

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan untuk mengetahui implementasi sanitasi higiene di industri olahan pangan bumbu dan rempah kering. Sehingga penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif. Metode deskriptif merupakan penelitian yang menggunakan wawancara, observasi, atau angket tidak dimaksudkan untuk menguji suatu hipotesis, namun hanya menggambarkan mengenai keadaan sekarang untuk memperoleh suatu subjek yang diteliti secara apa adanya (Resseffendi, 2010; Arikunto, 2006).

Teknik dalam pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah observasi, wawancara, dan dokumentasi. Data yang telah terkumpul kemudian dianalisis kemudian dideskripsikan untuk mendapatkan gambaran mengenai implementasi *Good Manufacturing Practices* (GMP) di industri bumbu dan rempah kering XYZ.

3.2 Partisipan dan Tempat Penelitian

Partisipan pada penelitian ini adalah manager *General Affairs* (GA) dan manager Produksi industri bumbu dan rempah kering XYZ serta ahli materi yang memvalidasi instrumen observasi, wawancara dan dokumentasi. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal Mei 2024 - Juli 2024 di industri bumbu dan rempah kering XYZ.

3.3 Populasi dan Sampel

Populasi adalah objek/subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu untuk diteliti dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2016). Populasi dalam penelitian ini adalah 18 indikator aspek GMP di industri bumbu dan rempah kering XYZ.

Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi. Sampel yang digunakan disebut subjek penelitian yaitu seluruh area produksi di industri bumbu dan rempah kering XYZ, sampel yang digunakan dalam observasi menggunakan *total sampling* adalah peneliti dan manager GA serta sampel yang digunakan dalam wawancara menggunakan *total sampling* pada

manager produksi. *Total sampling* adalah teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel (Sugiyono, 2016).

3.4 Instrumen Penelitian

Menurut Sugiyono (2016) menyatakan bahwa instrumen penelitian merupakan alat yang digunakan untuk mengumpulkan data supaya pekerjaan menjadi lebih mudah dan hasil yang didapatkan dalam keadaan yang baik sehingga mudah diolah dalam sebuah penelitian. Instrumen penelitian merupakan suatu alat yang digunakan untuk mengukur fenomena alam maupun sosial yang diamati. Proses pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi. Aspek yang diukur dalam penelitian ini sebanyak 18 aspek dalam *Good Manufacturing Practices* (GMP) atau Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB).

3.4.1 Instrumen Observasi

Dalam peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan nomor 66 tahun 2013 menyatakan bahwa observasi merupakan teknik penilaian yang dilakukan secara berkesinambungan dengan menggunakan indera, baik secara langsung maupun tidak langsung dengan menggunakan pedoman observasi yang berisi sejumlah indikator perilaku yang diamati. Penelitian ini menggunakan lembar penilaian untuk observasi yang merujuk ke Peraturan Menteri Perindustrian No 75/M-IND/PER/7/2010 mengenai penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) atau Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB).

Penilaian dilakukan berdasarkan tiap indikator untuk mengetahui kondisi atau keadaan secara tepat dan alat ukur yang digunakan berupa lembar kuisioner berskala Guttman, dimana data yang diperoleh berupa data interval yaitu “Ya” dan “Tidak” sehingga mendapatkan jawaban yang tegas terhadap suatu permasalahan yang diteliti (Sugiyono, 2016). Kisi-kisi lembar penilaian yang digunakan untuk mengetahui tingkat implementasi GMP di industri bumbu dan rempah kering XYZ dapat dilihat pada Tabel 3.1.

Tabel 3.1 Kisi-kisi Lembar Penilaian Tingkat Implementasi Penerapan GMP di Industri Bumbu dan Rempah Kering XYZ

Indikator	Sub Indikator	Objek	No Butir
Lokasi dan	Lokasi	Lokasi bangunan	1

Indikator	Sub Indikator	Objek	No Butir
Lingkungan	Lingkungan	Kondisi sampah	2
		Kondisi tempat sampah	3
		Jalan dan saluran air	4,5,6
Bangunan	Bangunan Ruang Produksi	Desain dan tata letak	7
		Lantai	8,9,10,11
		Dinding atau pemisah ruangan	12, 13, 14, 15
		Langit-langit	16,17,18,19,20
		Pintu	21, 22, 23, 24
		Jendela dan	25,26, 27, 28
		Ventilasi	29, 30, 31, 32, 33
		Permukaan tempat kerja	34, 35
		Penggunaan bahan gelas	36
Fasilitas Kegiatan Higiene Sanitasi	Fasilitas Sanitasi	Pembersihan dan Pencucian	37, 38
		Penyediaan Air	39
		Sarana Toilet	40, 41, 42, 43, 44
		Sarana Higiene Karyawan	45, 46, 47, 48, 49, 50, 51
		Sarana Pembuangan Limbah	52,53, 54
Proses Produksi	Mesin dan Peralatan	Mesin dan peralatan	55, 56, 57
		Tata Letak	58
		Alat Ukur	59
	Bahan	Persyaratan Bahan	60, 61
		Air	62, 63
	Pengawasan Proses	Penanggungjawab	64
		Pemeriksaan	65, 66, 67
	Produk Akhir	Persyaratan	68, 69
Laboratorium	Penggunaan Laboratorium	70	
Sanitasi Higiene Karyawan	Kesehatan karyawan	Dalam keadaan sehat	71
		Mengenakan pakaian bersih/seragam lengkap	72
	Kebersihan	Penggunaan perban	73

Indikator	Sub Indikator	Objek	No Butir
	karyawan	untuk luka	
		Penggunaan APD sebelum masuk ruang produksi	74
	Kebiasaan karyawan	Tidak merokok	75
		Tidak makan/minum	76
		Tidak menggunakan aksesoris	77
Pengemasan	Dapat melindungi mutu produk	Bahan pengemas harus melindungi mutu produk	78, 79
	Bahan kemasan tidak mudah rusak	Tidak mudah rusak selama perjalanan	80
Pelabelan Produk	Nama produk	Nama produk	81
	Daftar bahan/komposisi	Daftar bahan/komposisi	82
	Berat bersih	Berat bersih	83
	Kode produksi	Kode produksi	84
	Tanggal kedaluwarsa	Tanggal kedaluwarsa	85
Penyimpanan	Penyimpanan	Bahan dan peralatan	86
		Tidak kontak dengan dinding, lantai	87
		Bahan baku dan produk akhir	88
		Sistem penyimpanan	89
		Bahan pengemas dan bahan baku	90
		Prinsip FIFO/FFEO	91
Program Sanitasi Higiene	Pemeliharaan Sanitasi Higiene	Program dilakukan secara berkala	92
		Prosedur	93
		Perawatan	94
		Pencegahan Hama	95
		Penggunaan bahan kimia	96
Pengangkutan	Pengangkutan Produk	Wadah	97
		Alat pengangkutan melindungi produk	98, 99
Dokumentasi Dan Pencatatan	Persyaratan	Persyaratan perusahaan melakukan dokumentasi dan pencatatan	100, 101
	Pencatatan	Pencatatan	102

Indikator	Sub Indikator	Objek	No Butir
		dokumentasi yang dianggap penting	
	Penyimpanan	Penyimpanan dokumentasi dan pencatatan	103
Pelatihan	Pelatihan	Pelatihan kepada karyawan	104
		Penanggungjawab	105
	Pelatihan yang diberikan	Minimal pelatihan yang diberikan	106
	Penarikan Produk	Terdapat tindakan penarikan produk	107
Pelaksanaan Pedoman Mutu		Perusahaan melakukan dokumentasi pelaksanaan GMP/CPPOB	108
		Penanggungjawab menjamin pelaksanaan GMP/CPPOB	109
		Karyawan melaksanakan GMP/CPPOB	110

Sumber : Peraturan Menteri Perindustrian No 75/M-IND/PER/7/2010 mengenai Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)

3.4.2 Instrumen Wawancara

Wawancara merupakan percakapan yang dilakukan oleh pewawancara dan narasumber dengan tujuan mengetahui suatu subjek/objek yang diteliti dan telah dirancang sebelumnya (Yusuf, 2014). Wawancara yang dilakukan adalah wawancara terstruktur merujuk ke Peraturan Menteri Perindustrian No 75/M-IND/PER/7/2010 mengenai penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Wawancara terstruktur adalah peneliti telah menyiapkan instrumen penelitian berupa pertanyaan-pertanyaan tertulis, wawancara dilakukan untuk melengkapi hasil data observasi yang telah dilakukan sebelumnya mengenai implementasi *Good Manufacturing Practices* (GMP) di industri bumbu dan rempah kering XYZ.

Wawancara dilakukan dengan membawa instrumen sebagai pedoman untuk wawancara dan menggunakan alat bantu *voice recorder* untuk menghindari

hal yang luput pada saat penulisan. Kisi-kisi lembar wawancara yang digunakan untuk mengetahui lanjutan tingkat implementasi GMP di industri bumbu dan rempah kering XYZ dapat dilihat pada Tabel 3.2.

Tabel 3.2 Kisi-kisi Lembar Wawancara Implementasi GMP di Industri Bumbu dan Rempah Kering XYZ

Indikator	Objek	No Butir
Lokasi dan Lingkungan	Sanitasi Lingkungan	1
	Penggunaan Mesin di Ruang Terbuka	2
Bangunan	Sanitasi Fasilitas Bangunan	3, 4
	SOP Penggunaan Bahan Gelas	5
Fasilitas Sanitasi	Pengolahan Limbah	6
	Penanggungjawab Fasilitas Sanitasi	7
Mesin dan Peralatan	Penggunaan Mesin	8
	Penggunaan Alat Ukur	9
	Penanggungjawab Mesin dan Peralatan	10
Bahan	Prosedur Pemeriksaan Bahan Baku	11
	Persyaratan Air Bersih	12
	Penggunaan BTP	13
Pengawasan Proses	Prosedur Pengawasan Proses	14
Produk Akhir	Pengujian Produk Akhir	15, 16
Laboratorium	Pengujian Bahan-Bahan yang Digunakan	17
Karyawan	Prosedur Higiene Sanitasi Karyawan	18, 19
Pengemas	Bahan Pengemas	20
Label dan Keterangan Produk	Persyaratan Label dan Keterangan Produk	21
Penyimpanan	Sistem Penyimpanan Bahan-Bahan	22, 23
Pemeliharaan Sanitasi Higiene	Prosedur Sanitasi Higiene	24
Pengangkutan	Wadah dan Alat Pengangkutan	25
Dokumentasi dan Pencatatan	Jenis Dokumentasi	26
	Penanggungjawab	27
Pelatihan	Pelatihan Sanitasi Higiene	28
Penarikan Produk	Prosedur Penarikan	29

Sumber : Peraturan Menteri Perindustrian No 75/M-IND/PER/7/2010 mengenai Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)

3.5 Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian merupakan langkah-langkah yang dilakukan secara terstruktur untuk mencapai tujuan penelitian lebih efisien. Tahapan yang dilakukan pada penelitian ini adalah melakukan studi literatur dari berbagai sumber informasi, yakni mencari informasi maupun materi terkait dengan topik penelitian yang akan dilakukan. Tahapan selanjutnya adalah menyusun instrumen observasi yang merujuk pada Peraturan Menteri Perindustrian No 75/M-IND/PER/7/2010 mengenai Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan dilakukan validasi. Setelah itu, melaksanakan observasi dan dokumentasi di industri XYZ bersama manager *General Affair* (GA) mengisi penilaian lembar observasi. Observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung dan dilakukan dokumentasi setiap aspek-aspek dalam GMP. Hasil data yang didapatkan kemudian diolah untuk mempermudah analisis data dan penarikan kesimpulan serta memeriksa kembali kelengkapan data yang diperlukan. Berdasarkan hasil temuan yang didapatkan kemudian akan melakukan wawancara untuk mendapatkan data tambahan yang berasal dari sumber yang sama, sehingga peneliti menyusun instrumen wawancara. Pada tahap wawancara dilakukan secara langsung *face to face*. Seluruh data yang telah dikumpulkan kemudian diolah, sehingga dapat dibahas dan disimpulkan.

3.6 Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis data deskriptif. Analisis pada penelitian ini menggunakan tiga tahapan dalam menganalisis data penelitiannya, yaitu tahap pemeriksaan data, tahap penyajian data, dan tahap penarikan kesimpulan.

1. Pemeriksaan Data

Data yang diperoleh harus dilakukan pemeriksaan kembali untuk memastikan data yang diperoleh sudah lengkap.

2. Penyajian Data

Setelah data penelitian yang didapatkan kemudian disajikan dalam format tabel dan uraian. Mengacu pada Sugiyono (2016) mengenai skala *Guttman* dimana data yang diperoleh berupa data interval yaitu “Ya” dan “Tidak” sehingga

mendapatkan jawaban yang tegas terhadap suatu permasalahan yang diteliti yang diberi bobot 1 atau 0 dan dijumlahkan hasil skornya. Berikut kriteria bobot pada pertanyaan:

- a. Jika jawaban adalah “Ya”, maka skor dihitung sebagai 1.
- b. Jika jawaban adalah “Tidak”, maka skor dihitung sebagai 0.

Analisis data hasil observasi secara keseluruhan dilakukan dengan menggunakan rumus persentase sehingga data yang diperoleh disajikan dalam bentuk persentase (Sugiyono, 2016):

$$\% = \frac{\text{Frekuensi } (F)}{\text{Jumlah Skor Max } (n)} \times 100\%$$

Keterangan:

- % = Persentase hasil yang diperoleh
- F = Frekuensi jawaban benar yang diperoleh
- n = Jumlah skor maksimal
- 100% = Bilangan tetap

3. Penarikan Kesimpulan

Kesimpulan yang ditemukan masih dalam berbentuk angka, sehingga akan ditafsirkan dalam menggunakan kategori yang bersumber dari Puspitasari (2008).

Tabel 3.3 Kategori Perolehan Skor Penilaian Tingkat Implementasi GMP di Industri Bumbu dan Rempah Kering XYZ

Perolehan Skor	Kategori
81% - 100%	Memenuhi
61% - 80%	Cukup Memenuhi
41% - 60%	Kurang Memenuhi
21% - 40%	Sangat Kurang Memenuhi
0% - 20%	Kritis

Sumber : Puspitasari (2008)