

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Objek Penelitian

Hatch dan Farhady (Sugiyono, 2011:3) mengemukakan bahwa, “Secara teoritis variabel dapat didefinisikan sebagai atribut seseorang, atau objek, yang mempunyai “variasi” antara satu orang dengan yang lain atau satu objek dengan objek yang lain”.

Sedangkan Kerlinger (Sugiyono, 2011:3) menyatakan bahwa, “Variabel adalah konstruk (*constructs*) atau sifat yang akan dipelajari. Diberikan contoh misalnya, tingkat aspirasi, penghasilan, pendidikan, status sosial, jenis kelamin, golongan gaji, produktivitas kerja, dan lain-lain. Dibagian lain Kerlinger menyatakan bahwa variabel dapat dikatakan sebagai suatu sifat yang diambil dari suatu nilai yang berbeda (*different values*). Dengan demikian variabel itu merupakan suatu yang bervariasi”.

Selanjutnya Kidder (Sugiyono, 2011:3) menyatakan bahwa, “Variabel adalah suatu kualitas (*qualities*) dimana peneliti mempelajari dan menarik kesimpulan darinya”.

Terdapat berbagai macam variabel menurut hubungan antara satu variabel dengan variabel yang lain. Objek penelitian ini menggunakan dua variabel yaitu variabel independen dan variabel dependen.

Variabel independen sering disebut sebagai variabel *stimulus*, *prediktor*, *antecedent*. Dalam bahasa Indonesia sering disebut sebagai variabel bebas. Variabel

bebas adalah variabel yang mempengaruhi atau yang menjadi sebab perubahannya atau timbulnya variabel dependen (Sugiyono, 2011:4).

Variabel dependen sering disebut sebagai variabel *output*, kriteria, *konsekuen*. Dalam bahasa Indonesia sering disebut sebagai variabel terikat. Variabel terikat merupakan variabel yang dipengaruhi atau yang menjadi akibat, karena adanya variabel bebas (Sugiyono, 2011:4).

1. Variabel independen, dalam penelitian ini yaitu Kajian Penerapan Keamanan Makanan (X).
2. Variabel dependen, dalam penelitian ini yaitu Kepuasan Konsumen (Y).

Subjek penelitian ini adalah Katering PT. Sodexo Indonesia di kantin Jakarta *International School* yang berlokasi di Jl. Terogong Raya No. 33 Cilandak Barat, Jakarta Selatan. Bagian yang akan dijadikan sebagai subjek pada penelitian ini khususnya adalah pada bagian *F&B Product (Kitchen)*. Alasan peneliti memilih *kitchen* yang ada di kantin Jakarta *International School* adalah karena peneliti telah melakukan peninjauan secara langsung ke lapangan sehingga terdapat untuk meneliti permasalahan yang menyangkut *higiene* sanitasi dan HACCP dalam penerapan kajian keamanan makanan, dan pada saat itu penerapan kajian keamanan makanan yang sudah ada terlihat masih belum berjalan maksimal atau masih banyak yang perlu perhatian lebih serta dilakukan pembenahan.

3.2 Metodologi Penelitian

Dalam sebuah penelitian, seorang peneliti harus menetapkan metodologi penelitian yang akan digunakan agar mempermudah langkah-langkah penelitian sehingga masalah dapat diselesaikan dengan baik.

Menurut Dedi (2002:145), pengertian metode penelitian adalah sebagai berikut: “Metode adalah proses, prinsip dan prosedur yang kita gunakan untuk mendekati masalah dan mencari jawabannya“.

Berdasarkan pada topik dalam penelitian ini, penulis melakukan pendekatan dengan metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *deskriptif* dan *verifikatif*. Menurut Nazir (2014:43), pengertian metode *deskriptif* adalah suatu metode dalam meneliti status sekelompok manusia, suatu objek, suatu set kondisi, suatu sistem pemikiran, ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang. Tujuan dari penelitian *deskriptif* ini adalah untuk membuat deskripsi, gambaran atau lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar fenomena yang diselidiki. Sedangkan jenis penelitian *verifikatif* pada dasarnya ingin menguji kebenaran dari suatu hipotesis yang dilaksanakan melalui pengumpulan data di lapangan guna memprediksi dan menjelaskan hubungan atau pengaruh dari suatu variabel ke variabel lainnya.

Berdasarkan jenis penelitian ini yaitu penelitian *deskriptif* dan *verifikatif* maka metode yang digunakan penulis dalam penelitian ini adalah metode survei. Menurut Nazir (2014:44), pengertian metode survei adalah penyelidikan yang diadakan untuk memperoleh fakta-fakta dari gejala-gejala yang ada dan mencari keterangan-keterangan secara faktual, baik tentang institusi sosial, ekonomi, atau politik dari suatu kelompok ataupun suatu daerah. Metode survei membedah dan menguliti serta mengenal masalah-masalah serta mendapatkan pembenaran terhadap keadaan dan praktik-praktik yang sedang berlangsung.

3.3 Tahapan Penelitian

Pada dasarnya, penerapan standar keamanan makanan yang baik dan tersistem secara ketat wajib diterapkan pada setiap perusahaan yang menyediakan pangan

seperti yang telah diterapkan oleh pemerintah dan badan Internasional terkait. Tujuan diwajibkan sistem keamanan pangan tersebut adalah guna mendukung penyediaan makanan yang lebih aman untuk dikonsumsi oleh konsumen sehingga terciptanya perlindungan konsumen dari bahaya-bahaya keamanan makanan yang dapat mengancam kesehatan.

Untuk memastikan bahwa Industri tersebut telah menerapkan kajian keamanan makanan, maka perlu dilakukan identifikasi terlebih dahulu terhadap sistem yang sudah berjalan untuk mengetahui apakah kajian sistem keamanan makanan tersebut telah dilaksanakan dengan baik atau belum terlaksana dengan baik.

PT. Sodexo Indonesia telah memiliki sistem HACCP yang sudah tersusun pada data perusahaan dan telah memiliki bagian organisasi *Health Safety Environment* (HSE) yang bertugas memantau kondisi lapangan serta kajian sistem keamanan makanan yang ada. Namun, pada saat peneliti melakukan tinjauan langsung ke lapangan, penerapan kajian keamanan makanan yang sudah ada terlihat masih belum berjalan maksimal atau masih banyak yang perlu perhatian lebih serta dilakukan pembenahan.

Gambar 3.1 Hygiene & Food Safety Audit Tahun 2012

	
HYGIENE & FOOD SAFETY AUDIT	
Location & Code Number: <i>JIS - CIL</i>	Date : 10-Jan-12
Auditor(s): <i>Danardjanti - QHSE Manager</i>	Audit Reference :
Auditee(s) & Badge Number(s): <i>Jacque Dufresne & Yan Handiyana</i>	Grading % : 76.0
Remarks:	Audit Status : YELLOW
Golden: 90-100, Green: 80-89.5, Yellow:70-79.5, Red: < 69.5	

(Sumber: PT. Sodexo Indonesia)

Dan menurut data audit PT. Sodexo pada kitchen kantin Jakarta *International School* pada Tahun 2012 terlihat presentase skor nilai sebesar 76%, maka dapat

disimpulkan bahwa sistem HACCP dan kajian penerapan keamanan makanan yang ada masih kurang dan belum berjalan maksimal.

Agar dapat mengetahui tingkat pemahaman karyawan terhadap kajian penerapan makanan, dalam penelitian ini penulis akan memberikan kuisisioner terhadap karyawan pada PT. Sodexo. Sehingga dengan hal ini penulis akan mendapatkan data tentang sejauh mana kajian penerapan keamanan makanan telah dilaksanakan, sejauh mana kesadaran karyawan akan pentingnya kajian penerapan keamanan makanan tersebut untuk menjamin hasil akhir produk yang bersih dan aman.

Sementara untuk dapat mengetahui tingkat kepuasan konsumen terhadap jaminan keamanan makanan yang dikonsumsi, penulis akan memberikan kuisisioner kepada sejumlah konsumen PT. Sodexo yang ada di kantin Jakarta *International School* Cilandak. Kuisisioner ini akan menjadi data untuk mengetahui sejauh mana kajian penerapan keamanan makanan yang telah diterapkan PT. Sodexo sehingga menghasilkan kepuasan konsumen dalam mengkonsumsi produk yang dijual.

3.4 Populasi, Sampel dan Teknik Sampling

Sebuah penelitian memerlukan objek untuk penelitian, baik itu berupa manusia ataupun peristiwa yang terjadi. Objek penelitian ini merupakan kenyataan dimana suatu masalah timbul, sehingga merupakan sumber utama untuk mendapatkan data. Menurut Sugiyono (2011:61), populasi didefinisikan sebagai wilayah *generalisasi* yang terdiri dari obyek atau subyek yang mempunyai kuantitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya”.

Populasi yang diambil penulis dalam penelitian ini adalah seluruh tenaga kerja di department F&B (*Kitchen*) yang berjumlah 30 orang pada PT. Sodexo Indonesia dan 500 siswa SMA di kantin Jakarta International School Cilandak.

Menurut Nanang (2012:74), sampel merupakan bagian dari populasi yang memiliki ciri-ciri atau keadaan tertentu yang akan diteliti. Atau, sampel dapat didefinisikan sebagian anggota populasi yang dipilih dengan menggunakan prosedur tertentu sehingga diharapkan dapat mewakili populasi. Sedangkan teknik sampling merupakan metode atau cara menentukan sampel dan besar sampel.

Teknik penarikan sampel yang digunakan penulis dalam penelitian ini adalah teknik sampling jenuh untuk karyawan PT. Sodexo dan *proportionate random sampling* untuk populasi siswa. Menurut Sugiyono (2011:68), sampling jenuh adalah teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel. Sedangkan menurut Nanang (2012:76), *proportionate random sampling* merupakan teknik pengambilan sampel yang dilakukan apabila sifat atau unsur dalam populasi tidak homogen dan berstrata secara proporsional. Sampling jenuh ini dilakukan bila jumlah populasi relatif kecil, kurang dari 30 orang, atau penelitian yang ingin membuat generalisasi dengan kesalahan yang sangat kecil. Istilah lain sampel jenuh adalah sensus, dimana semua anggota populasi dijadikan sampel. Sedangkan *proportionate random sampling* dilakukan dengan mendata jumlah populasi kemudian menentukan jumlah sampelnya dengan cara mengambil beberapa persen dari total populasi.

Sugiyono (2006:116) mengemukakan bahwa, “Sampel adalah bagian dari jumlah karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut”. Untuk menentukan besarnya sampel tersebut bisa dilakukan secara statistik maupun berdasarkan estimasi penelitian, selain itu juga perlu diperhatikan bahwa sampel yang dipilih harus

representative artinya segala karakteristik populasi hendaknya tercermin dalam sampel yang dipilih”.

Menurut Wiratna (2008:10), untuk menghitung penentuan jumlah sampel dari populasi tertentu yang dikembangkan, maka digunakan rumus Slovin sebagai berikut:

$$n = \frac{N}{N + d^2}$$

Dimana :

n = ukuran sampel N

= Populasi

d = taraf nyata atau batas kesalahan

Dalam menentukan jumlah sampel yang akan dipilih, penulis menggunakan tingkat kesalahan sebesar 10%, karena dalam setiap penelitian tidak mungkin hasilnya sempurna 100%, makin besar tingkat kesalahan maka semakin sedikit ukuran sampel. Jumlah sampel yang digunakan adalah 500 orang, dengan perhitungan di atas maka:

$$n = \frac{500}{500 * 0.1^2 + 1}$$

$$= 84 \text{ orang} \approx 100 \text{ orang}$$

Jadi dari anggota populasi yang diambil sebagai sampel adalah dibulatkan menjadi sebanyak 100 orang responden.

3.5 Teknik dan Alat Pengumpulan Data

Untuk memperoleh data yang dibutuhkan, peneliti menggunakan sumber data primer atau sumber data yang didapat dari dalam subjek penelitian kepada peneliti atau pengumpul data. Adapun teknik pengumpulan data yang digunakan peneliti dalam penelitian ini adalah:

a. Wawancara

Menurut Sugiyono (2006:135), wawancara digunakan bila ingin mengetahui hal-hal dari responden secara lebih mendalam serta jumlah responden sedikit. Wawancara yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis wawancara terstruktur sebagai studi pendahuluan untuk menemukan permasalahan yang ada pada subjek penelitian yang harus diteliti, kemudian juga untuk mengetahui hal-hal mengenai kajian penerapan keamanan makanan yang ada.

b. Kuisisioner (Angket)

Kuisisioner merupakan daftar pertanyaan yang digunakan oleh peneliti dimana tiap pertanyaannya berkaitan dengan masalah penelitian yang ada pada subjek mengenai sistem operasional di *kitchen* yang berkaitan dengan variabel (X) kajian penerapan keamanan makanan, dan variabel (Y) kepuasan konsumen.

c. Observasi

Pengumpulan data dengan observasi langsung atau dengan pengamatan langsung adalah cara pengambilan data dengan menggunakan mata tanpa ada pertolongan alat standar lain untuk keperluan tersebut. Moh Nazir (2014, hal 154). Observasi yang dilakukan penulis pada subjek penelitian yaitu PT. Sodexo Indonesia guna mengumpulkan data dimana peneliti melakukan pengamatan secara langsung ke objek penelitian untuk melihat dari dekat kegiatan yang dilakukan dalam proses pengolahan makanan.

3.6Operasionalisasi Variabel

Sugiyono (2012:58) mengemukakan bahwa, “Operasional variabel adalah segala sesuatu yang berbentuk apa saja yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi tentang hal tersebut, kemudian ditarik kesimpulannya.Ia juga menyatakan bahwa variabel penelitian adalah suatu atribut atau sifat atau nilai dari orang, objek atau kegiatan yang mempunyai variabel tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan ditarik kesimpulannya”.

Operasionalisasi variabel yang digunakan dalam penelitian ini dibagi menjadi dua bagian yaitu seluruh staff yang berjumlah 30 orang yang berpengaruh terhadap proses pengolahan makanan sesuai dengan *job desk* nya masing-masing dan 100 orang sampel dari konsumen agar dapat mengetahui tingkat kepuasannya dalam jaminan keamanan produk makanan yang disajikan. Operasionalisasi variabel tersebut dijabarkan seperti berikut ini:

Tabel 3.1 Operasionalisasi Variabel

Variabel	Konsep Teori	Konsep Empiris	Konsep Analitis	Skala
Kajian Penerapan Kajian Penerapan Keamanan Makanan	Menurut UUD Republik Indonesia No. 18 Tahun 2012 tentang pangan,	Untuk <i>Staff</i> : Beberapa Elemen dalam kajian penerapan sistem keamanan makanan:	Untuk <i>Staff</i> : a.Pengetahuan tentang <i>safety food</i> : Pengetahuan staff tentang keamanan	Interval

(X)	<p>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.</p> <p>Agar dapat hidup dengan baik dan sehat, manusia memerlukan makanan yang harus dikonsumsi setiap hari. Dalam hal ini mutu makanan tentu memiliki</p>	<p>a. Pengetahuan tentang <i>safety food</i>.</p> <p>b. <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> (HACCP).</p> <p>c. Kelayakan tempat pengolahan makanan (<i>Infrastructure</i>).</p> <p>d. Kebersihan dan sanitasi tempat pengolahan makanan dan materials utensils atau alat-alat masak dan makan.</p> <p>e. <i>Pest Control</i>.</p> <p>f. Penerimaan dan penyimpanan bahan baku.</p> <p>g. Penerapan Sistem FIFO.</p> <p>h. <i>Personal Hygiene</i>.</p> <p>i. <i>Training</i></p> <p>j. <i>Chemical Control</i></p> <p>k. Proses pengolahan makanan</p>	<p>makanan atau <i>safety food</i>.</p> <p>b. HACCP: Komitmen manajemen dan tim HSE yang bertugas, resiko terjadinya kontaminasi silang, analisis bahaya, pengetahuan <i>staff</i> tentang HACCP.</p> <p>c. <i>Infrastructure</i>: Pemeliharaan infrastruktur (bangunan, tembok, lantai, pintu, langit-langit, pencahayaan, pembuangan asap.</p> <p>d. Kebersihan dan sanitasi tempat pengolahan makanan dan <i>materials utensils</i> atau alat-alat masak dan makan: Ketersediaan fasilitas lemari penyimpanan dingin, Ketersediaan fasilitas tempat cuci tangan, sabun, <i>hand sanitizer</i>, dll), jaminan <i>staff</i> yang menjaga kebersihan <i>kitchen</i>, pemantauan kebersihan</p>	
-----	--	--	--	--

--	--	--	--	--

	<p>peranan yang sangat besar. Winarno, F.G., (1993, Hal 30).</p>		<p><i>drainage</i>, pemisahan sampah organik dan non organik, ketersediaan <i>hand sanitizer</i>, <i>hand gloves</i>, <i>paper towel</i>, pemantauan kebersihan <i>chiller freezer</i>, kualitas air harus bersih dan standar air minum menurut BPOM, pemantauan kebersihan <i>trolley</i>, tempat penyimpanan perlatan, menggunakan peralatan yang dalam keadaan baik atau tidak rusak, kebersihan meja kerja dan kain lap yang digunakan.</p> <p>e. <i>Pest Control</i>: Menjaga kebersihan tempat penyimpanan makanan dari hama dan <i>pest</i>, Ketersediaan alat pembasmi hama, dan kebersihan <i>dishwasher area</i>.</p> <p>f. Penerimaan dan penyimpanan bahan baku: Melakukan penerimaan barang</p>
--	--	--	--

			<p>dengan pengecekan dan ceklis, memberi label pada semua bahan makanan yang disimpan, memperhatikan penyimpanan sesuai <i>temperature</i> bahan makanan.</p> <p>g. Penerapan Sistem FIFO: Memperhatikan sistem fifo atau <i>first in first out</i> yaitu bahan makanan yang digunakan dalam proses pengolahan makanan adalah bahan makanan yang terlebih dahulu tersimpan.</p> <p>h. Personal <i>Hygiene</i>: Kebersihan seragam karyawan, kebersihan diri karyawan, kebersihan fisik karyawan, penampilan karyawan.</p> <p>i. <i>Training</i>: Pelatihan tentang sistem keamanan makanan dan HACCP</p> <p>j. <i>Chemical Control</i>: Penyimpanan berbagai macam bahan kimia harus</p>	
--	--	--	--	--

<p>Kepuasan Konsumen (Y)</p>	<p>Hasil jasa, dan apakah orang akan tetap setia pada penyedia jasa, dipengaruhi oleh sejumlah <i>variabel</i>. Sebuah studi mengidentifikasi lebih dari 800 perilaku penting yang menyebabkan pelanggan beralih jasa. Perilaku ini dibagi menjadi delapan kategori. Philip Kotler,</p>	<p>Untuk Konsumen :</p> <p>Elemen penting dalam kepuasan konsumen:</p> <p>a. Pengetahuan tentang keamanan makanan.</p> <p>b. Kepuasan terhadap jaminan kebersihan dan keamanan makanan yang disajikan</p>	<p>dijauhkan dari produk makanan.</p> <p>k. Proses pengolahan makanan: Bahan makanan dalam keadaan baik, segar, tidak busuk, melakukan proses pemasakan dengan suhu yang benar, menggunakan minyak goreng yang jernih sesuai prosedur (penggantian rutin).</p> <p>Untuk Konsumen :</p> <p>a. Pengetahuan tentang keamanan makanan: Kebiasaan memilih makanan yang bersih, memperhatikan kebersihan alat-alat makan, memperhatikan makanan yang baik untuk dimakan (tidak busuk atau berbau, tidak dihindangi lalat, tidak berwarna mencolok).</p> <p>b. Kepuasan terhadap jaminan kebersihan dan keamanan</p>	<p>Interval</p>
------------------------------	---	---	---	-----------------

	<p>dan kevin lane keller (2009:48).</p>		<p>makanan yang disajikan: Pernyataan konsumen apakah penampilan produk makanan yang disajikan menarik, tekstur produk makanan yang disajikan baik, perpaduan warna pada produk makanan yang disajikan menarik, tingkat kematangan pada produk makanan yang disajikan sesuai, dalam produk makanan yang disajikan terdapat benda asing, penampilan karyawan baik, rapi, dan bersih, merasa karyawan memiliki sikap yang ramah, karyawan memiliki pengetahuan yang baik tentang produk makanan yang dijual, anda kebersihan makanan yang disajikan baik, kebersihan alat-alat makan baik, kebersihan kantin terjaga dengan baik</p>	
--	---	--	--	--

			dan bebas dari hama serangga dan hewan pengerat, kepuasan terhadap pelayanan karyawan dan jaminan kebersihan makanan.	
--	--	--	---	--

(Sumber: Data Diolah 2015)

3.7 Analisis Data

Nurgiyantoro et al. (2004:335) mengemukakan bahwa, “Instrumen penelitian memegang peran penting dalam penelitian kuantitatif karena kualitas data yang diperoleh dalam banyak hal ditentukan oleh kualitas instrumen yang dipergunakan. Jika instrumen yang dipergunakan dapat dipertanggung jawabkan, maka hasil analisis yang diperoleh juga dapat dipertanggung jawabkan”. Analisis data yang dilakukan penulis dalam penelitian ini yaitu:

3.7.1 Uji Validitas

Nurgiyantoro et al. (2004:336) mengemukakan bahwa, “*Validitas* (kesahihan) berkaitan dengan permasalahan “apakah instrumen yang dimaksudkan untuk mengukur sesuatu itu memang dapat mengukur secara tepat sesuatu yang akan diukur tersebut”. Uji *validitas* dilakukan untuk mengetahui *valid* atau tidaknya data.

Menurut Sugiyono (2006:121), “Instrumen yang *valid* berarti alat ukur yang digunakan untuk mendapatkan data (mengukur) itu *valid*. *Valid* itu berarti instrumen tersebut dapat digunakan untuk mengukur apa yang seharusnya diukur”.

Nurgiyantoro et al. (2004:336) mengemukakan bahwa, “Jenis *validitas* yang bersifat empirik memerlukan data-data di lapangan dari hasil uji coba yang berwujud data

kuantitatif. Jadi untuk keperluan analisis *validitas* itu diperlukan jasa *statistik*". Keputusan pengujian validitas item instrumen, adalah sebagai berikut:

1. Item pertanyaan yang diteliti dalam kuisisioner dikatakan *valid* atau signifikan jika nilai *koefisien korelasi* (r) yang diperoleh lebih besar dengan nilai r dalam tabel, yaitu dengan taraf signifikansi 5% atau 1%;

$$r_{hitung} > r_{tabel}$$

2. Item pertanyaan yang diteliti dalam kuisisioner dikatakan tidak *valid* atau tidak signifikan jika *koefisien* r yang diperoleh tidak signifikan, instrumen tersebut tidak dapat digunakan untuk mengumpulkan data secara dapat dipertanggung jawabkan;

$$r_{hitung} < r_{tabel}$$

3.7.2 Uji Reliabilitas

Reliabilitas (keterpercayaan) menunjuk pada pengertian apakah sebuah instrumen dapat mengukur sesuatu yang diukur secara konsisten dari waktu ke waktu. Jadi, kata kunci untuk syarat kualifikasi suatu instrumen pengukur adalah konsistensi atau tidak berubah-ubah (Nurgiyantoro et al., 2004:339).

Reliabilitas merujuk kepada konsistensi hasil perekaman data (pengukuran) jika instrumen itu digunakan oleh orang atau kelompok orang yang sama dalam waktu berlainan atau jika instrumen itu digunakan oleh orang atau kelompok orang yang berbeda dalam waktu yang sama atau dalam waktu yang berlainan. Karena hasilnya yang konsisten itu, maka instrumen itu dapat dipercaya (*reliable*) atau dapat diandalkan (*dependable*) (Sumadi, 2012: 58).

Uji *reliabilitas* dilakukan untuk mengetahui dapat dipercaya atau tidaknya instrumen *kuisisioner* yang disebar. Menurut Mustafa dan Hardius (2007:112), metode pengujian *reliabilitas* cukup banyak, salah satunya (dikaitkan dengan SPSS) adalah Metode *Cronchbach's Alpha*. Penggunaan metode ini sangat mudah, karena option telah disediakan dalam menu SPSS. Disamping itu metode ini telah memberi batasan, dimana jika *koefisien reliabilitas (Alpha)* mendekati 1 sangat baik, jika berada diatas 0,8 baik, tetapi bila berada dibawah 0,6 tidak baik. Artinya, jika nilai *Alpha* berada dibawah 0,6 maka dapat dikatakan bahwa pengukuran yang dilakukan tidak konsisten atau pengukuran tidak *reliable*.

3.7.3 Analisis Korelasi dan Koefisien Determinasi

Analisis *korelasi* adalah alat statistik yang digunakan untuk mengetahui derajat hubungan *linear* antara variabel yang satu dengan yang lain. Analisis *korelasi* digunakan untuk mencari arah dan kuatnya hubungan antara dua variabel. Menurut Yusuf (2005:581), hubungan dari kedua variabel X dan Y terdiri dari hubungan yang positif dan negatif. Disebut positif jika dua variabel tersebut dalam arah yang sama. Akan tetapi jika kedua variabel tersebut cenderung berubah kearah yang berlawanan maka hubungannya dikatakan negatif’.

Menurut Sugiyono (2011:226), kuatnya hubungan antar variabel dinyatakan dalam koefisien korelasi (r). *Koefisien korelasi positif* besar = 1 dan *koefisien korelasi negatif terbesar* = -1, sedangkan yang terkecil adalah 0. Bila hubungan antara dua variabel atau lebih itu mempunyai *koefisien korelasi* = 1 atau -1, maka hubungan tersebut sempurna. Artinya, jika: ($-1 \leq r \leq 1$)

1. $r = 1$, hubungan X dan Y sempurna dan positif (mendekati 1, hubungan sangat kuat dan positif).
2. $r = -1$, hubungan X dan Y sempurna dan negatif (mendekati -1, hubungan sangat kuat dan negatif).

3. $r = 0$, hubungan X dan Y lemah sekali atau tidak ada hubungan.

Penentuan klasifikasi *koefisien korelasi* dalam penelitian ini menggunakan *korelasi product moment pearson*, yaitu teknik *korelasi* yang digunakan untuk mencari hubungan dan membuktikan hipotesis hubungan dua variabel bila sumber data dari dua variabel atau lebih tersebut adalah sama (Sugiyono, 2011:228).

Adapun rumus untuk *koefisien korelasi Product Moment (r)* menurut Sugiyono (2012:228) adalah sebagai berikut:

$$r = \frac{n\sum xy - (\sum x)(\sum y)}{\sqrt{(n\sum x^2 - (\sum x)^2)(n\sum y^2 - (\sum y)^2)}}$$

Keterangan:

- r : koefisien validitas item
- $\sum xy$: jumlah hasil skor x dan y setiap responden
- $\sum x$: jumlah skor dalam distribusi x
- $\sum y$: jumlah skor dalam distribusi y
- $\sum x^2$: jumlah kuadrat dalam skordistribusi x
- $\sum y^2$: jumlah kuadrat dalam skor distribusi y
- N : jumlah responden

Tabel 3.2
Klasifikasi Koefisien Korelasi

Interval Koefisien	Tingkat Hubungan
0.00 – 0.199	Sangat Rendah
0.20 – 0.399	Rendah
0.40 – 0.599	Sedang
0.60 – 0.799	Kuat
0.80 – 1.000	Sangat Kuat

Sumber: Sugiono (2012, hal 231)

Dalam analisis *korelasi* terdapat suatu angka yang disebut dengan *koefisien determinasi*, yang besarnya adalah *kuadrat* dari *koefisien korelasi* (r^2). *Korelasi* ini disebut *koefisien penentu*, karena *varians* yang terjadi pada variabel dependen dapat dijelaskan melalui *varians* yang terjadi pada variabel independen (Sugiyono, 2011:231).

3.8 Analisis Regresi

Analisis *regresi* digunakan untuk memprediksikan seberapa jauh perubahan nilai variabel dependen, bila nilai variabel independen dimanipulasi atau dirubah atau dinaik-turunkan. Manfaat dari hasil analisis *regresi* adalah untuk membuat keputusan apakah naik dan menurunnya variabel dependen dapat dilakukan melalui peningkatan variabel independen atau tidak. Sebagai contoh, naiknya jumlah penjualan dapat dilakukan melalui jumlah iklan atau tidak. Sebelum analisis *regresi* digunakan maka diperlukan uji *linearitas* (Sugiyono, 2011:260).

Menurut Nurgiyantoro *et al.* (2004:294), uji *linearitas* garis *regresi* dilakukan dengan mempergunakan *hipotesis nol* (H_0) jika nilai F yang ditemukan lebih kecil daripada P 0,05, garis *regresi* data skor yang bersangkutan dinyatakan *linear*. Sebaliknya, jika nilai F itu lebih besar daripada P 0,05, garis *regresi* itu berarti tidak *linear*. Dasar pengambilan keputusan uji *linearitas* dalam penelitian ini adalah:

- Jika nilai *probabilitas* $> 0,05$, maka hubungan antara variabel penerapan sistem jaminan keamanan makanan dengan variabel kepuasan konsumen adalah linear.
- Jika nilai *probabilitas* $< 0,05$, maka hubungan antara variabel penerapan sistem jaminan keamanan makanan dengan variabel kepuasan konsumen adalah nonlinear.

3.8.1 Analisis Regresi Linear Sederhana

Regresi sederhana didasarkan pada hubungan *fungsi* ataupun *kausal* satu variabel independen dengan satu variabel dependen. Persamaan umum *regresi linear* sederhana menurut Sugiyono (2011:261) adalah:

$$\hat{Y} = a + bX$$

Keterangan:

\hat{Y} = Kepuasan Konsumen

a = Harga Y ketika harga X = 0 (harga konstan) b =

Koefisien regresi

X = Kajian Penerapan Keamanan Makanan

Berdasarkan tujuan dilakukan penelitian ini, maka variabel yang dianalisis adalah variabel independen yaitu kajian penerapan keamanan makanan (X), sedangkan variabel dependen (Y) adalah kepuasan konsumen. Data hasil tabulasi diterapkan pada penelitian yaitu dengan analisis regresi linear sederhana seperti disebutkan diatas.

3.8.2 Rancangan Pengujian Hipotesis

Dalam statistik dan penelitian terdapat dua macam *hipotesis*, yaitu *hipotesis nol* dan *hipotesis alternatif*. *Hipotesis nol* diartikan sebagai tidak adanya perbedaan antara *parameter* dengan statistik, atau tidak adanya perbedaan antara ukuran populasi dan ukuran sampel. Dengan demikian *hipotesis* yang diuji adalah *hipotesis nol*, karena memang peneliti tidak tidak mengharapkan adanya perbedaan data antara data populasi dengan sampel. Selanjutnya *hipotesis alternatif* adalah lawan dari *hipotesis nol*, yang berbunyi adanya perbedaan antara data populasi dan sampel. Secara ringkas, *hipotesis* dalam statistik merupakan pernyataan statistik tentang parameter populasi, sedangkan *hipotesis* dalam penelitian merupakan jawaban sementara terhadap rumusan masalah pada suatu penelitian (Sugiyono, 2011:85).

Objek penelitian yang menjadi variabel bebas dalam penelitian ini adalah kajian penerapan keamanan makanan (variabel X), sedangkan yang menjadi variabel terikat yaitu kepuasan konsumen (variabel Y).

3.8.3 Pengujian Hipotesis Secara Parsial (Uji t)

Signifikansi koefisien korelasi antara variabel X dan Y diuji dengan membandingkan t_{hitung} dan t_{tabel} . Kriteria pengambilan keputusan untuk hipotesis yang diajukan adalah:

Jika $t_{hitung} > t_{tabel}$, maka H_0 ditolak dan H_a diterima.

Jika $t_{hitung} < t_{tabel}$, maka H_0 ditolak dan H_a diterima.

Rumusan hipotesis nol (H_0) dan hipotesis alternatif (H_a) mengenai pengaruh variabel kajian penerapan sistem keamanan makanan terhadap kepuasan konsumen adalah sebagai berikut:

H_0 : Tidak terdapat pengaruh yang signifikan antara kajian penerapan keamanan makanan terhadap kepuasan konsumen.

H_a : Terdapat pengaruh yang signifikan antara kajian penerapan keamanan makanan terhadap kepuasan konsumen.