

LAPORAN TUGAS AKHIR

**PERSEPSI PELAKU USAHA HOME INDUSTRY PANGAN
KOTA MEDAN DALAM PENERAPAN *HAZARD
ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP)***

Oleh

**RIDWAN ANSHORI HARAHAHAP
NIRM. 01.1.3.17.0602**



**PROGRAM STUDI PENYULUHAN PERTANIAN BERKELANJUTAN
JURUSAN PERTANIAN
POLITEKNIK PEMBANGUNAN PERTANIAN MEDAN
KEMENTERIAN PERTANIAN
2021**

LAPORAN TUGAS AKHIR

**PERSEPSI PELAKU USAHA HOME INDUSTRY PANGAN
KOTA MEDAN DALAM PENERAPAN *HAZARD
ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP)***

OLEH

**RIDWAN ANSHORI HARAHAHAP
NIRM 01.1.3.17.0602**

**Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar
Sarjana Terapan Pertanian (S.Tr.P)**

**PROGRAM STUDI PENYULUHAN PERTANIAN BERKELANJUTAN
JURUSAN PERTANIAN
POLITEKNIK PEMBANGUNAN PERTANIAN MEDAN
KEMENTERIAN PERTANIAN
2021**

LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI

Judul : Persepsi Pelaku Usaha *Home Industry* Pangan Kota Medan
Dalam Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point*
(*HACCP*)
Nama : Ridwan Anshori Harahap
NIRM : 01.1.3.17.0602
Program Studi : Penyuluhan Pertanian Berkelanjutan
Jurusan : Pertanian

Telah Dipertahankan Didepan Penguji
Pada Tanggal 29 Juni 2021
Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat

**Tim Penguji,
Ketua**



Tience Elizabet Pakpahan, S.P., M.Si.
NIP. 19810903 201101 2 006

Anggota 1



Dr. Gusti Setiavani, S. TP, M.P.
NIP. 19800919 200312 2 001

Anggota 2



Ir. Fahrudin Nasution, M.P.
NIP. 19560712 197603 1 002

LEMBAR PENGESAHAN PEMBIMBING

Judul : Persepsi Pelaku Usaha *Home Industry* Pangan Kota Medan
Dalam Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point*
(*HACCP*)
Nama : Ridwan Anshori Harahap
NIRM : 01.1.3.17.0602
Program Studi : Penyuluhan Pertanian Berkelanjutan
Jurusan : Pertanian

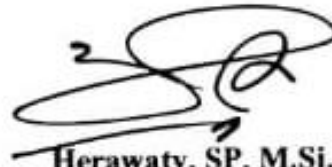
Menyetujui,

Pembimbing I

Pembimbing II



Dr. Gusti Setiavani, S.T.P., M.P.
NIP. 19800919 200312 2 001



Herawaty, SP. M.Si.
NIP. 19590817 198101 2 001

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pertanian

Ketua Program Studi



Tience Elizabet Pakpahan, S.P., M.Si.
NIP.19810903 201101 2 006



Tience Elizabet Pakpahan, S.P., M.Si.
NIP.19810903 201101 2 006

Direktur Polbangtan Medan,



I. Erlina Kasrini, M.Si
NIP. 19660708 199602 2 001

Tanggal Lulus : 29 Juni 2021

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Laporan Tugas Akhir ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk, telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Ridwan Anshori Harahap

NIRM : 01.1.3.17.0602

Tanda Tangan : 

Tanggal : 29 Juni 2021

RIWAYAT HIDUP



Ridwan Anshori Harahap, lahir di Rantauprapat, Kabupaten Labuhanbatu, Provinsi Sumatera Utara pada tanggal 17 Agustus 1999 dari pasangan Achmat Ibrahim Harahap, dengan ibunda Rosliana Siahaan dan merupakan anak keenam dari enam bersaudara. Menyelesaikan pendidikan Sekolah Dasar Negeri 115532 Rantau Utara pada tahun 2011 di Kota Rantauprapat. Kemudian menyelesaikan Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 2 Rantau Utara pada tahun 2014 di Kota Rantauprapat. Selanjutnya menyelesaikan pendidikan Sekolah Menengah Kejuruan di SMKN.Pertanian Terpadu Provinsi Riau pada tahun 2017 di Kota Pekanbaru, Provinsi Riau. Kemudian melanjutkan pendidikan di Politeknik Pembangunan Pertanian Medan dibawah naungan Kementerian Pertanian dan mengambil jurusan pertanian dengan program studi penyuluhan pertanian berkelanjutan. Pada tahun 2021 telah menyelesaikan studi Diploma IV di Politeknik Pembangunan Pertanian (POLBANGTAN) Medan dengan menyandang gelar Sarjana Terapan Pertanian (S.Tr. P).


HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai alumni Politeknik Pembangunan Pertanian Medan, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ridwan Anshori Harahap
NIRM : 01.1.3.17.0602
Program Studi : Penyuluhan Pertanian Berkelanjutan
Jenis Karya : Laporan Tugas Akhir

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada POLBANGTAN Medan Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas tugas akhir saya yang berjudul **Persepsi Pelaku Usaha *Home Industry* Pangan Kota Medan Dalam Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*** beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini POLBANGTAN Medan berhak menyimpan, mengalih media/format-kan, mengelola dalam bentuk pangkalan data mencantumkan nama saya sebagai penulis/ pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Medan
Pada : 29 Juni 2021
Yang menyatakan,


(Ridwan Anshori Harahap)

HALAMAN PERUNTUKAN



Bacalah dengan menyebut nama Tuhanmu

*Dia telah menciptakan manusia dari segumpal darah Bacalah, dan Tuhanmu lah yang maha mulia, Yang mengajar manusia dengan pena, Dia mengajarkan manusia apa yang tidak diketahuinya (QS: Al-'Alaq 1-5)
Maka nikmat Tuhanmu yang manakah yang kamu dustakan? (QS: Ar-Rahman 13)
Niscaya Allah akan mengangkat (derajat) orang-orang yang beriman di antaramu dan orang-orang yang diberi ilmu beberapa derajat (QS : Al Mujadilah 11)*

Alhamdulillah..Alhamdulillah..Alhamdulillahirobbil'alamin

Sujud dan syukur kusembahkan kepada Allah SWT. Tuhan yang Maha Agung Maha Penyayang, atas takdirmu telah kau jadikan aku manusia yang senantiasa dapat berpikir, berilmu, beriman dan bersabar dalam menjalani kehidupan ini. Semoga dengan ini menjadi suatu asbab bagiku untuk meraih cita – cita besarku..

Rasa syukur tak terhingga atas Ridho dan Rezeiki-Mu ya Allah, engkau hadirkan insan – insan yang terbaik dalam hidupku yang selalu menjadi penyemangatku dan senantiasa memberiku nasihat dikala ku lalai akan perintah Mu..

Sebuah karya kecil ini ku persembahkan untuk Almarhum Ayahanda dan Ibunda ku terkasih, yang selama ini selalu memberiku semangat, doa, nasihat serta segala pengorbanan yang tiada kan pernah dapat tergantikan olehku, sehingga aku selalu kuat untuk menghadapi segala rintangan yang ku hadapi..

Teruntukmu, seorang pria terkuat yang pernah ada, yang mengajarku arti bertanggung jawab, ayahandaku Alm. Achmat Ibrahim Harahap. Ku persembahkan karya kecil ini yang merupakan suatu bukti atas perjuangan dan janjiku yang telah ku ikrarkan padamu ayah.. Tak luput pula lantunan Al Fatihah yang selalu ku hadiahkan utukmu ayah yang sudah di peristirahatan terbaik yang telah disiapkan oleh-Nya..

Teruntuk seorang wanita terhebat yang pernah ada, yang mengajarkanku arti cinta dan kelembutan, yang mengajarku arti sabar dalam setiap perjuangan. Teruntukmu yang terkasih, ibundaku Rosliana S. ku persembahkan karya kecil ini, yang merupakan suatu bentuk pencapaianku atas segala harap yang engkau titipkan padaku..

Ayahanda dan ibundaku, sekali lagi ku ucapkan terimakasih.. terimakasih atas segala didikan serta pengorbanan yang telah kalian berikan padaku. Maafkan aku yang belum sempurna mewujudkan harap yang kalian titipkan padaku.. Semoga dengan karya kecil ini dapat menorehkan senyum bagi kalian..

Terimakasih juga tak lupa ku ucapkan teruntuk semua abang dan kakak ku. Terimakasih atas dukungan yang kalian berikan padaku, kalian sudah menjadi role model terbaik bagiku. Terimakasih atas segala nasihat dan bimbingan kalian, fasilitas pendukung yang telah kalian berikan padaku untuk menunjang kelancaran ku dalam penulisan karya kecil ini. Ku yakin Ridho-Nya akan selalu menyertai perjalanan hidup kalian.. Aamiin.

Kepada ibu dosen pembimbing saya ibu Dr. Gusti Setiavani, S.T.P., M.P. dan ibu Herawaty, SP.M.Si saya ucapkan ribuan rasa terimakasih atas segala bimbingan dan arahnya, sehingga saya dapat menyelesaikan tugas akhir ini. Kepada ibu Tience Eliabeth Pakpahan, S.P., M.Si dan bapak Ir. Fahrudin Nasution, MP. selaku dosen penguji ujian komprehensif saya, tak lupa saya juga ucapkan terimakasih banyak. Semoga tuhan memberikan segala kebaikan dan keberkahan atas segala kebaikan yang bapak dan ibu lakukan.

Pada paragraf kali ini, ingin ku ucapkan terimakasih yang tak terhingga kepada keluarga Dani Anggreini. Yang dimana atas jasanya telah memberikan kami hunian tempat tinggal selama melaksanakan pengkajian Tugas Akhir ini. Semoga keluarga Dani Anggreini selalu dalam rahmat dan lindungan Allah SWT. Aamiin..

Teruntuk keluarga kedua ku, tempat ku bercanda tawa, melepas penat, berdiskusi dan berbagi kisah suka maupun duka. Keluarga kelas Penyuluhan Pertanian B- 2017. Kalian adalah keluarga ku selama menjalani perjalanan menuntut ilmu di perantauan. Ku ucapkan terimakasih yang tak terhingga. Kalian adalah sosok manusia yang memiliki berbagai karakter dan keunikan yang tuhan hadirkan kepada ku, bagaikan sosok abang/kakak yang tak pernah bosan untuk menasihati ku, kalian adalah orang yang luar biasa. Harap ku, kalian selalu dalam lindungan tuhan yang maha esa. See u on the top.

Terakhir, untuk Forum Indonesia Muda dan Generasi Cakrawala ku ucapkan terimakasih banyak atas support dan bantuan dari kalian. Kalian adalah tempat bagiku untuk belajar berfikir kritis dan lebih peduli kepada sesama.

Hanya sebuah karya kecil dan untaian kata-kata ini yang dapat kupersembahkan kepada kalian semua,, Terimakasih beribu terimakasih kuucapkan.. Atas segala kekhilafan salah dan kekuranganku, kurendahkan hati serta diri menjabat tangan meminta beribu-ribu kata maaf tercurah.

Tugas Akhir ini kupersembahkan.

Ridwan Anshori Harahap

ABSTRAK

Ridwan Anshori Harahap, NIRM 01.1.3.17.0602. Persepsi *Home Industry* Pangan Kota Medan Dalam Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*. Pengkajian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat persepsi *home industry* pangan di Kota Medan dalam menerapkan HACCP dan untuk mengetahui faktor - faktor yang berpengaruh terhadap persepsi *Home Industry* pangan Kota Medan dalam penerapan HACCP yang dilaksanakan pada bulan Maret sampai dengan Mei. Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu metode observasi, wawancara, dokumentasi serta kuesioner yang telah diuji validitas dan reliabilitas. Sementara analisis data menggunakan skala likert dan pengolahan data menggunakan metode regresi linear berganda dengan menggunakan SPSS 24. Jumlah sampel dalam penelitian ini adalah 15 pelaku usaha *home industry*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat persepsi *home industry* pangan Kota Medan dalam penerapan HACCP sebesar 87,77 % dengan kategori sangat tinggi. Secara simultan variabel pendidikan, pengalaman, pendapatan dan akses informasi yang diperoleh pelaku usaha *home industry* berpengaruh nyata terhadap persepsi pelaku usaha *home industry* pangan Kota Medan dalam penerapan HACCP, dimana nilai F_{hitung} lebih besar dari F_{tabel} ($7,84 > 3,478$). Secara parsial hanya pengalaman yang, berpengaruh nyata terhadap persepsi pelaku usaha *home industry* pangan Kota Medan dalam penerapan HACCP.

Kata Kunci : Persepsi, *Home Industry*, *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*

ABSTRACT

Ridwan Anshori Harahap, NIRM 01.1.3.17.0602. *Perception Home Industry of Medan City Foodin the Application of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). This study aims to determine the level of perception of the home industry foodin Medan City in implementing HACCP and to find out the factors that influence the perception Home Industry of the Medan City Foodin the implementation of HACCP which was carried out from March to May. The data collection method used is the method of observation, interviews, documentation and questionnaires that have been tested for validity and reliability. Meanwhile, data analysis used a Likert scale and data processing used multiple linear regression using SPSS 24. The number of samples in this study were 15business actors home industry. The results showed that the level of perception of the home industry foodin Medan City in the application of HACCP of 87.77% with a very high category. Simultaneously education, experience, income and access to information obtained bybusiness actors home industry have a significant effect on the perception ofbusiness actors home industry Medan City foodin the application of HACCP, where the $F_{\text{value}_{\text{calculated}}}$ is greater than F_{table} ($7.84 > 3.478$). Partially, only experience has a significant effect on the perception ofbusiness actors home industry Medan City foodin implementing HACCP*

Keywords: Perception, Home Industry, Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan Tugas Akhir (TA) yang berjudul **Persepsi Pelaku Usaha *Home Industry* Pangan Kota Medan Dalam Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP)** yang disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi Diploma IV dan memperoleh gelar Sarjana Terapan Pertanian di Politeknik Pembangunan Pertanian Medan.

Dalam proses penulisan laporan tugas akhir ini tidak terlepas dari bimbingan dan arahan berbagai pihak, maka pada kesempatan ini penulis ucapkan terimakasih kepada :

1. Ibu Ir. Yuliana Kansrini, M.Si selaku Direktur Politeknik Pembangunan Pertanian (Polbangtan) Medan.
2. Ibu Tience Elizabet Pakpahan, S.P. M.Si selaku Ketua Jurusan Pertanian dan Ketua Program Studi Penyuluhan Pertanian Berkelanjutan Polbangtan Medan.
3. Ibu Dr. Gusti Setiavani, S.T.P. M.P. selaku Dosen Pembimbing I.
4. Ibu Herawaty, S.P. M.Si selaku Dosen Pembimbing II.
5. Bapak/i panitia pelaksana kegiatan Tugas Akhir Politeknik Pembangunan Pertanian Medan Tahun Akademik 2021.
6. Seluruh pelaku usaha *Home Industry* pangan di Kota Medan.
7. Seluruh pihak yang telah membantu penulisan laporan.

Demikianlah penulisan laporan Tugas Akhir ini. Penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan penulisan ilmiah berikutnya. Kiranya laporan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Medan, Juni 2021

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI	
LEMBAR PENGESAHAN PEMBIMBING	
SURAT PERNYATAAN ORSINALITAS	
RIWAYAT HIDUP	
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	
HALAMAN PERUNTUKAN	
ABSTRAK	
<i>ABSTRACT</i>	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah.....	3
C. Tujuan.....	4
D. Kegunaan.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Landasan Teoritis	5
B. Kajian Penelitian Terdahulu	18
C. Kerangka Pemikiran	19
D. Hipotesis.....	20
III. METODE PELAKSANAAN	21
A. Waktu dan Tempat	21
B. Jenis Penelitian	21
C. Batasan Operasional	21
D. Teknik Pengumpulan Data	24
a. Jenis Data	24
b. Alat Pengumpulan Data	24
c. Populasi dan Sampel	25
E. Teknik Analisa Data.....	26
a. Uji Instrumen.....	26
1. Uji Validitas	27
2. Uji Reliabilitas.....	28
b. Uji Asumsi Klasik	29
1. Uji Normalitas	29
2. Uji Multikolinearitas	30
c. Analisis Tujuan Pertama	31
d. Analisis Tujuan Kedua	32
e. Uji Simultan (Uji F)	32
f. Uji Parsial (Uji t).....	33

IV. GAMBARAN UMUM WILAYAH PENGKAJIAN	35
A. Kecamatan Medan Sunggal.....	35
1. Letak Geografis	35
2. Keadaan Penduduk.....	36
3. Data <i>Home Industry</i>	37
B. Kecamatan Medan Marelan.....	38
1. Letak Geografis	38
2. Keadaan Penduduk.....	39
3. Data <i>Home Industry</i>	40
C. Kecamatan Medan Helvetia	42
1. Letak Geografis	42
2. Keadaan Penduduk.....	43
3. Data <i>Home Industry</i>	43
V. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	46
A. Deskripsi Hasil Pengkajian	46
1. Deskripsi Karakteristik Responden.....	46
a. Umur.....	46
b. Jenis Kelamin	46
c. Pendidikan Formal.....	47
d. Pengalaman	47
B. Analisis Tingkat Persepsi Home Industry Pangan Kota Medan Dalam Penerapan HACCP	48
C. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Persepsi <i>Home Industry</i> Pangan Kota Medan Dalam Penerapan HACCP	51
VI. KESIMPULAN SARAN DAN IMPLIKASI	59
A. Kesimpulan.....	59
B. Saran.....	59
C. Implikasi.....	60
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN.....	67

DAFTAR TABEL

Tabel	Judul	Halaman
1	Hasil Penelitian Terdahulu.....	18
2	Pengukuran Variabel <i>Independent</i> dan Variabel <i>Dependent</i>	23
3	Sampel Home Industry.....	26
4	Hasil Uji Validitas.....	27
5	Hasil Uji Reliabilitas.....	29
6	Hasil Uji Multikolinearitas.....	31
7	Jumlah Penduduk Berdasarkan Gender.....	36
8	Data <i>Home Industry</i> Kecamatan Medan Sunggal.....	37
9	Data <i>Home Industry</i> Kecamatan Medan Marelan.....	40
10	Data <i>Home Industry</i> Kecamatan Medan Helvetia.....	43
11	Distribusi Responden Terhadap Umur.....	46
12	Distribusi Responden Terhadap Jenis Kelamin.....	46
13	Distribusi Responden Terhadap Pendidikan.....	47
14	Distribusi Responden Terhadap Pengalaman.....	48
15	Tingkat Persepsi Home Industry Pangan Kota Medan Dalam Penerapan HACCP	49
16	Faktor yang Berpengaruh Terhadap Persepsi Home Industry Pangan KotaMedan Dalam Penerapan HACCP.....	51
17	Hasil Uji Parsial (Uji t).....	53
18	Matriks Rancangan Kegiatan Penyuluhan Sistem Penjaminan Keamanan Pangan HACCP.....	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Judul	Halaman
1	Kerangka Pikir.....	19
2	Hasil Uji Normalitas.....	30
3	Garis Kontinum Persentase Persepsi.....	32
4	Peta Kecamatan Medan Sunggal.....	35
5	Peta Kecamatan Medan Marelan.....	38
6	Peta Kecamatan Medan Helvetia.....	42
7	Garis Kontinum Persentase Persepsi Home Industry Pangan Kota Medan Dalam Penerapan HACCP.....	49

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Judul	Halaman
1	Uji Validitas dan Reliabilitas.....	68
2	Data Pengisian Kuesioner.....	74
3	Uji Asumsi Klasik dan Hipotesis.....	76
4	Dokumentasi	77

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia untuk melanjutkan kehidupan. Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal dan tidak mengandung bahan pencemar Djarismawati dkk, (2004) dalam Jiastruti (2018). Menurut Muhandri dan Kadarisman (2006) 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.

Masih lumrah ditemukan bahwa masih sedikit masyarakat yang peduli akan konsumsi makanan yang sehat. Kebiasaan makanan yang tidak sehat menjadi faktor yang dapat meningkatkan risiko kesehatan menjadi lebih tinggi. Terdapat dua faktor utama yang mempengaruhi kebiasaan akan konsumsi makanan, yaitu faktor ekstrinsik dan intrinsik. Faktor ekstrinsik meliputi lingkungan alam, sosial, budaya, ekonomi dan agama. Faktor intrinsik meliputi motivasi, persepsi, sikap, dan preferensi yang masuk ke dalam faktor psikologis. Faktor psikologis berhubungan dengan pengolahan informasi secara internal dalam diri seseorang yang berhubungan dengan pemilihan pangan (*food selection*) (Notoatmodjo 2010). Berbicara tentang produk olahan makanan yang sehat tentunya tidak bisa lepas dari *Home Industry*, tentunya dalam produksi olahan makanan pangan yang aman dibutuhkan *home industry* yang menerapkan sistem penjaminan mutu akan produk olahannya.

Home industry pangan di Indonesia semakin hari semakin berkembang. Mulai dari industri kelas kecil, menengah, hingga industri pangan besar yang berorientasi pada pasar ekspor. Era Masyarakat Ekonomi Asia (MEA) yang ditandai dengan pasar bebas menuntut *home industry* pangan Indonesia untuk meningkatkan mutu dan jaminan keamanan dari produk olahan pangan yang dihasilkan. Dengan semakin meningkatnya mutu dan keamanan maka produk olahan pangan Indonesia akan memiliki daya saing dan pangsa pasar yang lebih luas maka akan semakin dikenal baik pula citra Indonesia di lingkup internasional.

Konsep keamanan pangan pada dasarnya menjamin konsumen memperoleh makanan yang aman dan sehat untuk dikonsumsi. Pemerintah memberikan legalitas dalam penjaminan keamanan pangan ini melalui Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan. Dalam peraturan tersebut disebutkan bahwa 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.

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) pangan dalam hal ini adalah *home industry* pangan dituntut untuk dapat memenuhi persyaratan keamanan pangan dalam proses produksinya. Sebagai implementasinya, *home industry* pangan harus mampu menerapkan sistem jaminan keamanan dan mutu pangan yang dikembangkan sesuai dengan kemampuannya masing-masing industri untuk menjamin keamanan dari produk yang diproduksinya. Apabila *home industry* pangan telah menerapkan sistem manajemen keamanan pangan yang baik dalam produksinya, maka *home industry* pangan tersebut akan mampu menghasilkan produk pangan dengan orientasi pelanggan namun tetap memperhatikan keamanan produknya dan memenuhi persyaratan keamanan pangan (Rahayu, W.P, 2012)

Salah satu standar keamanan pangan yang diakui adalah *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP). Menurut Winarno dan Suroso (2003) ; Hermansyah (2013) dalam Nandari dan Singapurwa, dkk (2019) berpendapat bahwa HACCP merupakan salah satu bentuk manajemen resiko yang dikembangkan untuk menjamin keamanan pangan dengan pendekatan pencegahan (*preventive*) yang dianggap dapat memberikan jaminan dalam menghasilkan makanan yang aman bagi konsumen. *Hazard Analysis and Critical Point* (HACCP) merupakan suatu piranti (sistem) yang digunakan untuk menilai bahaya dan menetapkan sistem pengendalian yang memfokuskan pada pencegahan. HACCP diterapkan pada seluruh mata rantai proses pengolahan produk. Sistem ini merupakan pendekatan sistematis terhadap identifikasi, evaluasi pengawasan keamanan pangan secara bermakna (Thaheer, 2005)

Menurut Jouve (1994), masalah utama yang dihadapi oleh industri menengah-kecil pangan dalam menerapkan sistem *Hazard Analysis and Critical Point*

(HACCP) adalah berkaitan dengan semakin kecilnya sumber keuangan yang dimiliki oleh perusahaan untuk keperluan persiapan penerapan sistem HACCP misalnya: biaya potensial penerapan sistem HACCP relatif lebih besar dibandingkan dengan tingkat kembalinya. Maka dari itu tidak semua *home industry* pangan telah menerapkan HACCP pada setiap produksinya. Hal ini tentunya disebabkan karena setiap *home industry* pangan memiliki persepsi yang berbeda akan pentingnya penerapan HACCP. Bahkan tidak semua *home industry* pangan di Kota Medan mengetahui tentang pentingnya penerapan HACCP.

Maka berdasarkan uraian tersebut penulis tertarik untuk mengangkat suatu kajian yang berjudul “Persepsi *home industry* pangan Kota Medan dalam penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*”. Dalam kajian ini akan membahas tingkat persepsi *home industry* pangan di Kota Medan dalam penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* serta faktor apa saja yang mempengaruhi persepsi *home industry* pangan Kota Medan dalam penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*.

B. Perumusan Masalah

Dari masalah diatas, maka dapat dirumuskan masalah yang akan dikaji pada penelitian ini adalah :

1. Bagaimana persepsi pelaku usaha *home industry* pangan Kota Medan dalam penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*?
2. Faktor apa saja yang mempengaruhi persepsi pelaku usaha *home industry* pangan Kota Medan dalam penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*?

C. Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah penulis tetapkan, maka tujuan pengkajian ini adalah :

1. Untuk menganalisis bagaimana persepsi pelaku usaha *home industry* pangan Kota Medan dalam penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP).
2. Untuk menganalisis faktor - faktor yang mempengaruhi persepsi pelaku usaha *home industry* pangan Kota Medan dalam penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP).

D. Kegunaan

Adapun kegunaan yang diharapkan dapat diperoleh dari kegiatan penelitian ini adalah :

1. Sebagai bahan pertimbangan yang relevan bagi peneliti/pengkaji lainnya, dan dapat dijadikan sebagai bahan tambahan informasi dalam penyusunan penelitian-penelitian sejenisnya.
2. Kegunaan pengkajian ini bagi para *stakeholder* atau pemangku jabatan adalah dapat menjadi bahan pertimbangan dan referensi untuk merumuskan serta memutuskan dalam suatu program atau kebijakan lainnya mengenai persepsi *home industry* pangan Kota Medan dalam penerapan HACCP.
3. Sebagai pengalaman dan menambahkan pengetahuan dan pemahaman tentang persepsi *home industry* pangan dalam penerapan HACCP di Kota Medan.