

## II. TINJAUAN PUSTAKA

### A. Landasan Teoritis

#### 1. Persepsi

##### a) Definisi Persepsi.

Kata persepsi berasal dari Bahasa Inggris, *perception* yang artinya: persepsi, penglihatan, tanggapan. Adapun menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), persepsi diartikan sebagai tanggapan atau penerimaan langsung dari sesuatu, atau proses seseorang mengetahui beberapa hal melalui panca inderanya (Yufid, KBBI elektronik). Menurut Walgito menyatakan persepsi adalah suatu proses yang awalnya dimulai dengan penginderaan dimana masuknya suatu stimulus ke suatu individu yang kemudian diteruskan ke sistem saraf otak yang kemudian berproses menjadi suatu hal yang dinamakan persepsi dan menjadi suatu aktivitas diri (individu). Respon akibat dari persepsi yang diterima oleh individu juga tentunya dapat bermacam bentuk. Hal (stimulus) apa yang akan diterima oleh suatu individu tergantung pada perhatian individu tersebut. Perasaan, pengalaman dan kemampuan berpikir dari suatu individu tentunya tidak sama. Hal ini yang menyebabkan suatu individu memiliki persepsi yang berbeda dalam mempersepsikan suatu hal/stimulus (Walgito, 2002).

Pendapat Suryani (2008) sependapat dengan pendapat Walgito (2002) dalam awal mula terbentuknya persepsi. Dalam hal ini Suryani (2008) berpendapat bahwa dalam awal terbentuknya persepsi akan diawali oleh suatu stimuli yang mengenai indera suatu individu. Kemudian Stimulus ini akan mengenai organ yang disebut sebagai *sensory receptor* (organ manusia yang menerima input stimuli atau indera). Kemudian dari stimulus yang mengenai *sensory receptor* ini akan mengakibatkan respon dari individu.

Menurut Robbins (2007) dalam Faudy A.R. (2015) persepsi merupakan suatu proses dimana saat individu mengelola dan juga menginterpretasikan kesan sensoris mereka untuk memberikan arti bagi lingkungan sekitarnya. Sedangkan menurut Davidoff menyatakan bahwa persepsi adalah suatu cara kerja atau proses yang rumit dan aktif, karena tergantung pada sistem sensorik dan otak (Davidoff, 1988 ; Faudy A.R. 2015). Davidoff juga menambahkan bahwa pada umumnya yang

terjadi pada manusia, persepsi merupakan suatu kegiatan atau proses yang fleksibel yang dapat menyesuaikan diri dengan baik. Baik itu dengan lingkungan ataupun budaya di sekitarnya. Dalam hal ini pengalaman akan bermacam kebudayaan yang berbeda merupakan suatu faktor yang dapat mempengaruhi bagaimana informasi/pandangan itu diproses.

Persepsi juga dapat diartikan suatu proses diterimanya informasi ke dalam otak yang kemudian tergabung dengan pikiran, perasaan, serta pengalaman-pengalaman yang sudah dilalui dari individu. Dalam *Social learning theory* berpendapat bahwa perilaku individu tidak hanya karena reflek otomatis akan suatu hal yang diterima, melainkan juga akibat dari reaksi yang muncul sebagai hasil interaksi antara lingkungan dengan individu itu sendiri.

Gibson (1989) dalam Arifin, dkk (2017); mendefinisikan persepsi sebagai proses yang digunakan oleh individu untuk mengartikan dan memahami lingkungan sekitarnya akan suatu objek. Gibson juga menjelaskan bahwa persepsi adalah proses penafsiran oleh individu terhadap lingkungan. Oleh karenanya individu dapat mengartikan suatu hal secara berbeda walaupun dalam objek yang sama

#### 1) Faktor Yang Mempengaruhi Persepsi

Banyak ahli yang berpendapat tentang faktor-faktor yang mempengaruhi persepsi pada setiap individu. Berikut merupakan beberapa pendapat ahli tentang faktor-faktor yang mempengaruhi persepsi pada setiap individu ;

Menurut Walgito, beberapa faktor-faktor yang berperan dalam persepsi adalah :

##### a. Objek

Objek yang di persepsi tentunya menimbulkan stimulus yang di terima oleh alat indera. Stimulus tersebut dapat berasal dari luar individu yang berpersepsi dan juga dapat berasal dari dalam individu yang bersangkutan yang kemudian berproses dan langsung mengenai saraf penerima.

b. Alat indera, saraf dan susunan saraf

Alat indera tentunya merupakan suatu alat untuk menerima hal (stimulus). Selain alat indera tentunya juga harus adanya saraf sensoris yang digunakan sebagai alat untuk meneruskan hal (stimulus) yang sudah di terima ke pusat susunan saraf yaitu otak yang berfungsi sebagai pusat kesadaran. Kemudian untuk membentuk persepsi respon individu di perlukan motoris sebagai alat untuk mengadakan respon dari individu tersebut.

c. Perhatian

Dalam pengadaan persepsi diperlukan akan adanya perhatian. Perhatian yang dimaksud adalah pemusatan, pemfokusan atau konsentrasi akan seluruh kegiatan atau aktivitas individu yang ditujukan kepada sekumpulan objek. Perhatian ini merupakan suatu langkah utama untuk pengadaan persepsi.

Prasetijo (2005); Arifin, dkk (2017), mengungkapkan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi persepsi dapat dibedakan menjadi 2 faktor utama yang diantaranya:

1) Faktor internal, meliputi :

- a) Pengalaman
- b) Kebutuhan
- c) Penilaian
- d) Ekspektasi / pengharapan, dan

2) Faktor eksternal, meliputi :

- a) Tampilan luar
- b) Sifat-sifat stimulus.

Namun dalam hal ini Toha (2003) dalam Suprpto, dkk (2017) berpendapat bahwa faktor internal yang mempengaruhi persepsi meliputi perasaan, sikap dan karakteristik individu, prasangka, keinginan atau harapan, perhatian (fokus), proses belajar, keadaan fisik, gangguan kejiwaan, nilai dan kebutuhan juga minat, dan motivasi. Sedangkan faktor eksternalnya yang meliputi: latar belakang keluarga, informasi yang diperoleh, pengetahuan dan kebutuhan sekitar, intensitas, ukuran, keberlawanan, pengulangan gerak, hal-hal baru dan familiar atau ketidakasingan suatu objek.

Sedangkan Sarwono (2010) dalam Listyana dan Yudi (2015) memiliki pendapat yang berbeda dengan dua pendapat sebelumnya. Dimana menurut Sarwono faktor-faktor yang mempengaruhi persepsi terdiri dari beberapa hal, yang diantaranya adalah :

- a. Perhatian, biasanya tidak menangkap seluruh rangsang yang ada disekitar kita sekaligus, tetapi memfokuskan perhatian pada satu atau dua objek saja. Perbedaan fokus perhatian antara satu dengan orang lain akan menyebabkan perbedaan persepsi.
- b. Kesiapan mental seseorang terhadap rangsangan yang akan timbul.
- c. Kebutuhan merupakan kebutuhan sesaat maupun menetap pada diri individu akan mempengaruhi persepsi orang tersebut. Kebutuhan yang berbeda akan menyebabkan persepsi bagi tiap individu.
- d. Sistem nilai, yaitu sistem nilai yang berlaku dalam suatu masyarakat juga berpengaruh pula terhadap persepsi.
- e. Tipe kepribadian, yaitu dimana pola kepribadian yang dimiliki oleh individu akan menghasilkan persepsi yang berbeda. Sehubungan dengan itu maka proses terbentuknya persepsi dipengaruhi oleh diri seseorang persepsi antara satu orang dengan yang lain itu berbeda atau juga antara satu kelompok dengan kelompok lain.

Dari berbagai faktor yang telah dikemukakan dari beberapa ahli diatas tentunya berpengaruh untuk menjadikan persepsi akan suatu hal pada setiap individu berbeda dengan individu lainnya walaupun objek dan situasinya sama. Perbedaan persepsi antar individu atau kelompok dapat ditelusuri karena adanya perbedaan kepribadian, sikap ataupun motivasi dari setiap individu. Pada umumnya terbentuknya persepsi ini terjadi dalam diri seseorang yang tidak menutup kemungkinan persepsi juga dipengaruhi oleh berbagai macam penyebab, baik itu pengalaman, proses belajar dan pengetahuannya.

## 2) Indikator Persepsi

Indikator persepsi merupakan suatu hal yang menjadi acuan dalam mempengaruhi persepsi. Menurut pendapat Walgito (2002) indikator-indikator persepsi ada tiga yaitu :

- a. Penerimaan, seperti adanya rangsangan atau objek yang diserap dari luar oleh individu (penerimaan). Rangsang serta objek tersebut diserap dan diterima oleh panca indra, baik penglihatan, pendengaran, peraba, penciuman, dan pengecap secara tersendiri maupun bersama. Hasil penerimaan dari alat-alat indera tersebut didapatkan gambaran, tanggapan, atau kesan pada otak.
- b. Pemahaman, setelah terjadi gambaran serta kesan oleh otak, maka gambaran tersebut diproses sehingga terbentuk pemahaman, proses terjadinya pemahaman tersebut tergantung pada gambaran sebelumnya yang telah dimiliki oleh individu.
- c. Penilaian, terjadi setelah terbentuk pemahaman oleh individu. Pengertian atau pemahaman yang baru diperoleh tersebut dibandingkan dengan kriteria serta norma yang dimiliki individu. Meskipun objeknya sama penilaian setiap individu berbeda-beda, oleh karena itu persepsi bersifat individual.

## 2. *Home Industry* Pangan

### a. Definisi *Home Industry* Pangan

*Home industry* adalah suatu unit usaha atau perusahaan dalam skala kecil yang bergerak dalam bidang industri tertentu. *Home* berarti rumah, tempat tinggal ataupun kampung halaman. Sedang *industry*, dapat diartikan sebagai kerajinan, usaha produk barang dan ataupun perusahaan. Singkatnya, *home industry* (atau biasanya ditulis/dieja dengan "*Home Industry*") adalah rumah usaha produk barang atau juga perusahaan kecil. Maka dapat diartikan bahwa *home industry* pangan adalah suatu rumah usaha dalam skala kecil yang bergerak dalam industri pangan.

Berdasar 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.

b. Manfaat *Home Industry*

Dalam pandangan umum, bahwa pembangunan *home industry* bertujuan untuk meningkatkan kemakmuran dan kesejahteraan rakyat secara adil dan merata dengan memanfaatkan dana, sumber daya alam, hasil budidaya serta dengan memperhatikan keseimbangan dan kelestarian lingkungan hidup serta meningkatkan pertumbuhan ekonomi secara bertahap untuk mewujudkan dasar yang lebih kuat dan lebih luas bagi pertumbuhan ekonomi pada umumnya, dan memberikan nilai tambah bagi pertumbuhan industri pada khususnya. (Riyansyah, dkk, 2018).

Manfaat *home industry* adalah sebagai berikut, terpenuhinya kebutuhan masyarakat, terciptanya lapangan kerja baru, semakin banyak jumlah industri yang dibangun maka banyak pula tenaga kerja yang diserap, dapat meningkatkan pendapatan perkapita. Dapat ikut serta mendukung pembangunan nasional dibidang ekonomi terutama sektor industri. Shaleh (1968) dalam Riyansyah dkk (2018).

Pendapat Suryana (2006) sejalan dengan pendapat Shaleh, bahwa fungsi *home industry* adalah untuk memperkuat perekonomian nasional. Hal ini dibuktikan karena dengan adanya *home industry* dapat menimbulkan berbagai keterkaitan usaha yang dimana menjadi fungsi pemasok, produsen, penyalur dan sebagai pasar bagi industri besar lainnya. Suryana (2006) juga menambahkan penjelasan bahwa dengan adanya *home industry*, maka besar harapan tercapainya pertumbuhan ekonomi masyarakat yang ditargetkan akan dapat mencapai peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat.

c. Landasan Hukum *Home Industry*

Seperti yang kita sudah ketahui bahwa Indonesia merupakan negara hukum. Dimana sebagai negara hukum semua jenis tindakan baik oleh individu maupun kelompok harus didasarkan pada ketentuan undang-undang yang berlaku. Maka tentunya dalam pendirian *home industry* sendiri tentunya didasari oleh hukum untuk menghindari terjadinya sanksi dan denda selama kegiatan produksinya.

Rasdi (2011) merumuskan beberapa peraturan dan legislasi terkait perizinan dalam usaha industri diatur dalam beberapa peraturan dan perundang-undangan sebagai berikut :

- a) UU Nomor 5 tahun 1984 tentang perindustrian
- b) PP Nomor 13 tahun 1987 tentang izin usaha industri
- c) Keppres Nomor 16 tahun 1987 tentang penyederhanaan izin usaha industri
- d) SK Menteri perindustrian Nomor 254/M/SK/6/1980 tentang ketentuan-ketentuan pokok perizinan usaha industri dan tata cara pelaksanaannya dalam lingkungan departemen perindustrian
- e) SK Menteri perindustrian Nomor 350/M/SK/10/1994 tentang pedoman teknis penyusunan dampak terhadap lingkungan hidup pada sektor industri.

### **3. Keamanan Pangan**

#### **a. Definisi Keamanan Pangan**

Berbicara masalah pangan yang aman, bermutu dan bergizi seimbang tidak terlepas dari faktor keamanan pangan. Masalah keamanan pangan memang menjadi isu strategis saat ini. Berbagai kasus gangguan kesehatan manusia akibat mengkonsumsi pangan yang tercemar oleh cemaran fisik, biologis dan kimia telah terjadi di berbagai daerah. Zazili (2011) berpendapat bahwa secara filosofis pentingnya keamanan pangan berkaitan erat dengan kebutuhan dasar manusia, serta kesejahteraan manusia yang sudah diatur dalam UUD 1945 pada pasal 28 A “Setiap orang berhak untuk hidup serta berhak mempertahankan hidup dan kehidupannya.” Sedangkan dalam hal kebutuhan pangan yang aman untuk dikonsumsi berkaitan dengan pasal 28 C ayat 1 yang menyatakan “Bahwa setiap orang berhak mengembangkan diri melalui pemenuhan kebutuhan dasarnya, berhak mendapat pendidikan dan memperoleh manfaat dari ilmu pengetahuan dan teknologi, seni dan budaya, demi meningkatkan kualitas hidupnya dan demi kesejahteraan umat manusia.”

Dalam pengawasan keamanan pangan yang berdasar untuk penanganan risiko disusun secara sistematis mulai dari perencanaan yang didasari pada aspek teknis, ekonomis dan sosial. Dalam aspek tersebut dilakukan dengan pendekatan analisis risiko yang memfokuskan pengawasan pada hal yang memiliki risiko dan dampak

yang lebih besar agar pengawasan yang dilakukan tentunya lebih optimal. Zazili menambahkan penjelasan bahwa untuk menjamin pangan yang tersedia aman dikonsumsi maka penyelenggaraan keamanan pangan harus diterapkan di sepanjang rantai pangan, mulai dari tahap produksi (budi daya), pemanenan, pengolahan, penyimpanan, distribusi, peredaran hingga sampai pada tangan konsumen.

Wongprawmas dkk (2007) dalam Catur W.H (2018) berpendapat bahwa aspek keamanan pangan adalah suatu aspek penting yang harus diperhatikan dalam proses rantai pokok makanan. Beliau menambahkan bahwa keamanan pangan merupakan hak bagi konsumen yang harus dilindungi pemerintah, baik itu dengan cara menerbitkan hukum regulasi dan penetapan standar yang disesuaikan dengan tingkat pendapatan dan perkembangan teknologi.

Berdasarkan Peraturan Pemerintah (PP) No. 86 tahun 2019 tentang keamanan pangan menyebutkan bahwa pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman. Definisi dari keamanan pangan dalam PP 86 tahun 2019 tentang 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.

Dikutip dari Peraturan Pemerintah No 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan, keamanan pangan merupakan tanggung jawab bersama antara pemerintah, industri pangan dan konsumen. Pemerintah bertanggung jawab untuk melaksanakan sistem pengawasan keamanan pangan melalui pengaturan, standarisasi, penilaian dan inspeksi keamanan pangan serta edukasi kepada konsumen dan industri pangan mengenai keamanan pangan. Industri pangan bertanggung jawab untuk menjaga mutu dan keamanan produk pangan yang tidak bermutu dan tidak aman. Oleh sebab itu konsumen perlu memiliki pengetahuan



yang cukup mengenai keamanan pangan diantaranya pengetahuan tentang praktek *higiene* yang baik saat menangani, mengolah, menyajikan dan menyimpan pangan. Sinergi diantara ketiga pihak ini dengan tanggung jawabnya masing-masing sangat dibutuhkan dalam rangka meningkatkan keamanan pangan secara nasional.

#### b. Legislasi Keamanan Pangan

Permasalahan utama yang umumnya sering muncul dalam keamanan produk pangan yaitu belum terjaminnya keamanan, mutu dan kualitasnya. Sering ditemui di pasaran berbagai produk pangan yang tidak aman untuk dikonsumsi yang sudah terkontaminasi oleh mikroba, cemaran kimiawi dan juga mengandung bahan kimia berbahaya, seperti borkas, formalin, rhodamin B, serta metil yellow.

Zazili (2011) menegaskan dan menimbang bahwa sering munculnya permasalahan dalam produk keamanan pangan maka perlu diadakannya pengawasan akan produk olahan pangan dengan cara pengawasan (*controlling*) yang berdasar pada manajemen pengendalian risiko demi melindungi konsumen dari produk olahan pangan yang tidak aman.

Memperoleh jaminan akan kecukupan dan keamanan pangan adalah hak asasi manusia. Pengakuan akan hal tersebut tercantum pada kesepakatan para pemimpin dunia dalam sidang World Health Organization (WHO) mengenai keamanan pangan. Pudjirahaju (2017) menjelaskan bahwa kemampuan negara untuk dapat memberikan pangan yang aman bagi semua orang tidak akan terlepas dari adanya komitmen bersama antara pemerintah, pelaku industri dan konsumen yang disertai dengan pembagian tanggung jawab semua pihak di dalamnya. Maka tentunya dalam menjamin keamanan pangan perlu adanya legislasi berupa regulasi yang mengatur tentang penjaminan keamanan pangan tersebut.

Menurut Forsythe dan Hayes (1998) istilah regulasi dijabarkan sebagai berikut: *“Regulation are mandatory and legally binding in their entirety on all Member States; no alteration of national law is required for their implementation”*. Sedangkan kata regulasi dalam KBBI (1990) adalah sebagai kata benda yang berarti pengaturan. Sedangkan istilah legislasi dijelaskan sebagai suatu proses untuk menyusun suatu regulasi oleh badan negara atau suatu komisi khusus.

Pudjirahaju (2017) menambahkan bahwa setiap negara memiliki komisi yang bertugas mengatur dalam menjamin keamanan pangan bagi penduduknya yang

dipertimbangkan dengan aturan yang ditetapkan oleh CAC. CAC merupakan singkatan dari kata *Codex Alimentarius Commission*. Dimana CAC adalah komisi yang bertugas mengatur regulasi dan legislasi dunia pangan internasional. Untuk Negara Indonesia memiliki lembaga khusus yang bertugas langsung untuk mengatur kebijakan ketahanan dan keamanan pangan yaitu Badan Pengawas Obat dan Makanan (B-POM)

A Sulaeman (2010) menyampaikan pada pelatihan PPNS Keamanan Pangan dengan materi "*Food Safety Regulation*" beberapa regulasi terkait dengan produk pangan di Indonesia diantaranya adalah:

- a. Peraturan Pemerintah No. 58 Tahun 2001 tentang Pembinaan dan Pengawasan Penyelenggaraan Perlindungan Konsumen
- b. Peraturan Pemerintah No. 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan
- c. Peraturan Pemerintah No 58 Tahun 2002 tentang Ketahanan Pangan
- d. Peraturan Pemerintah No 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan
- e. Peraturan Pemerintah Nomor 17 Tahun 1986 tentang Kewenangan Pengaturan, Pembinaan, dan Pengembangan Industri
- f. Undang-Undang No. 7 Tahun 1996 tentang Pangan
- g. Undang-undang No 7 Tahun 1996 tentang Pangan
  - Pasal 4, 5, 6, 7, 8, 9 (Sanitasi Pangan)
  - Pasal 10, 11, 12 (BTP)
  - Pasal 13, 14. 15. (Rekayasa Genetika dan Iradiasi Pangan)
  - Pasal 16, 17, 18, 19 (Kemasan Pangan)
  - Pasal 20 (Jaminan MutuPangan dan Pemeriksaan)
  - Pasal 21, 22, 23 (Pangan tercemar)
  - Pasal 24, 25, 26, (Mutu Pangan)
  - Pasal 27, 28, 29 (Gizi Pangan)
  - Pasal 55, 56, 57, 58, 59 (Ketentuan Pidana)
- h. PP No 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
- i. PP No 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan PanganPeraturan Pemerintah No. 21 Tahun 2005 tentang Keamanan Hayati PRG

#### **4. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).**

##### **a. Definisi HACCP**

Djarismawati dkk (2004) dalam Jiasuti (2018) mengartikan definisi makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang harus ada untuk keberlangsungan hidupnya. Beliau juga menambahkan bahwa makanan yang dibutuhkan manusia haruslah makanan sehat, yang memiliki nilai gizi yang optimal dan tidak mengandung atau sedikit bahan pencemar.

Salah satu standar keamanan pangan yang sudah diakui adalah *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*. Dalam menafsirkan pengertian HACCP itu sendiri banyak ahli yang memiliki penafsiran yang sama. Salah satunya adalah pendapat yang dikemukakan oleh Thaheer (2005) dalam Cartwright L, Latifah D. (2010) yang sejalan dengan pendapat Winarno dan Suroso (2004) dalam Hermansyah (2013) dimana mereka menafsirkan bahwa HACCP merupakan suatu alat atau sistem yang diterapkan untuk menganalisis dan menetapkan metode pengendalian yang difokuskan pada pencegahan. *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* diterapkan untuk seluruh mata rantai dalam proses pengolahan produk pangan.

Winarno dan Suroso (2004) dalam Hermansyah (2013) juga menambahkan penegasan bahwa kunci utama dalam *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* adalah antisipasi bahaya dan identifikasi titik pengawasan yang mengutamakan kepada tindakan pencegahan, daripada mengandalkan kepada pengujian produk akhir.

##### **b. Manfaat dan Tujuan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)***

Daulay (2009) menjelaskan bahwa tujuan dari penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* adalah untuk meminimalisir kemungkinan terjadinya kontaminasi mikroba patogen, serta memperkecil potensi mereka untuk tumbuh dan terus berkembang. Oleh karena itu setiap industri pangan dalam sistem pengolahannya harus mempertimbangkan bagaimana rencana pengembangan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* kedepannya. Dengan demikian, setiap produk dalam industri pangan yang dihasilkannya akan mempunyai konsep rencana penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* yang masing-masing disesuaikan dengan sistem produksinya.

Adapun kegunaan dari sistem *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* bagi industri pengolahan pangan, sistem sebagai sistem penjamin keamanan pangan menurut Daulay (2009) 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.

### c. Prinsip HACCP

Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* di industri pangan bersifat spesifik untuk setiap jenis produk, setiap proses dan setiap pabrik. Daulay (2009) menyatakan bahwa prinsip HACCP menggambarkan garis besar yang dapat menunjukkan bagaimana cara menetapkan, mengimplementasikan dan memelihara rencana dilakukan dan bahaya telah diselesaikan. Secara teoritis ada tujuh prinsip dasar penting yang dalam penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* pada industri pangan yang direkomendasikan oleh *NACMCF (National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods, 1992)*.

Pada tahun 1996 Codex Alimentarius Commission dalam Daulay (2009) yang sudah mengadopsi sistem *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* yang sudah disempurnakan telah menyusun pedoman dalam pengimplementasian *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* secara sistematis dalam 12 langkah yang terdiri dari lima langkah awal dan tujuh langkah lanjutan yang merupakan tujuh prinsip dalam penerapan HACCP. Adapun penjelasannya diuraikan sebagai berikut :

Tahap 1 : Menyusun tim HACCP

Tahap 2 : Mendeskripsikan produk

Tahap 3 : Mengidentifikasi tujuan penggunaan

Tahap 4 : Menyusun diagram alir

Tahap 5 : Mengkonfirmasi diagram alir di lapang

Tahap 6 : Melakukan analisis bahaya (Prinsip 1 HACCP)

Tahap 7 : Menentukan titik-titik pengendalian kritis (CCP) (Prinsip 2 HACCP)

- Tahap 8 : Menentukan batas-batas kritis untuk masing-masing CCP (Prinsip 3 (HACCP))
- Tahap 9 : Menentukan suatu sistem monitoring atau pemantauan untuk masing-masing CCP (Prinsip 4 HACCP)
- Tahap 10 : Menentukan tindakan koreksi jika ada penyimpangan dari batas kritis (Prinsip 5 HACCP)
- Tahap 11 : Menentukan sistem dokumentasi dan sistem penyimpanan catatan rekaman (Prinsip 6 HACCP)
- Tahap 12 : Menentukan prosedur verifikasi (Prinsip 7 HACCP)

## B. Kajian Penelitian Terdahulu

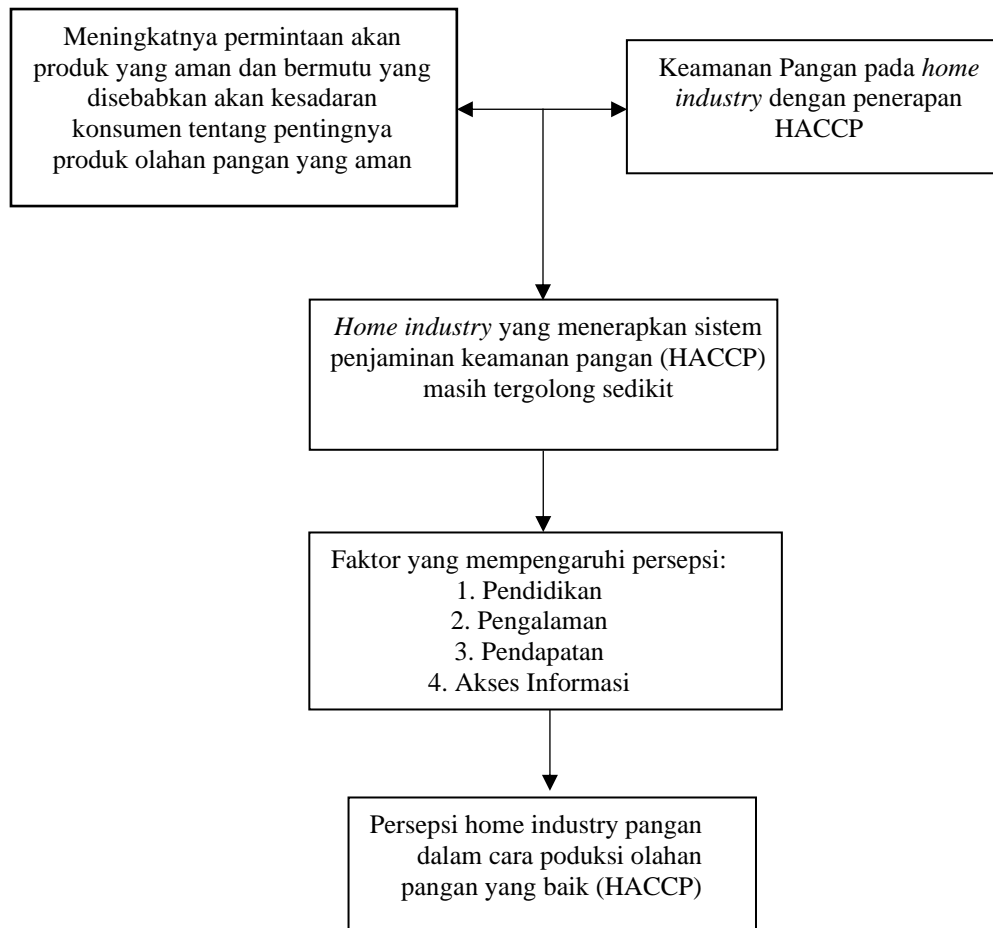
Teori-teori atau temuan dari berbagai pengkajian sebelumnya merupakan dasar acuan yang diperlukan dan dapat dijadikan sebagai data pendukung. Selain itu hasil pengkajian terdahulu mengenai persepsi akan keamanan pangan dan tentang *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* menjadi salah satu landasan yang digunakan dalam pengkajian yang akan dilakukan. Untuk lebih jelasnya, disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Penelitian Terdahulu

No	Judul/Tahun	Variabel	Metode Penelitian
1.	Analisis Persepsi Nilai, Kepedulian Keamanan Pangan dan Kesadaran Kesehatan yang Memengaruhi Keinginan Membeli Pangan Organik (Studi Kasus Mahasiswa S1 Institut Pertanian Bogor) (Bungaran Raymond Titus dan Musa Hubeis, 2016).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Keinginan membeli,</li> <li>- persepsi nilai,</li> <li>- kepedulian keamanan pangan,</li> <li>- kesadaran kesehatan</li> </ul>	Data yang digunakan adalah data primer dan sekunder. Dalam penelitian ini, digunakan teknik penentuan jumlah contoh dengan teknik Slovin. Metode penarikan contoh yang digunakan adalah kuota sampling. Alat analisis data yang digunakan adalah regresi linear berganda
2	Persepsi Ibu-Ibu Pengurus Posdaya Terhadap Keamanan Pangan Jajanan Anak Sekolah (Yoni Atma, 2015)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Usia,</li> <li>- Pendidikan,</li> <li>- Pengeluaran,</li> <li>- Pekerjaan</li> </ul>	Pengambilan sampel pada penelitian ini dilakukan secara simple random sampling. Data yang dikumpulkan berupa identitas responden. Pada penelitian ini dilakukan uji validitas dan reliabilitas
3	Analisis Persepsi Konsumen Terhadap Aspek Risiko Keamanan Pangan Pada Sistem Rantai Pasok Makanan. (Hana Catur Wahyuni, Ida Agustini Saidi dan Wiwik Sumarmi, 2018)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jenis kelamin,</li> <li>- umur responden,</li> <li>- Pendidikan,</li> <li>- Pendapatan perbulan</li> </ul>	Pada penelitian kali ini menggunakan kuesioner yang disebar di wilayah Jawa Timur dan sekitarnya. Pengisian kuesioner menggunakan media <i>google form</i> . Kuesioner menggunakan skala <i>likert</i> 1-4. dan diolah dengan menggunakan statistik one way.
4	Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Dalam Penyelenggaraan Warung Makan Kampus (Rina Febriana Dan Guspri Devi Artanti 2009)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Penanganan Bahan Basah,</li> <li>- Penanganan Bahan Kering,</li> <li>- Penyimpanan Bahan Basah,</li> <li>- Penyimpanan Bahan Kering</li> </ul>	Penelitian ini menggunakan metode survey karena di dalam pengumpulan data tidak dilakukan perlakuan atau pengkondisian terhadap variabel yang diteliti, tetapi hanya mengungkap fakta di lapangan. Selain itu karena informasi untuk penelitian ini diperoleh dari responden dengan menggunakan kuesioner dan kemudian dianalisis secara kualitatif.

### C. Kerangka Pemikiran

Penyusunan kerangka pikir pengkajian ini bertujuan untuk mempermudah di dalam pengarahannya penugasan akhir. Kerangka pemikiran persepsi *home industry* pangan Kota Medan dalam penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Kerangka Pikir Persepsi *Home Industry* Pangan Kota Medan Dalam Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*.

#### **D. Hipotesis**

Hipotesis merupakan kesimpulan atau dugaan sementara atas masalah yang dirumuskan. Berdasarkan dari rumusan masalah yang ada dapat dibangun hipotesis sebagai bentuk kesimpulan sementara untuk menjawab pertanyaan dari rumusan masalah tersebut. Adapun hipotesis dari pengkajian ini adalah :

1. Diduga persepsi pelaku usaha *home industry* pangan Kota Medan akan penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* masih tergolong rendah.
2. Diduga faktor pendidikan, pengalaman, pendapatan dan akses informasi mempengaruhi persepsi pelaku usaha *home industry* pangan Kota Medan dalam penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*.