

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Kajian Teoritik

1. Perilaku

a. Pengertian

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (1990) perilaku berarti tanggapan atau reaksi individu karena adanya rangsang. Berdasarkan informasi dari internet situs (Depkes RI, 2008) definisi perilaku adalah respon individu terhadap suatu stimulus atau suatu tindakan yang dapat diamati dan mempunyai frekuensi spesifik, durasi, dan tujuan baik disadari ataupun tidak. Sedangkan menurut Skinner (1938) dalam Soekidjo Notoatmodjo (2003) merumuskan bahwa perilaku merupakan respon atau reaksi seseorang terhadap stimulus atau rangsangan dari luar, perilaku terjadi melalui proses adanya stimulus terhadap organisme dan selanjutnya organisme tersebut merespon.

Perilaku menurut Soekidjo Notoatmodjo (2003:15) dibedakan menjadi 2 yaitu: 1) Perilaku tertutup atau *covert behavior* yaitu respon seseorang terhadap stimulus dalam bentuk tertutup atau terselubung, respon terhadap stimulus tersebut masih terbatas pada perhatian, persepsi, pengetahuan atau kesadaran, dan sikap yang terjadi pada orang yang menerima stimulus tersebut dan belum dapat diamati secara jelas oleh orang lain. 2) perilaku terbuka atau *overt behavior*

yaitu respon seseorang terhadap stimulus dalam bentuk tindakan nyata atau terbuka, respon stimulus tersebut sudah jelas dalam bentuk tindakan atau praktek yang dengan mudah dapat diamati atau dilihat oleh orang lain.

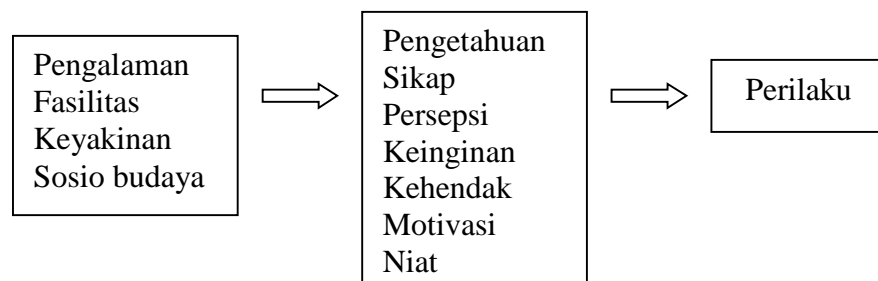
Dari beberapa pengertian perilaku yang telah disebutkan dapat diperoleh kesimpulan bahwa perilaku adalah tingkah laku yang ada pada diri individu karena adanya stimulus atau rangsang sehingga individu bertindak.

b. Faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku

Perilaku adalah bentuk respon atau reaksi terhadap stimulus atau rangsangan dari luar organisme atau orang yang dapat terjadi karena adanya berbagai faktor yang mempengaruhinya. Respon atau reaksi yang diberikan tergantung pada karakteristik atau faktor-faktor lain dari orang yang bersangkutan, sehingga meski beberapa orang menerima stimulus yang sama maka akan menimbulkan reaksi atau respon yang berbeda-beda dari setiap orang tersebut. Faktor-faktor yang membedakan respon terhadap stimulus yang berbeda disebut determinan perilaku. Menurut Soekidjo Notoatmodjo (2003). Determinan perilaku tersebut dibedakan menjadi 2 yaitu: 1) Determinan atau faktor internal yaitu karakteristik orang yang bersangkutan yang bersifat bawaan, misalnya tingkat kecerdasan, tingkat emosional, jenis kelamin dan sebagainya. 2) Determinan atau

faktor eksternal, yakni lingkungan, baik lingkungan fisik, sosial, budaya, ekonomi, politik, dan sebagainya.

Secara lebih terperinci perilaku manusia sebenarnya merupakan refleksi dari berbagai gejala kejiwaan seperti pengetahuan, keinginan, kehendak, minat, motivasi, persepsi, sikap, dan sebagainya akan tetapi pada kenyataannya gejala kejiwaan yang menentukan perilaku sangat sulit untuk dibedakan atau dideteksi. Apabila ditelusuri lebih lanjut gejala kejiwaan tersebut ditentukan atau dipengaruhi oleh berbagai faktor diantaranya adalah faktor pengalaman, keyakinan, sarana fisik, sosio budaya, masyarakat, dan sebagainya. Proses terbentuknya perilaku oleh Soekidjo Notoatmodjo (2003:163) diilustrasikan seperti pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses Terbentuknya Perilaku

Sementara itu para psikolog seperti Morgan dan King, Howard dan Kendler, Krech, Crutchfield dan Ballachey, dalam B.Pranowo (2006), mengatakan bahwa perilaku seseorang dipengaruhi oleh faktor lingkungan dan hereditas. Faktor lingkungan yang mempengaruhi perilaku adalah beragam di antaranya pendidikan, nilai budaya dan masyarakat, politik, dan sebagainya. Sedangkan faktor hereditas

merupakan faktor bawaan seseorang yang berupa karunia pencipta alam semesta yang telah ada dalam diri manusia sejak lahir, yang banyak ditentukan oleh faktor genetik.

Sedang menurut Usman Effendi (1985:60) ada 2 hal yang mempengaruhi perilaku individu yaitu faktor dari dalam individu, yang meliputi cipta, rasa, karsa, dan jenis kelamin, faktor dari luar individu meliputi pendidikan, pengalaman, lingkungan, dan pengetahuan.

c. Pengukuran perilaku

Menurut Soekidjo Notoatmodjo (2003:128) untuk memperoleh data praktek atau perilaku yang paling akurat adalah melalui pengamatan atau observasi, dapat juga dilakukan melalui wawancara dengan pendekatan *recall* atau mengingat kembali perilaku yang telah dilakukan oleh responden beberapa waktu yang lalu.

Dalam menggunakan metode observasi cara yang paling efektif dilakukan adalah melengkapinya dengan format atau blangko pengamatan. Format tersebut berisi item-item tentang kejadian atau tingkah laku yang digambarkan akan terjadi (Suharsimi Arikunto, 2003 : 234). Untuk mendukung kedua metode yang telah dijelaskan, maka digunakan juga metode dokumentasi. Dalam menggunakan metode dokumentasi diperlukan *checklist* untuk mencatat variabel yang telah ditentukan, apabila terdapat atau muncul variabel yang

dicari maka tinggal membubuhkan tanda *check* pada lembar *checklist* yang tersedia.

2. Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB)

Cara Produksi Pangan yang Baik atau CPPB merupakan salah satu faktor yang penting untuk mengetahui standar mutu dan persyaratan yang ditetapkan untuk pangan. CPPB sangat bermanfaat untuk industri pangan berskala kecil dan besar untuk menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan. Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan CPPB adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi makanan agar bermutu, aman, dan layak untuk dikonsumsi (BPOM, 2002). Masih menurut BPOM, tujuan dari penerapan CPPB adalah menghasilkan pangan bermutu, aman dikonsumsi dan sesuai dengan tuntutan konsumen baik domestik maupun internasional dengan cara memberikan prinsip-prinsip dasar dalam pengolahan makanan.

Menurut Fardiaz dalam Sussi Astuti (2002), Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) atau *Good Manufacturing Practice* (GMP) adalah suatu pedoman cara memproduksi makanan yang bertujuan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu dan sesuai dengan tuntutan konsumen. Dengan menerapkan CPMB diharapkan produsen pangan dapat menghasilkan produk makanan bermutu, aman dikonsumsi, dan sesuai dengan tuntutan konsumen bukan hanya konsumen lokal tetapi juga konsumen global.

BPOM (2002) menetapkan berbagai persyaratan yang harus dipenuhi oleh industri pangan untuk menghasilkan produk pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi. Persyaratan tersebut diantaranya adalah lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, pengendalian hama, kesehatan dan higiene karyawan, pengendalian proses, label pangan, penyimpanan, penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan karyawan.

a. Lingkungan produksi

Lingkungan produksi merupakan daerah di sekitar lokasi produksi. Sebelum menetapkan lokasi industri maka perlu mempertimbangkan keadaan dan kondisi lingkungan yang mungkin dapat merupakan sumber pencemaran, selain itu harus dipertimbangkan juga berbagai tindakan pencegahan yang mungkin dapat dilakukan untuk melindungi pangan yang diproduksi. Persyaratan lokasi produksi yang sesuai dengan pedoman CPPB adalah:

- 1) industri harus berada di tempat yang bebas pencemaran, semak belukar, dan genangan air
- 2) industri harus berada di tempat yang bebas dari serangan hama
- 3) industri tidak berada di sekitar tempat yang kotor atau kumuh seperti tempat penumpukan sampah dan pembuangan limbah

Lingkungan sekitar lokasi produksi harus dipertahankan dalam keadaan bersih dengan cara memperhatikan pengelolaan sampah yang benar, sampah tidak boleh menumpuk, dan tempat penampungan sampah harus selalu dalam keadaan tertutup. Selokan tempat pembuangan limbah cair harus selalu dipelihara agar dapat berfungsi dengan baik, jalan di sekitar lokasi produksi harus selalu dijaga kebersihannya agar tidak berdebu.

b. Bangunan dan fasilitas

Ruang lingkup bangunan dan fasilitas mencakup ruang produksi, kelengkapan ruang produksi, dan tempat penyimpanan. Bangunan dan fasilitas harus menjamin bahwa pangan selama dalam proses produksi tidak tercemar oleh bahaya fisik, biologis, dan kimia serta mudah dibersihkan dan disanitasi.

1) Ruang produksi

Ruang produksi atau dapur pengolahan makanan sangat berperan penting dalam upaya menciptakan makanan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan. Ruang produksi yang bersih dan dipelihara dengan baik akan merupakan tempat yang higienis dan menyenangkan sebagai tempat kerja. Menurut Hiasinta A. Purnawijayanti (2001) dan BPOM (2002) hal yang menentukan dalam menciptakan ruang produksi yang saniter yaitu desain dan tata letak serta konstruksi bangunan ruang produksi.

Desain ruang produksi cukup luas dan memungkinkan kegiatan pembersihan dapat dilakukan dengan mudah. Tata letak ruang produksi disesuaikan dengan alur pekerjaan sehingga akan lebih runtut dan efisien dalam bekerja.

Konstruksi bangunan ruang produksi meliputi lantai, dinding, langit-langit, dan ventilasi.

- a) Lantai: lantai ruang produksi harus dibuat dengan konstruksi yang kuat dan kokoh, tidak mudah bergerak dan tidak mudah pecah, dilapisi dengan bahan kedap air, halus dan tidak licin, mudah dibersihkan.
- b) Dinding: kokoh dan kedap air, rata, mudah dibersihkan dan berwarna cerah.
- c) Langit-langit: rata dan datar tidak banyak alur atau ornamen yang dapat dihuni oleh debu, kuat dan tidak ada bagian yang retak, warna cerah, cerobong asap dibuat dari bahan yang mudah dibersihkan dan dicuci dengan air.
- d) Ventilasi: ventilasi yang baik didisain untuk dapat mengeluarkan asap, uap, dan kelebihan panas dari ruangan. Asap yang dihasilkan dari proses pemasakan seperti pembakaran harus dapat segera dikeluarkan dari ruangan dapur agar tidak mengganggu pekerja, dengan demikian dapur memerlukan alat penghisap (*exhaust fan*) yang dilengkapi dengan cerobong.

2) Kelengkapan ruang produksi

Kelengkapan fasilitas yang terdapat pada ruang produksi sangat mendukung terlaksananya proses produksi dengan baik.

Kelengkapan pada ruang produksi meliputi:

- a) Pencahayaan: sebaiknya cukup terang sehingga karyawan tidak terganggu penglihatannya saat bekerja, penerangan cukup sampai ke sudut-sudut ruangan, selain sehat bagi mata juga memudahkan menjaga kebersihan area kerja.
- b) Tempat cuci tangan: dalam keadaan bersih, dilengkapi dengan sabun dan lap pengering.
- c) Perlengkapan Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K).

3) Tempat penyimpanan

Persyaratan tempat penyimpanan yang baik diantaranya adalah:

- a) Tempat penyimpanan bahan termasuk bumbu, dan bahan tambahan pangan harus terpisah dengan produk akhir.
- b) Harus tersedia tempat penyimpanan khusus untuk menyimpan bahan-bahan bukan pangan seperti bahan pencuci, sanitiser, pelumas, dan lain-lain.
- c) Tempat penyimpanan harus bebas dari hama seperti serangga dan binatang pengerat serta memiliki sirkulasi udara yang lancar.

c. Peralatan produksi

Tata letak peralatan produksi harus diatur untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang produk makanan dari bahan mentah, peralatan kotor, dan limbah pengolahan. Peralatan merupakan komponen penting dalam penanganan bahan makanan. Untuk mencegah kontaminasi atau pencemaran maka perlu tindakan pengawasan terhadap peralatan selama proses memasak diantaranya peralatan harus selalu terjaga kebersihannya, peralatan disesuaikan dengan kebutuhan dalam memasak, bahan dasar peralatan jangan mudah berkarat atau bersenyawa dengan bahan makanan agar tidak terjadi keracunan, desain alat memasak diusahakan yang sederhana agar mudah membersihkannya (Ari Fadiati, 1988:43).

Menurut BPOM (2002) syarat peralatan produksi diantaranya adalah:

- 1) Peralatan produksi terbuat dari bahan yang kuat, tidak berkarat, mudah dibongkar pasang sehingga mudah dibersihkan.
- 2) Permukaan peralatan yang kontak langsung dengan pangan halus, tidak bercelah, tidak mengelupas, dan tidak menyerap air.
- 3) Peralatan produksi harus diletakkan sesuai dengan urutan prosesnya sehingga memudahkan dalam bekerja dan mudah untuk dibersihkan.

d. Suplai air

Air yang digunakan selama proses produksi harus cukup, memenuhi persyaratan kualitas air bersih dan syarat air yang dapat

diminum (Hiasinta A. Purnawijayanti, 2001). Menurut BPOM (2002) persyaratan air yang digunakan untuk proses produksi diantaranya adalah:

- 1) Air yang digunakan harus bersih dan dalam jumlah cukup untuk memenuhi seluruh kebutuhan proses produksi.
- 2) Sumber dan pipa air untuk keperluan selain pengolahan pangan harusnya terpisah dan diberi warna yang berbeda.
- 3) Air yang kontak langsung dengan pangan sebelum diproses harus memenuhi persyaratan air bersih.

e. Fasilitas kegiatan higiene dan sanitasi

Fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi diperlukan untuk menjamin agar bangunan dan peralatan selalu dalam keadaan bersih dan mencegah terjadinya kontaminasi silang dari karyawan. Pengertian sanitasi menurut WHO dalam Bagus Putu Sudiara dan I Nyoman Sukana Sabudi (1996) adalah suatu usaha untuk mengawasi berbagai faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia terutama terhadap hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup. Sedangkan pengertian higiene menurut Ensiklopedi Indonesia (1982) dalam Hiasinta A. Purnawijayanti (2001) adalah ilmu yang berhubungan dengan masalah kesehatan serta berbagai usaha untuk mempertahankan atau untuk memperbaiki kesehatan.

1) Alat cuci atau pembersih

Alat cuci atau pembersih harus tersedia dan terawat dengan baik diantaranya adalah sikat, pel, deterjen, dan bahan sanitasi.

2) Fasilitas higiene karyawan

Fasilitas higiene karyawan meliputi tempat cuci tangan dan toilet atau jamban harus selalu terjaga kebersihannya.

3) Kegiatan higiene dan sanitasi

Kegiatan pembersihan ruang produksi dan peralatan dilakukan secara rutin dengan menggunakan alat pembersih dan sanitiser.

Dalam kegiatan pembersihan, pencucian, dan penyucihamaan harus ada karyawan yang bertanggung jawab.

f. Pengendalian hama

Hama seperti tikus, serangga, dan lainnya merupakan pembawa cemaran biologis yang dapat menurunkan mutu dan keamanan pangan. Kegiatan pengendalian hama dilakukan untuk mengurangi kemungkinan masuknya hama ke ruang produksi yang akan mencemari pangan. Menurut BPOM (2002) kegiatan pengendalian hama meliputi pencegahan masuknya hama dan pemberantasan hama.

1) Mencegah masuknya hama

a) Lubang-lubang dan selokan yang memungkinkan masuknya hama harus selalu dalam keadaan tertutup.

b) Hewan peliharaan tidak boleh berkeliaran di pekarangan tempat produksi apalagi di dalam ruang produksi.

- c) Bahan pangan yang tercecer harus segera dibersihkan karena dapat mengundang masuknya hama.
- d) Industri harus memeriksa lingkungan dari kemungkinan timbulnya sarang hama

2) Pemberantasan hama

- a) Pemberantasan hama dilakukan dengan cara yang tidak mempengaruhi mutu dan keamanan pangan.
- b) Pemberantasan hama dapat dilakukan secara fisik maupun secara kimia.
- c) Pemberantasan hama dengan bahan kimia harus dilakukan dengan pertimbangan tidak mencemari pangan.

g. Kesehatan dan higiene karyawan

Higiene karyawan yang terlibat dalam pengolahan makanan perlu diperhatikan untuk menjamin keamanan makanan, disamping untuk mencegah terjadinya penyebaran penyakit melalui makanan. Kesehatan dan higiene karyawan yang baik dapat menjamin bahwa pekerja yang kontak langsung maupun tidak langsung dengan pangan tidak menjadi sumber pencemaran. Menurut BPOM (2002) kesehatan dan higiene karyawan meliputi kesehatan karyawan, kebersihan karyawan, dan kebiasaan karyawan.

1) Kesehatan karyawan

Karyawan yang bekerja di ruang produksi harus dalam keadaan sehat, karyawan yang menunjukkan gejala atau sakit seperti sakit

kuning, diare, muntah, sakit tenggorokan, sakit kulit, keluar cairan dari telinga (congek), sakit mata (belekan), atau pilek tidak diperkenankan untuk mengolah makanan.

2) Kebersihan karyawan

Karyawan harus menjaga kebersihan badannya, pada saat bekerja karyawan harus mengenakan pakaian kerja lengkap dengan celemek dan penutup kepala, sarung tangan, dan sepatu kerja. Ketika sedang terluka karyawan harus menutupnya dengan perban, dan sebelum mulai kegiatan pengolahan makanan, setelah menangani bahan mentah atau bahan kotor, dan setelah keluar dari toilet karyawan harus mencuci tangannya terlebih dahulu.

3) Kebiasaan karyawan

Pada saat bekerja di ruang produksi karyawan tidak diperbolehkan sambil mengunyah, makan dan minum, merokok, meludah, bersin atau batuk ke arah makanan, dan mengenakan perhiasan berlebih.

h. Pengendalian proses

Proses produksi harus dikendalikan dengan benar untuk menghasilkan produk yang bermutu dan aman. Menurut BPOM pengendalian proses produksi industri rumah tangga dapat dilakukan dengan cara penetapan spesifikasi bahan baku, penetapan komposisi dan formulasi bahan, penetapan cara produksi yang baku, penetapan jenis, ukuran, dan spesifikasi kemasan, dan penetapan keterangan lengkap tentang produk yang dihasilkan.

1) Penetapan spesifikasi bahan baku

Harus menentukan jenis, jumlah, dan spesifikasi bahan baku, serta bahan penolong untuk memproduksi pangan yang akan dihasilkan, bahan pangan dalam keadaan rusak tidak boleh diterima, bahan tambahan pangan digunakan berdasarkan izin dan sesuai batas maksimum penggunaannya.

2) Penetapan komposisi dan formulasi bahan

Komposisi bahan dan komposisi formula harus ditentukan untuk memproduksi jenis pangan yang dihasilkan. Komposisi yang telah ditentukan secara baku harus dicatat dan digunakan setiap saat proses produksi secara konsisten.

3) Penetapan cara produksi yang baku

Harus menentukan proses produksi pangan yang baku, bagan alir proses pembuatan harus dibuat secara jelas, kondisi baku dari setiap proses produksi harus ditentukan seperti berapa lama pengadukan, berapa suhu pemanasan dan berapa lama dipanaskan, dan berapa kecepatan putaran pengadukan. Bagan alir produksi pangan yang sudah baku harus digunakan sebagai acuan dalam setiap kegiatan produksi.

4) Penetapan jenis, ukuran, dan spesifikasi kemasan

Kemasan pangan adalah bahan yang digunakan untuk mewadahi dan atau membungkus pangan, baik yang bersentuhan langsung dengan pangan maupun tidak (PP NO 69, 1999). Jenis, ukuran,

dan spesifikasi kemasan yang digunakan harus ditentukan. Bahan kemasan yang digunakan harus sesuai untuk pangan.

5) Penetapan keterangan lengkap tentang produk yang dihasilkan

Keterangan yang ditetapkan tentang produk yang dihasilkan meliputi nama dan karakteristik produk, tanggal kadaluarsa, dan pencatatan tanggal produksi.

i. Label pangan

Label pangan adalah setiap keterangan mengenai pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada pangan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan (PP NO 69, 1999). Label pangan yang tertera harus jelas dan informatif untuk memudahkan konsumen dalam menyimpan, mengolah, dan mengonsumsi pangan. Menurut BPOM keterangan pada label sekurang-kurangnya harus memuat tentang nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih atau isi bersih, nama dan alamat pihak yang memproduksi, tanggal, bulan, dan tahun kadaluarsa, serta nomor Sertifikasi Produksi.

j. Penyimpanan

Penyimpanan yang baik dapat menjamin mutu dan keamanan bahan serta produk pangan yang diolah. Pedoman penyimpanan yang baik menurut BPOM (2002) diantaranya adalah sebagai berikut:

1) Penyimpanan bahan dan produk

- a) penyimpanan bahan dan produk dilakukan pada tempat yang bersih dan sesuai suhu penyimpanan
- b) bahan-bahan yang mudah menyerap air harus disimpan pada tempat yang kering seperti garam, gula, dan rempah-rempah bubuk
- c) bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong, dan produk akhir diberi tanda mana yang memenuhi syarat dengan yang tidak memenuhi syarat
- d) bahan yang lebih dulu masuk harus digunakan lebih dulu
- e) produk akhir yang lebih dulu diproduksi harus diedarkan terlebih dahulu

2) Penyimpanan bahan berbahaya

Bahan kimia berbahaya seperti pemberantas serangga, tikus, kecoa dan bahan berbahaya lainnya harus disimpan pada ruangan terpisah dan harus diawasi penggunaannya.

3) Penyimpanan label dan kemasan

Label dan kemasan disimpan pada tempat yang bersih dan jauh dari pencemaran, disimpan secara rapi dan teratur untuk menghindari terjadinya kesalahan dalam penggunaannya.

4) Penyimpanan peralatan

Peralatan yang sudah bersih dan disanitasi harus disimpan pada tempat yang bersih dengan permukaan peralatan menghadap ke

bawah agar terlindung dari debu, kotoran, dan pencemaran lainnya.

k. Penanggung jawab

Menurut BPOM (2002) seorang penanggung jawab diperlukan untuk mengawasi seluruh tahap proses produksi serta pengendaliannya untuk menjamin dihasilkannya produk pangan yang bermutu dan aman. Persyaratan seorang penanggung jawab adalah minimal dia harus mempunyai pengetahuan tentang prinsip-prinsip dan praktek higiene sanitasi pangan serta produksi pangan yang ditanganinya. Kegiatan pengawasan harus dilakukan secara rutin.

l. Penarikan produk

Menurut BPOM (2002) penarikan produk pangan adalah tindakan menghentikan peredaran pangan karena diduga sebagai penyebab timbulnya penyakit atau keracunan pangan. Berikut ini adalah ketentuan penarikan produk pangan menurut BPOM:

- 1) pemilik industri harus menarik produk pangan dari peredaran jika diduga menimbulkan penyakit atau keracunan pangan
- 2) pemilik industri harus menghentikan proses produksinya sampai masalah terkait diatasi
- 3) pemilik industri harus melaporkan penarikan produknya ke pemerintah Kabupaten atau Kota setempat dengan tembusan kepada Balai Besar atau BPOM setempat
- 4) pangan yang terbukti berbahaya bagi konsumen harus dimusnahkan

m. Pencatatan dan dokumentasi

Menurut Nani Ratnaningsih (2004) dokumentasi adalah suatu hal penting yang dapat digunakan untuk bukti-bukti nyata yang dapat dipertanggungjawabkan, selain itu dokumentasi merupakan petunjuk bahwa semua langkah diinstruksikan dengan jelas oleh orang yang berwenang dan instruksi diikuti dengan baik. Pencatatan dan dokumentasi yang baik diperlukan untuk memudahkan penelusuran masalah yang berkaitan dengan proses produksi. Pemilik industri harus mencatat dan mendokumentasikan tentang:

- 1) penerimaan bahan baku, bahan tambahan pangan, dan bahan penolong sekurang-kurangnya memuat nama bahan, jumlah, tanggal pembelian, nama dan alamat pemasok
- 2) produk akhir yang sekurang-kurangnya memuat tentang nama jenis produk, tanggal produksi, kode produksi, jumlah dan tanggal produksi

Catatan dan dokumentasi yang dibuat harus disimpan selama 2 kali umur simpan produk pangan yang dihasilkan.

n. Pelatihan karyawan

Pimpinan dan karyawan industri harus mempunyai pengetahuan dasar mengenai prinsip-prinsip dan praktek higiene dan sanitasi pangan serta proses pengolahan pangan yang ditanganinya agar dapat memproduksi pangan yang bermutu dan aman. Pemilik atau penanggung jawab harus sudah pernah mengikuti penyuluhan tentang

Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. Pemilik harus menerapkannya dan mengajarkan keterampilan tersebut kepada karyawan yang lain.

3. Industri Bolu Wonolelo

a. Pengertian industri

Menurut Sujadi Prawiro Sentono (1997:2) pengertian industri adalah suatu tempat yang menghasilkan dan menjual barang sejenis, selama menjual dibutuhkan suatu tempat yang berfungsi untuk menghasilkan barang yang diproduksi. Sedangkan menurut Biro Pusat Statistik (2000:1) industri adalah tempat pengolahan bahan dasar menjadi barang jadi atau barang yang lebih tinggi nilai jualnya. Departemen Perindustrian dan Perdagangan (1994:37) mendefinisikan industri sebagai suatu kegiatan ekonomi yang mengolah bahan mentah menjadi bahan baku, barang setengah jadi, atau barang jadi menjadi barang yang bernilai lebih dalam penggunaannya, termasuk kegiatan rancang bangun dan mereka yang menyusun industri, dalam pengolahan bahan dibutuhkan tempat untuk proses produksi agar menghasilkan produk yang diinginkan.

Berdasarkan beberapa pengertian tentang industri yang telah disebutkan maka dapat diperoleh kesimpulan bahwa industri pada dasarnya sama yaitu tempat mengolah bahan. Dalam pengolahan bahan tersebut suatu industri perlu sekali memperhatikan tempat pengolahan yang tepat karena akan mempengaruhi efektifitas dan

kenyamanan dalam bekerja sehingga dapat disimpulkan bahwa industri bolu adalah tempat pengolahan bahan baku telur, gula, tepung terigu (bahan baku) menjadi produk bolu.

b. Penggolongan jenis industri

Banyak kriteria yang diberikan oleh para ahli maupun instansi terhadap industri, namun ada beberapa penggolongan industri yang dapat dijadikan pedoman. Dalam produksi, suatu industri mempunyai perbedaan jika dilihat dari aspek teknologi yang digunakan dan besar tenaga kerja dalam suatu industri. Berdasarkan teknologi yang digunakan industri dapat dibagi menjadi 2 yaitu:

- 1) Industri yang menggunakan teknologi tradisional
- 2) Industri yang menggunakan teknologi modern

Berdasarkan jumlah tenaga kerja menurut Biro Pusat Statistik dalam Lincoln Arsyad (1992:30), industri dapat dibedakan menjadi 4 yaitu:

- 1) Industri kerajinan rumah tangga, yaitu industri yang menyerap tenaga kerja antara 1-4 orang
- 2) Industri kecil yaitu industri yang menyerap tenaga kerja antara 5-19 orang
- 3) Industri sedang yaitu industri yang menyerap tenaga kerja antara 20-99 orang
- 4) Industri besar yaitu industri yang menyerap tenaga kerja lebih dari 100 orang

Dari beberapa perbedaan yang telah dikemukakan di atas maka sulit untuk membedakan mana yang termasuk industri kecil, sehingga diperlukan ciri-ciri yang dapat mempermudah penggolongannya dengan melihat ciri-ciri industri menurut Mubyarto dan Sudaryono dalam Gunawan (1983:31) yaitu:

- 1) Kebanyakan tenaga kerja diperoleh dalam rumah tangga, dari sanak saudara lain
- 2) Teknologi yang digunakan masih sangat sederhana dan lebih banyak menggunakan tenaga kerja manusia
- 3) Bahan dasar biasanya diperoleh dari desa setempat dan sekitarnya
- 4) Pemasaran dari hasil produksi tidak berdasarkan profesi atau iklan dan pada umumnya ditangani oleh tengkulak
- 5) Industri ini merupakan kegiatan tambahan untuk menambah kegiatan dan pendapatan keluarga

c. Industri bolu Wonolelo

Berdasarkan beberapa definisi industri beserta klasifikasi yang telah disebutkan maka dapat diperoleh pengertian tentang industri bolu Wonolelo. Industri bolu Wonolelo adalah suatu unit usaha yang mengolah bahan baku tepung terigu, telur, dan gula menjadi produk jadi bolu dengan jumlah tenaga kerja antara 3–7 orang yang berasal dari keluarga dan tetangga, menggunakan teknologi yang masih sederhana, dan bertujuan untuk menambah pendapatan keluarga. Daerah pemasaran bolu Wonolelo mencakup Daerah Istimewa

Yogyakarta dan Jawa Tengah bagian selatan seperti Klaten, Magelang, Solo, dan Purwokerto.

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan bolu di antaranya adalah:

1) Telur

Telur adalah bahan makanan sumber protein hewani dihasilkan oleh ayam petelur. Fungsi telur dalam pembuatan bolu ini adalah sebagai bahan pengempuk, penambah rasa, warna, dan nilai gizi (Siti Hamidah, 1996).

2) Gula pasir

Gula pasir adalah bahan pemanis alami yang terbuat dari sari tebu yang diolah melalui proses kristalisasi menjadi butiran-butiran, mulai dari halus, agak kasar, dan kasar (Trifitria, 2004)

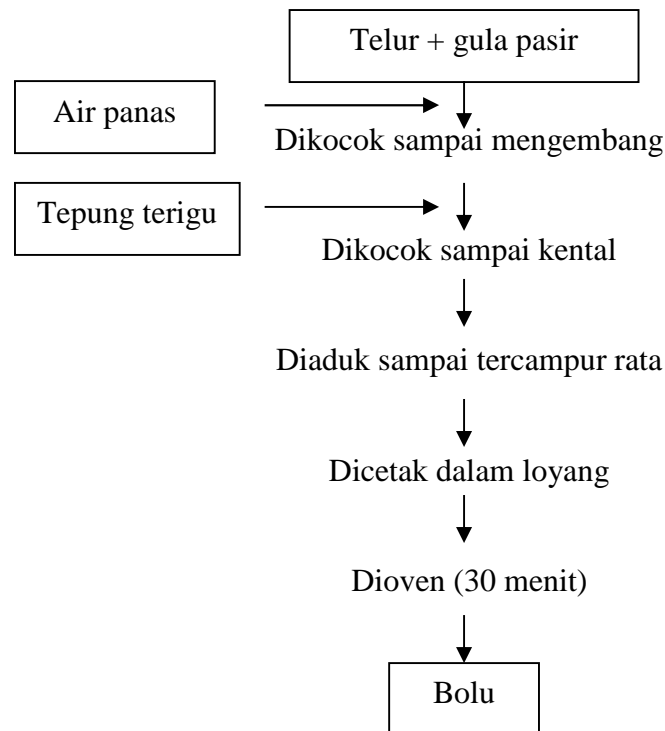
3) Tepung terigu

Tepung terigu dihasilkan dari tanaman gandum melalui proses *cleaning* yaitu membersihkan biji gandum dari kotoran, *conditioning* yaitu pengeringan biji gandum, *breaking* yaitu pemecahan biji gandum, dan *reduction* yaitu penggilingan dan penyaringan (Siti Hamidah, 1996). Tepung terigu yang digunakan dalam pembuatan bolu ini adalah tepung terigu dengan kadar protein sedang.

4) Air

Air yang digunakan adalah air putih biasa yang dipanaskan terlebih dahulu, fungsinya adalah untuk meningkatkan volume bolu.

Diagram alir proses pembuatan bolu ditunjukkan dalam Gambar 2.



Gambar 2. Diagram Alir Proses Pembuatan Bolu

4. Perilaku dalam Penerapan CPPB

Terwujudnya penerapan CPPB pada industri bolu Wonolelo tidak lepas dari peran produsen dan pekerjaanya, hal tersebut dapat dilihat dari perilaku yang diterapkan oleh para produsen dan pekerjaanya. Secara teori menurut Soekidjo Notoatmodjo (2003:128) perubahan perilaku atau seseorang dapat menerima atau mengadopsi perilaku baru dalam kehidupannya melalui tiga tahap yaitu pengetahuan, sikap, dan tindakan.

a. Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah seseorang melakukan pengindraan terhadap objek tertentu. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga (Soekidjo Notoatmodjo, 2003). Tahu diartikan sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya dan merupakan tingkat pengetahuan yang paling rendah. Tingkat pengetahuan para produsen dan pekerja industri bolu Wonolelo melalui beberapa tingkatan yaitu tahu, memahami, serta mampu menerapkan pengetahuan tersebut dalam proses produksi.

Sebelum seseorang berperilaku ia harus tahu terlebih dahulu apa arti dan manfaat perilaku tersebut bagi dirinya, sehingga dapat diartikan bahwa sebelum para produsen dan pekerja industri bolu Wonolelo berperilaku sesuai prinsip CPPB maka mereka harus mengetahui arti dan manfaat perilaku CPPB tersebut. Indikator yang dapat digunakan untuk mengetahui tingkat pengetahuan produsen dan pekerja industri bolu Wonolelo mencakup ruang lingkup CPPB diantaranya adalah lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, pengendalian hama, kesehatan dan higiene karyawan, pengendalian proses, label pangan, penyimpanan, penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan karyawan.

Pengukuran pengetahuan dapat dilakukan dengan wawancara atau angket yang menanyakan tentang isi materi yang ingin diukur dari subjek penelitian atau responden (Soekidjo Notoatmodjo, 2003:124)

b. Sikap

Menurut Gagne dalam (B.Pranowo, 2006) sikap merupakan suatu keadaan internal atau *internal state* yang mempengaruhi pilihan tindakan individu terhadap beberapa obyek, pribadi, dan peristiwa, keadaan internal tersebut berupa keyakinan yang diperoleh dari proses akomodasi dan asimilasi pengetahuan yang mereka dapatkan. Sedangkan menurut Soekidjo Notoatmodjo (2003:124) sikap merupakan reaksi atau respon yang masih tertutup dari seseorang terhadap suatu stimulus atau objek. Newcomb salah seorang ahli psikologi sosial dalam Soekidjo Notoatmodjo (2003:124) menyatakan bahwa sikap itu merupakan kesiapan atau kesediaan untuk bertindak dan bukan merupakan pelaksanaan motif tertentu. Sikap merupakan kesiapan untuk bereaksi terhadap objek di lingkungan tertentu sebagai suatu penghayatan terhadap objek.

Menurut Gerungan dalam B.Pranowo (2006) sikap ditumbuhkan dan dipelajari sepanjang perkembangan orang yang bersangkutan dalam keterkaitannya dengan obyek tertentu, sikap merupakan hasil belajar manusia sehingga sikap dapat ditumbuhkan dan dikembangkan melalui proses belajar, sikap selalu berhubungan

dengan obyek sehingga tidak berdiri sendiri, sikap dapat berhubungan dengan satu obyek tetapi dapat pula berhubungan dengan sederet obyek sejenis, sikap berhubungan dengan aspek motivasi dan perasaan atau emosi.

Sikap memiliki 3 komponen utama yaitu komponen kognitif, afektif, dan perilaku (Isbandi Rukminto Adi, 1994:180), ketiga komponen tersebut merupakan suatu kesatuan sistem sehingga tidak dapat dilepas satu sama lain dan secara bersama-sama membentuk sikap pribadi. Komponen kognitif merupakan aspek sikap yang berkenaan dengan penilaian individu terhadap objek atau subjek berisi tentang suatu ide, anggapan, pengetahuan, ataupun keyakinan. Komponen afektif dari suatu sikap meliputi emosi ataupun perasaan subjek terhadap objek sikap, dengan adanya komponen ini sikap dapat dirasakan sebagai suatu hal yang menyenangkan atau bahkan tidak menyenangkan atau membenci. Sedangkan komponen perilaku merupakan keinginan individu untuk melakukan perbuatan sesuai dengan keyakinan dan keinginannya.

Dari uraian di atas dapat diketahui bahwa sikap adalah penilaian seseorang terhadap stimulus atau objek tersebut, sehingga indikator sikap produsen dan pekerja dalam proses produksi sesuai prinsip CPPB juga sejalan dengan pengetahuan tentang CPPB yaitu lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, pengendalian

hama, kesehatan dan higiene karyawan, pengendalian proses, label pangan, penyimpanan, penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan karyawan.

c. Tindakan

Tindakan merupakan perwujudan dari pengetahuan yang diperoleh dan merupakan bentuk nyata dari sikap seseorang. Menurut Soekidjo Notoatmodjo (2003:127) bahwa suatu sikap belum otomatis terwujud dalam suatu tindakan dan untuk mewujudkan sikap menjadi suatu perbuatan nyata diperlukan faktor pendukung atau kondisi yang memungkinkan antara lain adalah fasilitas. Dalam B.Pranowo (2006), tindakan dipengaruhi oleh faktor-faktor dari dalam dan luar. Faktor dari dalam meliputi jenis kelamin, ras, sifat, kepribadian, genetika, dan intelegensi. Faktor dari luar meliputi lingkungan (fisik, biologis, sosial), pendidikan, agama, sosial budaya. Tindakan produsen setelah memperoleh pengetahuan dan menentukan sikap terhadap penerapan CPPB akan terlihat selama penyelenggaraan proses produksi bolu Wonolelo.

Pengukuran tindakan dapat dilakukan secara langsung ataupun tidak langsung. Secara langsung yaitu dengan observasi atau pengamatan, secara tidak langsung dengan wawancara terhadap kegiatan-kegiatan yang telah dilakukan beberapa waktu yang lalu atau *recall* (Soekidjo Notoatmodjo, 2003:128)

B. Penelitian yang Relevan

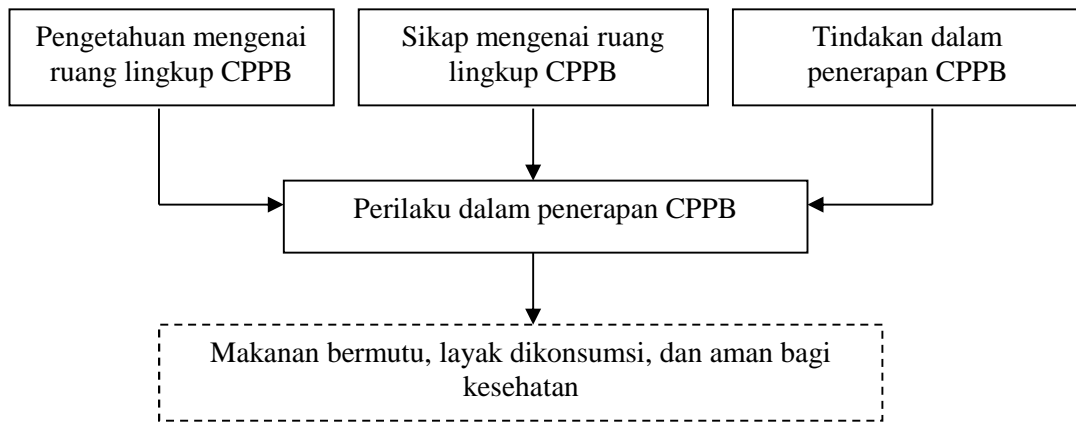
Beberapa penelitian yang telah dilakukan misalnya oleh Siti Tamaroh Cahyono (2000) melakukan penelitian tentang pengetahuan, sikap, dan praktek pada usaha jasa boga yang berlokasi di Kotamadya Yogyakarta. Usaha jasa boga yang digunakan sebagai sampel penelitian termasuk dalam klasifikasi usaha jasa boga golongan A1 dan A2 yang berjumlah 10 usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan karyawan tentang keamanan makanan tidak mempengaruhi praktek karyawan usaha jasa boga dalam menjamin keamanan makanan, demikian pula pengetahuan tentang menjaga keamanan makanan tidak mempengaruhi sikap karyawan usaha jasa boga untuk menjaga keamanan makanan hasil olahannya. Praktek dalam menjaga keamanan makanan berkorelasi positif dengan sikap karyawan usaha jasa boga. Hal ini berarti bahwa sikap para karyawan dalam menjaga keamanan makanan terbentuk melalui kesehariannya.

Dyah Wulandari (2004) melakukan penelitian mengenai perilaku penjual dalam penerapan sanitasi dan hygiene pada warung makan lesehan yang terletak di kawasan Malioboro dengan jumlah sampel sebanyak 27 penjual warung makan lesehan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan yang dimiliki oleh penjual termasuk dalam kategori berpengetahuan cukup dan sikap yang dimiliki oleh penjual termasuk dalam kategori cukup. Tindakan yang dilakukan oleh penjual belum sepenuhnya berasal dari pengetahuan yang dimiliki karena tindakan yang telah dilakukan ada yang tidak sesuai dengan pengetahuan yang mereka dapat.

Sementara itu Safariatun (2005) melakukan penelitian mengenai perilaku penerapan keamanan pangan pada pedagang pecel lele pengelola warung makan tenda di Jalan Ring Road Lingkar Selatan Yogyakarta. Penelitian dilakukan pada 25 orang pedagang pecel lele. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan pedagang pecel lele termasuk dalam kategori cukup baik, sikap pedagang pecel lele termasuk dalam kategori cukup baik dan tindakan keamanan pangan yang dilakukan oleh para pedagang tidak sesuai dengan pengetahuan dan sikap yang telah dimilikinya.

C. Kerangka Berfikir

Perilaku produsen dalam penerapan CPPB pada industri bolu Wonolelo erat kaitannya dengan pengetahuan, sikap, dan tindakan produsen terutama pada ruang lingkup CPPB yaitu lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, pengendalian hama, kesehatan dan higiene karyawan, pengendalian proses, label pangan, penyimpanan, penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan karyawan. Pengetahuan produsen yang diperoleh mengenai CPPB tersebut akan terespon atau dinilai dalam sikap menolak atau menerima kemudian akan terwujud atau tercermin dalam tindakan yang berulang-ulang sehingga akan terbentuk suatu perilaku produsen dalam penerapan CPPB pada industri bolu Wonolelo untuk menghasilkan makanan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan. Kerangka berfikir tampak pada Gambar 3.



Gambar 3. Kerangka Berfikir

Keterangan:

_____ : variabel yang diteliti

----- : variabel yang tidak diteliti

D. Pertanyaan Penelitian

Pertanyaan dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengetahuan produsen tentang CPPB pada industri bolu yang ada di Desa Wonolelo Kecamatan Pleret Kabupaten Bantul?
2. Bagaimana sikap produsen dalam pelaksanaan CPPB pada industri bolu yang ada di Desa Wonolelo Kecamatan Pleret Kabupaten Bantul?
3. Bagaimana tindakan produsen dalam penerapan CPPB pada industri bolu yang ada di Desa Wonolelo Kecamatan Pleret Kabupaten Bantul?