

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Dasar Teori

1. Pengertian Kerupuk

Kerupuk sebagai makanan ringan pada umumnya sudah terkenal dan tersedia dalam berbagai macam merk, rasa dan bentuk di pasaran. Jenis makanan ini biasa dikonsumsi sebagai penambah nafsu makan atau sekadar sebagai camilan. Kerupuk disukai oleh semua kelompok umur dan kelas sosial. Kerupuk tersedia dalam berbagai rasa, bentuk, dan asal. Harga kerupuk dalam negeri sangat bervariasi tergantung kualitas. Kerupuk merupakan salah satu jenis jajanan yang volumenya mengembang selama proses penggorengan sehingga membentuk produk berpori yang menjadi kurang padat. Demikian pula, ekstrudat berkembang selama pemrosesan.

Pengembangan kerupuk adalah proses pemuaiian uap air secara cepat di dalam struktur adonan, menghasilkan produk yang mengembang secara volumetrik dan berpori. Pada dasarnya kerupuk beras mentah dibuat dengan cara mengukus adonan tepung kanji untuk dijadikan agar-agar, dibentuk, dan dikeringkan. Selama proses penggorengan, air yang terikat pada gel pati akan menguap akibat kenaikan suhu, dan tekanan uap yang dihasilkan menyebabkan gel pati mengembang sekaligus membentuk rongga-rongga udara di dalam kerupuk goreng (Chaniago & Darni Lamusu, 2018)

2. Kualitas Makanan

Menurut , produk adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan ke pasar untuk diperhatikan, dibeli, digunakan, atau dikonsumsi dan dapat memuaskan suatu keinginan atau kebutuhan Industri restoran cenderung mengembangkan produk yang berfokus pada makanan sebagai produk utama yang ditawarkan kepada konsumen.

Menurut Jones (2000, pp.109-110) secara garis besar faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas makanan adalah sebagai berikut:

a. Warna

Bahan-bahan perlu dipadukan agar warnanya tidak terlalu terang atau warnanya tidak serasi.

b. Penampilan

Kesegaran dan kebersihan makanan yang disajikan merupakan contoh penting yang mempengaruhi penampilan suatu makanan, baik atau buruknya.

c. Porsi

Ukuran porsi standar, disebut porsi standar, ditetapkan untuk setiap penyajian makanan. Standar takaran saji diartikan sebagai jumlah produk yang harus disediakan setiap kali Anda memesan produk. Administrator didorong untuk memperjelas ukuran porsi standar

d. Bentuk

Dengan memotong berbagai bahan, Anda bisa mendapatkan bentuk makanan yang menarik.

e. Temperatur

Suhu mengalami perubahan fisik dan kimia selama proses pembuatannya selama proses pembuatannya, terutama dalam hal pengeringan dan pengorengan.

f. Tekstur

Tekstur Makanan mempunyai tekstur yang berbeda-beda: halus atau tidak, cair atau kental, keras atau lunak, kering atau lembab. Lapisan dan bentuk makanan yang tipis dan halus dirasakan melalui tekanan dan gerakan di dalam mulut.

g. Aroma

Aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum konsumen menikmati makanan, konsumen dapat mencium makanan tersebut.

h. Tingkat Kematangan

Tingkat kematangan makanan akan mempengaruhi tekstur dari makanan. Untuk makanan tertentu seperti daging, setiap orang memiliki selera yang berbeda-beda pada tingkat kematangannya.

i. Rasa

Titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendeteksi dasar yaitu manis, asam, asin, pahit. Dalam makanan tertentu empat rasa ini digabungkan sehingga menjadi satu rasa yang unik dan menarik untuk dinikmati.

3. Kualitas Kerupuk

Menurut (YULIANIARI, 2020), kadar air kerupuk berkisar antara 9,91 – 14%, kadar pati 32,82 – 52,73, dan kadar protein 0,97 – 11,04%. Kerupuk udang, kerupuk ikan, kerupuk kedelai, dan kerupuk telur mengandung protein dalam jumlah besar. Pasalnya, bahan lain seperti udang, ikan, kedelai, dan telur sangat tinggi proteinnya.

Warna kerupuk yang dihasilkan dipengaruhi oleh bahan baku yang digunakan. Kerupuk terbuat dari tepung sagu murni yang kotorannya selama proses penggilingan dihilangkan sehingga menghasilkan kerupuk goreng berwarna coklat kecoklatan. Sebaliknya jika digunakan sebagai bahan baku tepung sagu kasar, komponen yang terkandung dalam tepung sagu tetap ada. menghasilkan kerupuk goreng berwarna coklat tua yang mengandung pengotor. Jenis serta komposisi bahan baku dan bahan tambahan yang sangat berbeda merupakan faktor yang menyebabkan perbedaan kualitas kerupuk yang ada di pasaran. Variasi ini dilengkapi dengan kerupuk dengan berbagai bentuk dan ukuran. Standar

mutu kerupuk yang telah ada di Indonesia saat ini adalah standar mutu SNI 0272-1990.

4. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Kerupuk

Faktor-faktor yang dapat mempengaruhi kualitas kerupuk mentah atau matang antara lain:

a. Kadar air

Besar kecilnya pemuai kerupuk setelah dimasak sangat ditentukan oleh kadar air pada kerupuk sebelum digoreng. Banyaknya air yang terikat pada makanan menentukan banyaknya semburan yang menguap selama penggorengan, jumlah uap air yang terkandung dalam makanan berbeda ditentukan oleh faktor-faktor seperti waktu pengeringan, suhu penggorengan, laju aliran udara, dan kondisi makanan. Akumulasi dan penambahan kelembapan selama pembuatan adonan selama proses gelatinisasi pati (YULIANIARI, 2020).

b. Volume pengembangan

Perkembangan merupakan salah satu parameter mutu kerupuk goreng besarnya volume kerupuk dipengaruhi oleh adanya protein pada kerupuk, sehingga berdampak pada berkurangnya volume kerupuk sehingga mempengaruhi tekstur (YULIANIARI, 2020)

c. Kemasan

Tujuan pengemasan adalah untuk mencegah pembusukan, memudahkan transportasi, meningkatkan penyimpanan dan membuat produk lebih menarik. Selain itu, kemasan ini memudahkan penanganan dan distribusi serta memperpanjang umur simpan produk yang dikemas.

5. Pengertian SSOP

Sanitasi dapat didefinisikan sebagai usaha pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan hal-hal yang berkaitan dan berpotensi mengontaminasi produk. Secara luas, ilmu sanitasi merupakan penerapan dari prinsip-prinsip yang akan membantu dalam memperbaiki, mempertahankan atau mengembalikan kesehatan yang baik bagi manusia. SSOP (Standard Sanitation Operating Procedure) merupakan prosedur standar penerapan prinsip pengelolaan yang dilakukan melalui kegiatan sanitasi dan hygiene. Dalam hal ini, SSOP menjadi program sanitasi wajib suatu industri untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan dan menjamin sistem keamanan produksi pangan. Standar SSOP ini mengacu pada ISO 22000 dan SNI 2713.3:2009

Penerapan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) meliputi 8 kunci yaitu keamanan air, permukaan kontak bahan pangan, pencegahan kontaminasi silang, tempat cuci tangan dan toilet, proteksi bahan

kontaminasi kimia, pelabelan, penyimpanan dan penanganan toksin, kesehatan pegawai dan pengendalian hama. (Triharjono, 2020)

8 Kunci SSOP :

a. Kontaminasi Air

Air yang digunakan berasal dari sumur bor (untuk pencucian peralatan) sehingga layak meskipun tanpa proses pengujian

b. Kebersihan permukaan yang kontak dengan produk

1. Alat yang digunakan dibersihkan sebelum dan sesudah proses produksi.
2. Peralatan utama yaitu wajan terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan (aluminium)
3. Alat yang digunakan untuk mendinginkan kerupuk setelah proses penggorengan kurang tepat, (berbahan plastik). Seperti diketahui bahwa plastik tidak tahan terhadap suhu tinggi sehingga memungkinkan terjadinya migrasi ke produk yang dihasilkan. (Agustina, 2013)

c. Pencegahan kontaminasi silang

1. Kebiasaan pekerja mencuci tangan sebelum dan sesudah proses produksi perlu ditingkatkan lagi.
2. Beberapa pekerja masih memakai perhiasan pada waktu proses produksi.
3. Tidak menggunakan masker, penutup kepala dan sarung tangan.

d. Menjaga fasilitas pencucian tangan, sanitasi dan toilet

Terdapat fasilitas mencuci tangan dan toilet yang cukup untuk pekerja

e. Perlindungan dari bahan-bahan Kontaminan.

Area sekitar proses produksi cukup terjaga kebersihannya dan tidak ditemukan genangan air.

f. Pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar

1. Produk dalam keadaan panas langsung dimasukkan kedalam plastik.

2. Pelabelan dilakukan secara sederhana.

g. Pengawasan kondisi kesehatan personil yang dapat mengakibatkan kontaminasi

Pekerja yang sakit diberikan ijin tidak masuk kerja namun tidak ada mekanisme pengecekan kesehatan pekerja secara langsung

h. Menghilangkan Hama dari Unit Pengolahan

Tidak ada pengecekan hama secara langsung, hanya membersihkan semak semak yang mengganggu lingkungan sekitar area produk.

6. Pengertian Hygiene Sanitasi

Di era globalisasi saat ini masih banyak ditemukan permasalahan kesehatan yang merupakan suatu masalah yang sangat kompleks dan saling berkaitan dengan permasalahan lain, hal ini dapat dipengaruhi dengan meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap makanan yang disediakan

oleh perusahaan atau perorangan yang harus terjamin kesehatan dan keselamatannya, salah satu permasalahannya adalah higiene sanitasi dan makanan. Higiene sanitasi dan makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Permenkes, 2011).

Hal tersebut diakibatkan karena di Indonesia masih kurangnya higiene perorangan dan kurangnya dalam menerapkan prinsip higiene sanitasi dan makanan. Seseorang yang secara langsung berhubungan dengan sanitasi makanan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian disebut penjamah makanan. Penjamah makanan mempunyai peranan penting dalam pengolahan makanan karena dapat menularkan penyakit (Dwi, 2016)..

Faktor kualitas atau mutu menjadi penting karena menurut Wahyuni et al. (2017), preferensi konsumen terhadap atribut kerupuk, terletak pada komponen kualitas. Bagi konsumen kerupuk, kualitas menempati prioritas pertama. Produk kerupuk yang berkualitas menurut SNI memiliki bau, rasa, warna yang normal, tidak terdapat benda asing, kandungan abu, dan air tidak melebihi ketentuan maksimum. UKM kerupuk wajib memenuhi persyaratan penjaminan kualitas pangan untuk mendapatkan produk kerupuk yang berkualitas. Sistem penjaminan kualitas pangan yang berlaku umum antara lain ISO 22000, Hazard Analytical Critical Control Point (HACCP). HACCP mendeteksi aktivitas bahaya serta titik kontrol dalam

aktivitas pengolahan produk pangan. Menurut Thaheer (2005), HACCP diterapkan dalam seluruh rantai proses pengolahan produk pangan. Persyaratan dasar minimal untuk memberikan penjaminan kualitas pangan bagi pelanggan menurut BPOM (2003) adalah penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT).

Sasaran pemeliharaan hygiene sanitasi makanan harus meliputi berbagai aspek antara lain:

- a. Pembuangan air limbah
- b. Saluran pembuangan air limbah harus kedap air, tertutup dan tidak merupakan sumber pencemar.
- c. Pembuangan sampah Harus ada tempat sampah sementara yang tertutup ditempat pengelolaan makanan dan segera dibuang ketempat pengumpulan sampah.
- d. Tempat sampah terbuat dari bahan yang kedap air dan mudah di bersihkan.
- e. hygiene perorangan penjamah makanan
- f. Pemeliharaan hygiene makanan merupakan kunci dalam pemeliharaan dari keseluruhan mata rantai reproduksi, proses dan pengolahan, penyimpanan dan penyajian, penanganan yang keliru dan ketidakpedulian terhadap cara-cara higienis dalam mata rantai tersebut dapat mempermudah patogen kontak dengan manusia.

Upaya pemeliharaan hygiene perseorangan diantaranya :

- 1) Harus berpakaian yang bersih, rapi, yang dipakai diluar tempat penjualanmakanan.
 - 2) Harus dalam keadaan sehat, tidak menderita penyakit dan luka terbuka.
 - 3) Harus mencuci tangan dengan sabun sesudah dari jamban dan setiap akan mengelola makanan.
 - 4) Tidak merokok, meludah sewaktu mengerjakan makanan. Bila batuk/bersin sebaiknya menutup mulut dengan tangan.
 - 5) Kuku tangan dalam keadaan pendek dan bersih.
- g. Peralatan Peranan peralatan makanan dan masak dalam penyehatan makanansangat penting karena merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari prinsip- prinsip penyehatan makanan. Peralatan yang digunakan untuk menyajikanmakanan adalah peralatan yang kering yang telah di lap terlebih dahulu dantidakmenggunakan lap basah.

7. Hygiene personal

Syarat untuk penjamah makanan dalam penyelenggaraan makanan dalam mewujudkan kesehatan seseorang. Dibawah ini merupakan syarat tenaga penjamah makanan yang harus dipenuhi, sebagai berikut (Depkes, 2006).

- a. Sehat dan terbebas dari penyakit.
- b. Tidak menderita penyakit kulit, penyakit menular, scabies ataupun luka bakar.
- c. Seluruh badan, pakaian, dan individu, harus bersih.
- d. Memeriksa higiene diri secara higiene.
- e. Mengerti prosedur kerja dan pelayanan makanan yang benar dan tepat.
- f. Mengerti Teknik dan cara menerapkan higiene sanitasi dalam penyelenggaraan makanan.
- g. Berperilaku yang baik untuk mendukung penyehatan makanan.

8. Sanitasi

Sanitasi merupakan pengawasan terhadap suatu berbagai factor tergantung yang dapat berpengaruh terhadap kesehatan masyarakat. Faktor lingkungan memiliki pengaruh terhadap lingkungan tersebut (Hopkins, 2009). Beberapa pengertian tersebut, dapat diartikan bahwa yang dimaksud dengan sanitasi yaitu suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha-usaha kesehatan lingkungan hidup manusia itu sendiri.

a. Tempat Pengolahan Makanan

Tempat pengolahan makanan adalah dimana makanan diolah sehingga menjadi makanan jadi yang biasanya disebut dapur. Dapur merupakan tempat pengolahan makanan yang memenuhi syarat hygiene dan

sanitasi, diantaranya konstruksi dan perlengkapan yang ada. Menurut Permenkes RI No.1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga, syarat-syarat tersebut adalah:

1). Lantai

Lantai harus dibuat kuat, tidak mudah rusak, kedap air, tidak ada yang retak, tidak licin dan tahan terhadap pembersihan yang berulang-ulang. Dibuat miring ke arah tertentu dengan kelandaian 2-3% sehingga tidak terjadi genangan air serta mudah dibersihkan.

2). Dinding Permukaan

Dinding dibuat dari bahan yang kuat, halus, kering dan tidak menyerap air serta mudah dibersihkan, sehingga tidak mudah ditumbuhi oleh jamur. Agar mudah dikenali bila terdapat kotoran dinding dibuat berwarna terang.

3). Langit-langit

Berfungsi sebagai penahan jatuhnya debu sehingga tidak mengotori makanan, atap tidak boleh bocor, cukup landai dan tidak menjadi sarang serangga dan tikus. Langit-langit harus senantiasa bersih dan dirawat bebas dari retakan dan lubang-lubang. Tinggi langit-langit tidak kurang dari 2,4 meter.

4). Pintu dan Jendela

Pada bangunan yang dipergunakan untuk memasak harus dapat ditutup dengan baik dan membuka ke arah luar. Jendela, pintu dan lubang ventilasi tempat makanan diolah dilengkapi dengan kasa yang dapat dibuka dan dipasang. Semua pintu dari ruang tempat pengolahan makanan dibuat menutup sendiri atau dilengkapi dengan peralatan anti lalat seperti kasa dan tirai.

5).Pencahayaannya

Intensitas pencahayaan minimal harus 200 Lux sehingga cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta pekerjaan pengolahan makanan secara efektif. Pencahayaan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan. Upaya yang dapat dilakukan adalah dengan cara menempatkan beberapa lampu dalam satu ruangan.

B. Pengetahuan

Pengetahuan adalah merupakan hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan ini terjadi melalui panca indera manusia, yaitu indera penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga. Pengetahuan atau kognitif

merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya perilaku seseorang

1. Tingkat Pengetahuan

Ada 6 (enam) tingkatan pengetahuan yang dicakup dalam domain kognitif, yaitu:

a. Tahu (*know*)

Tahu diartikan sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya. Termasuk ke dalam pengetahuan tingkat ini adalah mengingat kembali sesuatu yang spesifik dari keseluruhan bahan yang dipelajari atau rangsangan yang telah diterima. Oleh sebab itu, tahu ini merupakan tingkat pengetahuan yang paling rendah. Kata kerja untuk mengukur bahwa orang tahu tentang apa yang dipelajari antara lain menyebutkan, menguraikan, mendefinisikan, menyatakan dan sebagainya.

b. Memahami (*comprehension*)

Memahami diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang objek yang diketahui dan dapat menginterpretasikan materi tersebut secara benar. Orang yang telah paham terhadap objek atau materi harus dapat menjelaskan, menyebutkan contoh, menyimpulkan, meramalkan, dan sebagainya terhadap objek yang dipelajari.

c. Aplikasi (*application*)

Aplikasi diartikan sebagai kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi atau kondisi real (sebenarnya). Aplikasi di sini dapat diartikan sebagai aplikasi atau penggunaan hukum-hukum, rumus, metode, prinsip, dan sebagainya dalam konteks atau situasi yang lain.

d. Analisis (*analysis*)

Analisis adalah suatu kemampuan untuk menjabarkan materi atau suatu objek ke dalam komponen-komponen, tetapi masih di dalam satu struktur organisasi, dan masih ada kaitannya satu sama lain. Kemampuan analisis ini dapat dilihat dari penggunaan kata kerja, seperti dapat menggambarkan (membuat bagan), membedakan, memisahkan, mengelompokkan, dan sebagainya.

e. Sintesis (*synthesis*)

Sintesis menunjuk kepada suatu kemampuan untuk meletakkan atau menghubungkan bagian-bagian di dalam suatu bentuk keseluruhan yang baru. Dengan kata lain sintesis adalah suatu kemampuan untuk menyusun formulasi baru dari formulasi-formulasi yang ada. Misalnya, dapat menyusun, dapat merencanakan, dapat meringkas, dapat menyesuaikan, dan

sebagainya terhadap suatu teori atau rumusan-rumusan yang telah ada.

f. Evaluasi (*evaluation*)

Evaluasi ini berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan justifikasi atau penilaian terhadap suatu materi atau objek. Penilaian-penilaian ini didasarkan pada suatu kriteria yang ditentukan sendiri, atau menggunakan kriteria-kriteria yang telah ada

2. Faktor – Faktor Mempengaruhi Pengetahuan

Menurut (Notoatmodjo, 2016), ada faktor penyebab yang mempengaruhi pengetahuan yaitu:

a. Tingkat pendidikan

Pendidikan ialah salah satu usaha untuk meningkatkan karakter seseorang agar orang tersebut dapat memiliki kemampuan yang baik. Pendidikan ini mempengaruhi sikap dan tata laku seseorang untuk mendewasakan melalui pengajaran.

b. Informasi

Informasi ialah suatu pengetahuan yang didapatkan dari pembelajaran, pengalaman, atau instruksi. Informasi ini juga sebenarnya dapat ditemui didalam kehidupan sehari-hari karena informasi ini bisa kita jumpai disekitar lingkungan kita baik itu keluarga, kerabat, atau media lainnya

c. Lingkungan

Lingkungan ialah segala sesuatu yang ada disekitar individu, baik itu lingkungan fisik, biologis, maupun sosial.

d. Usia

Usia dapat mempengaruhi daya tangkap dan pola pikir seseorang. Semakin bertambah usia maka akan semakin berkembang pula daya tangkap dan pola pikirnya sehingga pengetahuannya semakin membaik.

3. Pengukuran pengetahuan

Pengukuran pengetahuan dapat dilakukan dengan wawancara atau angket yang menanyakan tentang isi materi yang ingin diukur dari subjek penelitian atau responden. Kedalaman pengetahuan yang ingin kita ketahui atau kita ukur dapat kita sesuaikan dengan tingkatan pengetahuan (Notoatmodjo, 2016)

Menurut (Siswanto, 2015), pengetahuan dibagi dalam 3 kategori, yaitu :

1. Baik : Bila subyek mampu menjawab dengan benar 76% - 100% dari seluruh pertanyaan
2. Cukup : Bila subyek mampu menjawab dengan benar 56% - 75% dariseluruh pertanyaan
3. Kurang : Bila subyek mampu menjawab dengan benar 40% - 55% dariseluruh pertanyaan

C. Sikap

Sikap merupakan kecenderungan untuk menanggapi rangsangan lingkungan yang dapat menyebabkan atau memandu perilaku seseorang. Memang benar, sikap mengacu pada keadaan pikiran dan pemikiran yang diatur oleh pengalaman dan siap bereaksi terhadap objek yang secara langsung atau tidak langsung mempengaruhi praktik dan perilaku. Sikap sebagai bentuk evaluasi atau respon emosional (Windi Chusniah Rachmawati, 2019).

1. Faktor-faktor yang mempengaruhi pembentukan sikap antara lain (Windi Chusniah Rachmawati, 2019) :

a. Pengalaman Pribadi

Sikap yang diperoleh melalui pengalaman secara langsung mempengaruhi perilaku selanjutnya. Pengaruh langsung ini dapat berupa kecenderungan perilaku yang hanya terwujud jika lingkungan atau situasi memungkinkan.

b. Orang Lain

Seseorang cenderung akan memiliki sikap yang disesuaikan atau sejalan dengan sikap yang dimiliki orang yang dianggap berpengaruh antara lain adalah orang tua, teman dekat, teman sebaya.

c. Kebudayaan

Kebudayaan dimana kita hidup akan mempengaruhi pembentukan sikap seseorang.

d. Media Massa

Sebagai alat komunikasi, berbagai media massa seperti televisi, radio, surat kabar, dan internet dapat mempengaruhi penyebaran pesan-pesan yang berisi saran-saran yang dapat dijadikan sumber pendapat, dan selanjutnya menimbulkan suatu basis pengetahuan yang menjadi sumber pendapat tersebut. adalah jenis kelamin untuk membentuk sikap.

e. Lembaga Pendidikan dan Lembaga Agama

lembaga pendidikan maupun keagamaan dalam sistem mempengaruhi pembentukan sikap karena menentukan landasan, pemahaman, dan konsep moral seseorang. Pemahaman benar dan salah antara apa yang boleh dan tidak boleh dilakukan berasal dari pusat pendidikan dan agama serta ajarannya.

f. Faktor Emosional

Tidak semua sikap ditentukan oleh keadaan lingkungan atau pengalaman pribadi seseorang. Dalam beberapa kasus, bentuk sikap merupakan ekspresi berbasis emosi yang berfungsi sebagai semacam pelampiasan rasa frustrasi atau gangguan dari suatu bentuk mekanisme pertahanan ego. Pengaturan tersebut mungkin merupakan pengaturan sementara dan akan segera berakhir.

2. Pengukuran sikap

Dalam penerapannya, ada banyak cara untuk mengukur sikap, menurut (Ashidiqie,2020) Pengukuran sikap umumnya dilakukan dalam dua cara:

a. Pengukuran secara langsung

Pengukuran dilakukan dengan melihat langsung bagaimana sikap subjek terhadap masalah atau masalah yang dihadapkkan padanya. Jenis pengukuran secara langsung ini termasuk:

1) Pengukuran langsung berstruktur

Pengukuran ini dilakukan dengan menggunakan pertanyaan yang disusun secara sistematis untuk mengukur sikap subjek. Skala likert adalah ukuran yang digunakan untuk mengukur pendapat, sikap, dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang fenomena sosial. Skala nominal, ordinal, interval, dan rasio adalah beberapa jenis skala yang dapat digunakan untuk mengukur.

Tabel 2.1 Pengukuran Sikap menurut skala Likert

Pernyataan positif		Nilai	Pertanyaan Negatif		Nilai
Sangat setuju	ST	4	Sangat Setuju	ST	1
Setuju	S	3	Setuju	S	2
Tidak setuju	TS	2	Tidak Setuju	TS	3
Sangat Tidak Setuju	STS	1	Sangat Tidak Setuju	STS	4

Cara interpretasi dapat berdasarkan persentase berikut ini :

- a) Angka : 0 – 25 % : sangat tidak setuju
- b) Angka : 25 - 50 % : tidak setuju
- c) Angka : 50 – 75 % : setuju
- d) Angka : 75 – 100 % : sangat setuju

cara menentukan penilaian alat ukur digunakan untuk memperoleh data tingkat sikap diberi skor terlebih dahulu, untuk jawaban

- a) Sangat setuju = 4
- b) Setuju = 3
- c) Tidak setuju = 2,
- d) Sangat tidak setuju = 1.

Kemudian dilakukan penghitungan skor sebagai berikut :

- a. Tentukan jumlah keseluruhan skor.
- b. Pemberian bobot atau nilai dengan rumus :

$T \times P_n$ (hasil skor semua jawaban dijumlahkan)

Keterangan :

T = total jumlah responden yang menentukan pilihan

P_n = pilihan angka skor Likert

- c. Hitung skor tertinggi (X) dan angka terendah (Y), dengan rumus :

$Y = \text{skor tertinggi} \times \text{jumlah responden}$

$X = \text{skor terendah} \times \text{jumlah responden}$

Lalu : $X + Y$

d. Carilah rumus indeks % = $\frac{\text{total skor}}{y (\text{skor maksimum}) \times 100}$

b. Pengukuran langsung

Metode ini tidak memerlukan persiapan yang cukup mendalam dan mencakup pengamatan langsung atau survei serta wawancara bebas atau wawancara gratis untuk mengukur sikap.

1) Pengukuran langsung tidak berstruktur

Metode ini merupakan pengukuran sikap yang sederhana dan tidak memerlukan persiapan yang cukup mendalam. Skala yang diciptakan oleh Charles E. Osgood adalah alat pengukuran sikap yang banyak digunakan.

D. Perilaku

a. Pengertian Perilaku

Perilaku adalah tindakan atau aktivitas dari manusia itu sendiri yang mempunyai arti yang sangat luas yaitu berjalan, berbicara, menangis, tertawa, bekerja, dll. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) Perilaku adalah tanggapan atau reaksi individu terhadap rangsangan atau lingkungan. Dari uraian tersebut dapat disimpulkan bahwa perilaku manusia adalah semua kegiatan atau aktivitas manusia, baik yang diamati

langsung maupun yang tidak dapat diamati oleh pihak luar (Notoatmodjo, 2003).

Proses pembentukan perilaku dipengaruhi oleh beberapa faktor yang berasal dari individu itu sendiri, faktor tersebut yaitu persepsi, motivasi dan emosi. Persepsi adalah sebagai pengalaman yang dihasilkan melalui indera penglihatan, pendengaran dan penciuman. Motivasi diartikan sebagai dorongan untuk bertindak untuk mencapai suatu tujuan tertentu. Perilaku dapat timbul karena emosi karena perilaku yang timbul karena emosi merupakan perilaku bawaan (Tampubolon & Sibuea, 2022).

b. Teori Perubahan Perilaku

1) Teori Rogers (1974)

Menurut Penelitian Rogers mengungkapkan sebelum orang mengadopsi perilaku baru (berperilaku baru), didalam diri orang tersebut terjadi proses yang berurutan, disingkat AIETA yang artinya:

a) Tahap *Awareness* (Kesadaran)

Dalam mengadakan perubahan di perlukan adanya kesadaran untuk berubah apabila tidak ada kesadaran untuk berubah maka tidak mungkin tercipta suatu perubahan.

b) Tahap *Interest* (Ketertarikan)

Dalam perubahan harus timbul perasaan minat terhadap perubahan yang dikenal. Timbul minat yang mendorong dan menguatkan kesadaran untuk berubah.

c) Tahap *Evaluation* (Evaluasi)

Pada tahap ini terjadinya penilaian terhadap suatu yang baru agar tidak terjadi hambatan yang akan ditemukan selama mengadakan perubahan. Evaluasi ini dapat memudahkan tujuan dan langkah dalam melakukan perubahan.

d) Tahap *Trial* (Percobaan)

Tahap uji coba terhadap suatu yang baru dengan harapan suatu yang baru dapat diketahui hasilnya sesuai dengan kondisi atau situasi yang ada dan memudahkan untuk diterima oleh lingkungan.

e) Tahap *Adoption* (Penerimaan)

Subyek telah berperilaku baru sesuai dengan pengetahuan, kesadaran dan sikapnya terhadap stimulus.

Rogers menyimpulkan bahwa perubahan perilaku tidak selalu melewati tahap-tahap di atas. Apabila penerimaan perilaku baru melalui proses seperti ini didasari oleh pengetahuan, kesadaran dan sikap positif maka perilaku tersebut akan bersifat langgeng (*long lasting*). Sebaliknya apabila perilaku tidak didasari oleh pengetahuan dan kesadaran maka tidak akan berlangsung lama.

2) Teori Kurt Lewin (1951)

Kurt Lewin memperkenalkan model perubahan terencana dalam 3 tahapan, yaitu:

a) Tahap pencairan (*unfreezing*)

Proses perubahan harus memiliki motivasi yang kuat untuk berubah dari keadaan semula dengan merubah terhadap keseimbangan yang ada.

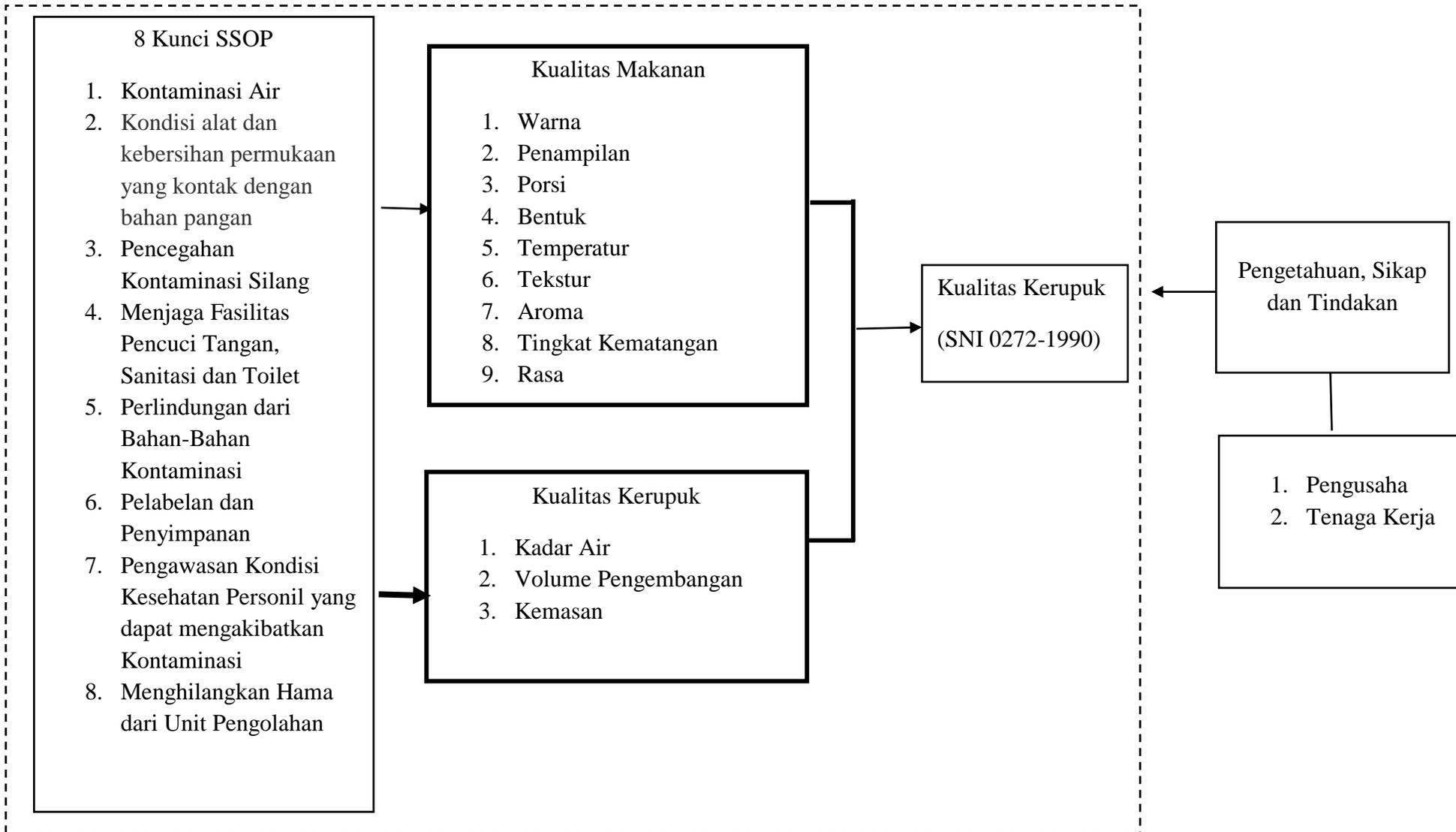
b) Tahap Bergerak (*moving*)

Proses perubahan ini dapat terjadi apabila seseorang telah memiliki informasi yang cukup serta sikap dan kemampuan untuk berubah.

c) Tahap Pembekuan (*refreezing*)

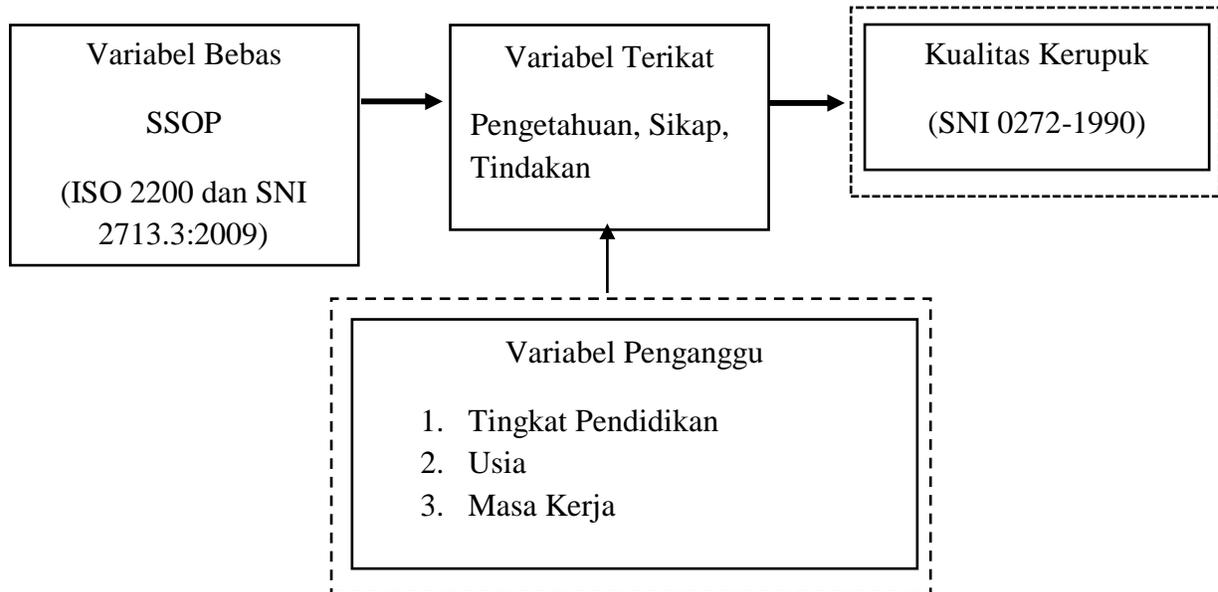
Seseorang yang melakukan perubahan telah mencapai tahapan yang baru dengan keseimbangan baru.

E. Kerangka Teori



Gambar 2.1 Kerangka Teori

F. Kerangka Konsep



Keterangan :

 = Diteliti

 = Tidak Diteliti

Gambar 2.2 Kerangka Konsep

G. Hipotesis

1. Adanya Pengaruh Penerapan SSOP (*Sanitasi Standar Operational Prosedur*) Terhadap Pengetahuan Tenaga Kerja di Industri Kerupuk X Yogyakarta
2. Adanya Pengaruh Penerapan SSOP (*Sanitasi Standar Operational Prosedur*) Terhadap Sikap Tenaga Kerja di Industri Kerupuk X Yogyakarta
3. Penerapan SSOP (*Sanitasi Standar Operational Prosedur*) Terhadap Tindakan Tenaga Kerja di Industri Kerupuk X Yogyakarta

