menurut Richard (2012) untuk meningkatkan kinerja karyawan dalam sebuah perusahaan adalah pemberian bonus atas peningkatan kinerja, meluangkan waktu yang berkualitas untuk sekedar berkumpul atau berbicara saat *coffee break*, pemberian jaminan kesehatan serta menciptakan suasana kerja yang nyaman.

Secara garis besar, faktor yang mempengaruhi motivasi dapat dipilah menjadi faktor internal dan eksternal (Suhardi, 2013). Faktor internal merupakan faktor motivasi yang bersumber dari dalam diri seseorang. Motivasi internal ini muncul akibat adanya keinginan individu untuk mendapatkan prestasi dan tanggungjawab di dalam hidupnya. Ada beberapa hal yang bisa termasuk ke dalam faktor internal, diantaranya adalah:

- a) Harga diri dan Prestasi, motivasi dapat timbul dari keinginan pribadi untuk menunjukkan prestasinya ataupun dorongan harga diri yang besar.
- b) Kebutuhan, motivasi juga dapat timbul karena adanya kebutuhan akan sesuatu di dalam hidupnya sehingga ia termotivasi untuk bisa memenuhi kebutuhan hidupnya.
- c) Harapan, adanya suatu harapan yang ingin dicapai seseorang di masa yang akan datang dapat berpengaruh pada tindakan orang yang bersangkutan.
- d) Tanggungjawab, motivasi yang berasal di dalam diri seseorang untuk bekerja dengan baik dan hati-hati dalam menghasilkan sesuatu yang berkualitas.
- e) Kepuasan kerja

Bourgeois (2016) *dalam* Nuraini (2019) mendeskripsikan bahwa faktor eksternal merupakan faktor motivasi yang bersumber dari luar diri seseorang. Diantaranya adalah:

- a) Jenis dan sifat pekerjaan.
- b) Kelompok kerja.
- c) Kondisi kerja.
- d) Keamanan dan keselamatan kerja.
- e) Hubungan interpersonal, ialah hubungan antara teman, atau dengan atasan, hubungan dengan bawahan.

Dari beberapa pengertian motivasi di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa motivasi merupakan dorongan atau kemauan seseorang untuk melakukan suatu tindakan guna mencapai tujuan.

B. Hasil Pengkajian Terdahulu

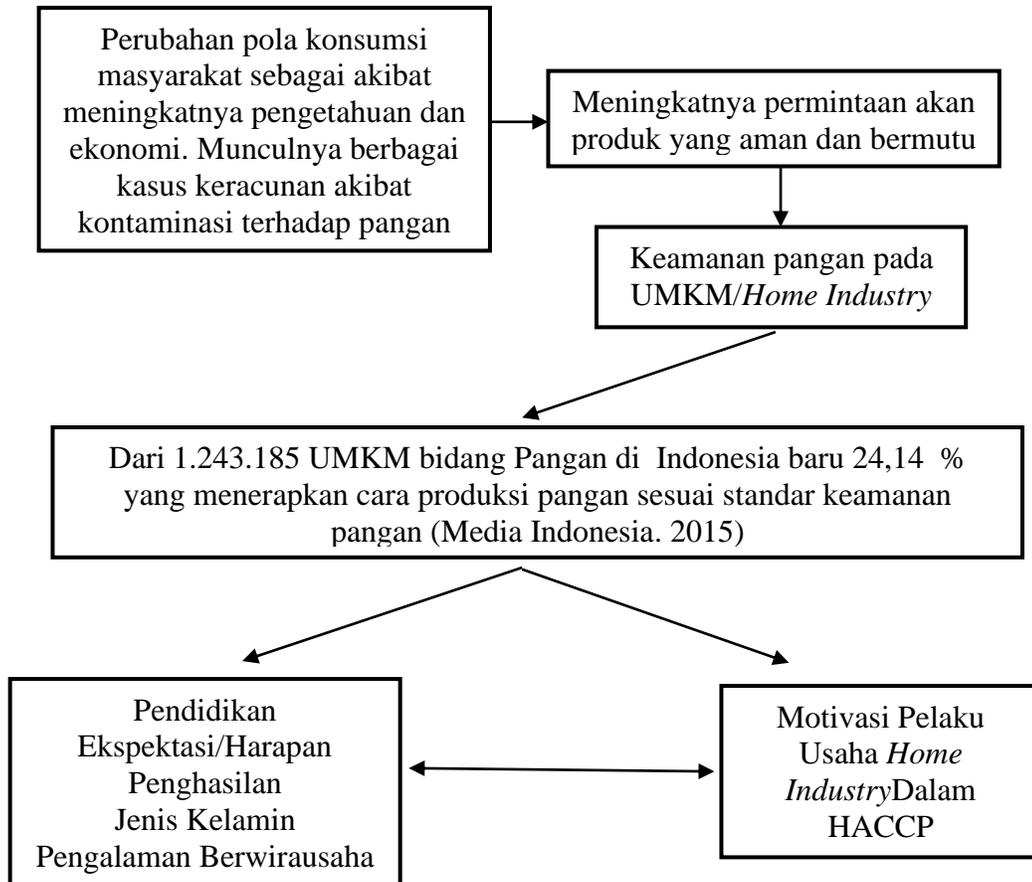
Pengkajian terdahulu merupakan pengkajian yang sudah dilaksanakan oleh peneliti terdahulu dengan topik yang sama. Adapun kajian terdahulu yang diperoleh disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Pengkajian Terdahulu

No	Penulis	Variabel Yang Dikaji	Metode Penelitian
1.	1. Didi Asmadi 2. Ilyas 3. Elda Nadhilah	<ul style="list-style-type: none"> • Penggilingan • Pemasakan • Pendinginan • Pengemasan 	Studi kasus pada Industri Kecil dan Menengah (IKM) di Banda Aceh
2.	1. Muti Sophira Hilman 2. Zulfa Fitri Ikatrinasari	<ul style="list-style-type: none"> • Atribut Manusia • Atribut Sistem • Atribut Eksogen • Atribut Perusahaan 	Studi kasus yang berkaitan dengan efektifitas penerapan HACCP
3.	1. Jessica Claudia Mantik 2. Bernhard Tewal 3. Lucky Dotulong	<ul style="list-style-type: none"> • Pendidikan • Lingkungan Keluarga • Jenis Kelamin • Pengalaman Berwirausaha • Umur • Tingkat Pendidikan • Pengalaman Berusaha Tani • Jumlah Tanggungan Keluarga 	Asosiatif
4.	1. Eliza Aprilia 2. Rani Andriani Budi Kusumo	<ul style="list-style-type: none"> • Luas Lahan • Keterlibatan dalam Kelompok Tani • Modal • Sarana Prasarana • Akses Pasar • Intensitas Mengikuti Penyuluhan • Persepsi Petani • Kapasitas Petani 	Deskriptif kualitatif
5.	Idin Saepudin Ruhimat	<ul style="list-style-type: none"> • Dukungan Pihak Luar • Karakteristik Petani • Peran Poktan • Peran Penyuluh 	Survei Eksplanasi dengan pendekatan <i>Structural Equation Modelling</i>

C. Kerangka Berpikir

Kerangka berpikir berguna untuk memberi gambaran alur pemikiran yang melandasi penelitian. Berikut disajikan kerangka berpikir pada Gambar 1.



Gambar 1. Kerangka Berpikir

D. Hipotesis

1. Diduga motivasi pelaku usaha *Home Industry* Pangan dalam *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) di Kota Medan masih rendah
2. Diduga faktor pendidikan, pengalaman berwirausaha, ekspektasi/harapan, jenis kelamin dan penghasilan mempengaruhi motivasi pelaku usaha *Home Industry* Pangan dalam *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) di Kota Medan.