

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Metode penelitian kualitatif dengan jenis penelitian dilakukan secara deskriptif observasional dengan menggunakan desain *cross sectional*. Desain *cross-sectional* adalah metode penelitian yang digunakan untuk mengumpulkan data dari sejumlah individu atau kelompok yang mewakili suatu populasi pada satu waktu tertentu. Tujuannya adalah untuk memahami hubungan, karakteristik, atau variabel dalam populasi pada saat yang sama. Dalam desain ini, data dikumpulkan hanya sekali, tanpa melakukan tindak lanjut terhadap subjek penelitian. Desain *cross-sectional* digunakan untuk menyelidiki fenomena yang terjadi pada saat tertentu, mengidentifikasi prevalensi, dan mengevaluasi karakteristik populasi pada titik waktu tertentu. Tujuan dari pendekatan deskriptif observasional adalah untuk memperoleh data yang terperinci dan mendalam mengenai keamanan pangan di layanan katering Dapur Naraya Kabupaten Lumajang dengan menggunakan formulir penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP). Data diambil dengan melakukan observasi dan wawancara di Katering Dapur Naraya Kabupaten Lumajang.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

Waktu : Jumat, 5 Januari 2024

Tempat : Katering Dapur Naraya yang berada di Jalan Gedongsari, Labruk kidul, Sumpersuko, Kabupaten Lumajang

C. Objek Penelitian

Objek penelitian yang digunakan dalam penelitian penilaian skor keamanan pangan (SKP) adalah jasaboga usaha Katering Dapur Naraya dengan menggunakan formulir penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP)

D. Variabel Penelitian

Variabel yang digunakan dalam penelitian ini meliputi:

Skor Keamanan Pangan (SKP) yang terdiri dari empat komponen, yaitu Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB), Higiene Pemasak (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM), dan Distribusi Makanan (DMP).

E. Definisi Operasional Variabel

Tabel 1. Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi Operasional	Metode Pengukuran	Alat Pengukuran	Indikator Hasil Pengukuran	Skala Pengukuran
Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB)	Pemilihan bahan makanan merupakan evaluasi dari proses pemilihan bahan makanan segar, berkualitas, dan sesuai standar keamanan pangan. Penyimpanan bahan makanan merupakan penilaian cara bahan makanan disimpan.	Observasi dan Wawancara	Formulir SKP dengan komponen Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB)	Dinyatakan dalam satuan % Nilai maksimal 22 (16%)	Rasio
Higiene Pemasak (HGP)	HGP merupakan Evaluasi kebersihan dan kesehatan penjamah makanan melibatkan penilaian praktik kebersihan, kesehatan, dan kepatuhan terhadap sanitasi.	Observasi dan Wawancara	Formulir SKP dengan komponen Higiene Pemasak (HGP)	Dinyatakan dalam satuan % Nilai maksimal 20 (15%)	Rasio
Pengolahan Bahan Makanan (PBM)	PBM merupakan tahapan mengevaluasi	Observasi dan Wawancara	Formulir SKP dengan komponen Pengolahan	Dinyatakan dalam satuan %	Rasio

Variabel	Definisi Operasional	Metode Pengukuran	Alat Pengukuran	Indikator Hasil Pengukuran	Skala Pengukuran
	langkah-langkah pengolahan bahan makanan, termasuk memasak, memotong, dan mengolah, dengan focus pada keamanan dan kebersihan selama proses pengolahan		Bahan Makanan (PBM)	Nilai maksimal 74 (55%)	
Distribusi Makanan (DMP)	DMP merupakan aspek penilaian yang dilakukan pada tahap pendistribusian makanan kepada konsumen, mulai dari penyajian, pendistribusian, hingga pada penerimaan produk oleh konsumen.	Observasi dan Wawancara	Formulir SKP dengan komponen Distribusi Makanan (DMP)	Dinyatakan dalam satuan % Nilai maksimal 19 (14%)	Rasio
Skor Keamanan Pangan	Skor keamanan pangan merupakan cara untuk menilai apakah suatu makanan aman untuk dimakan, dan juga memberikan gambaran tentang kualitas makanan tersebut	Observasi dan Wawancara	Formulir Penilaian Skor Keamanan Pangan	Dinyatakan dalam Satuan % <ul style="list-style-type: none"> • Baik (skor SKP $\geq 97,03\%$) • Sedang (skor SKP 93,32 – 97,025%) • Rawan tetapi aman dikonsumsi (skor SKP 62,17 – 93,31%) • Rawan tidak aman dikonsumsi 	Ordinal

Variabel	Definisi Operasional	Metode Pengukuran	Alat Pengukuran	Indikator Hasil Pengukuran	Skala Pengukuran
				(skor SKP < 62,17%)	

F. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian yang digunakan yaitu formulir Skor Keamanan Pangan (SKP), yang meliputi Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB), Higiene Pemasak (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM), dan Distribusi Makanan (DMP).

G. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan untuk memperoleh data yaitu melalui wawancara dan observasi terhadap perilaku tenaga penjamah makanan pada saat proses persiapan makanan hingga penyajian makanan di Katering Dapur Naraya Kabupaten Lumajang dengan alat bantu formulir penilaian skor keamanan pangan.

H. Pengolahan dan Analisis Data

1. Skor Keamanan Pangan (SKP) diolah dengan penerapan hasil perhitungan formulir penilaian skor keamanan pangan. Cara yang digunakan yaitu dengan mengisi Formulir Skor Keamanan Pangan (SKP). Dengan langkah-langkah sebagai berikut:
 1. Menyiapkan formulir
 2. Melakukan observasi atau pengamatan terhadap komponen dan sub komponen yaitu:

Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB), Higiene Pemasak (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM), dan Distribusi Makanan (DMP)
 3. Memberi tanda (\surd) pada kolom formulir yang menunjukkan nilai untuk setiap sub komponen
 4. Melakukan penjumlahan nilai untuk setiap komponen (jumlah dari langkah 3)

5. Melakukan perhitungan nilai untuk setiap komponen ke dalam skala nilai 0 – 1,00 (langkah 4: nilai maksimal) → (nilai riil: nilai maksimal) tiap komponen
6. Melakukan perhitungan skor untuk setiap komponen (langkah 5 x bobot) (nilai skala 0 – 1,00 x bobot) tiap komponen
7. Jumlahkan skor setiap komponen (Σ dari langkah 6) → skor keamanan pangan (SKP) dan tetapkan kriteria Skor Keamanan Pangan (SKP)

2. Analisis Data

Analisis data dilakukan dengan analisis deskriptif berdasarkan komponen PPB, HGP, PBM, dan DMP dari Skor Keamanan Pangan (SKP) dihasilkan kategori baik, sedang, rawan tetapi aman dikonsumsi, dan rawan tidak aman dikonsumsi.