

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif observasional. Penelitian dengan metode deskriptif merupakan penelitian yang menggambarkan fenomena yang terjadi saat ini secara nyata. Menurut Bogdan dan Taylor dalam Abdussamad, Z. (2022) menyebutkan bahwa penelitian kualitatif adalah prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati.

Tujuan penelitian menggunakan metode deskriptif adalah untuk memperoleh data informasi secara rinci dan lengkap sesuai dengan pengamatan dan menganalisis data pencatatan penilaian terhadap skor keamanan pangan (SKP).

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Tempat pelaksanaan penelitian higiene sanitasi dengan skor keamanan pangan pada Sonokembang Catering Malang di Kota Malang (Jalan Bendungan Sigura-gura 5/32, Sumbersari, Kec. Lowokwaru, Kota Malang). Waktu pelaksanaan penelitian ini pada bulan Maret 2024.

C. Objek Penelitian

Objek penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yakni jasa boga catering di Sonokembang Catering Malang

D. Definisi Operasional Variabel

Tabel 4. Definisi Operasional Variabel

No	Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1	Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB)	Tata cara untuk menata, menyimpan, dan menjaga keamanan serta kualitas bahan makanan	Observasi dan Wawancara	Formulir Skor Keamanan Pangan (SKP)	Nilai maksimal PBB = 22	Rasio

No	Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
2	Higiene Pemasak (HGP)	Metode untuk mempertahankan kualitas makanan melalui kesehatan atau higiene dari karyawan terutama yang berkontak langsung dengan pengolahan makanan	Observasi dan Wawancara	Formulir Skor Keamanan Pangan (SKP)	Nilai maksimal HGP = 20	Rasio
3	Pengolahan Bahan Makanan (PBM)	Proses untuk mengubah bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas, dan aman untuk dikonsumsi	Observasi dan Wawancara	Formulir Skor Keamanan Pangan (SKP)	Nilai maksimal PBM = 77	Rasio
4	Distribusi Makanan (DMP)	Rangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani	Observasi dan Wawancara	Formulir Skor Keamanan Pangan (SKP)	Nilai maksimal DMP = 19	Rasio
5	Skor Keamanan Pangan	Skor keamanan pangan merupakan nilai atas jumlah skor yang menggambarkan kelayakan makanan untuk dikonsumsi dan merupakan gambaran terhadap mutu makanan	Observasi dan Wawancara	Formulir Skor Keamanan Pangan (SKP)	Kriteria SKP: 1. Baik = $\geq 0,9703$ ($\geq 97,03\%$) 2. Sedang = $0,9332-0,9702$ ($93,32-97,02\%$) 3. Rawan tetapi aman untuk dikonsumsi = $0,6217-0,9331$ ($62,17-93,31\%$) 4. Rawan tapi tidak aman untuk dikonsumsi = $<0,6217$ ($<62,17\%$)	Rasio

E. Instrumen

Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah semua komponen yang ada dalam formulir skor keamanan pangan yang meliputi bahan makanan dan pemasak.

F. Metode Pengumpulan Data

Cara pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian adalah sebagai berikut:

1. Data Primer

a. Observasi

Metode observasi merupakan sebuah teknik pengumpulan data yang mengharuskan peneliti turun ke lapangan mengamati hal-hal yang berkaitan dengan ruang, tempat, pelaku, kegiatan, benda-benda, waktu, peristiwa, tujuan dan perasaan. Dalam penelitian ini metode observasional dilakukan untuk menilai skor keamanan pangan pada Sonokembang Catering Malang dengan menggunakan formulir skor keamanan pangan.

b. Wawancara

Metode wawancara merupakan proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab sambil bertatap muka antara pewawancara dengan responden/orang yang di wawancarai (Iryana & Kawasati, R., 2011). Wawancara dilakukan untuk memperoleh data permasalahan yang akan diteliti dan dilakukan dengan menggunakan instrumen kuesioner. Dalam penelitian ini menggunakan daftar pertanyaan melalui wawancara berdasarkan skor keamanan pangan (SKP).

2. Data Sekunder

Data sekunder didapatkan dari studi literatur dari berbagai sumber. Studi literatur merupakan suatu metode pengumpulan data atau sumber yang berkaitan dengan topik yang diangkat dalam suatu penelitian (Habsy, 2017). Sumber yang digunakan diperoleh dari jurnal, buku, laporan penelitian yang masih berkaitan dengan rumusan masalah dan tujuan penelitian.

G. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan Data

Cara yang digunakan untuk mengisi Formulir Penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP). Adapun teknik pelaksanaannya adalah dengan langkah – langkah sebagai berikut:

- a. Menyiapkan formulir
- b. Dilakukan observasi / pengamatan terhadap komponen dan sub komponen yaitu: Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB), Higiene Pemasak (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM), dan Distribusi Makanan (DPM)
- c. Berilah tanda (√) pada kolom form yang menunjukkan nilai untuk tiap sub komponen
- d. Melakukan penjumlahan nilai untuk tiap komponen (jumlah dari langkah c)
- e. Hitung nilai tiap komponen ke dalam skala nilai 0 – 1,00 (langkah d: nilai maksimal), → (nilai riil : nilai maksimal) tiap komponen
- f. Melakukan perhitungan skor tiap komponen (langkah e x bobot) (nilai skala 0 – 1,00 x bobot) tiap komponen
- g. Jumlahkan skor tiap komponen (jumlah dari langkah f) → skor keamanan pangan (SKP) dan melakukan penetapan kriteria Skor Keamanan Pangan (SKP)

2. Analisis Data

Analisis data dilakukan dengan metode analisis deskriptif berdasarkan komponen PPB, HGP, PBM dan DPM yang ada dalam skor keamanan pangan (SKP) dan kategori hasil yakni baik, sedang, rawan tetapi aman untuk dikonsumsi, dan rawan tetapi tidak aman untuk dikonsumsi.