

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif observasional dengan menggunakan desain studi *cross sectional*. Cross sectional adalah suatu penelitian yang menganalisis data variabel dengan cara pendekatan, observasi atau pengumpulan data sekaligus pada satu waktu tertentu. Satu waktu tertentu artinya semua variabel baik variabel independen maupun dependen diobservasi/diukur pada waktu yang sama. Hasil pengukuran dari variabel independen maupun dependen menggambarkan kondisi saat itu juga.

Tujuan penggunaan metode deskriptif observasional yaitu untuk memperoleh data/gambaran secara sistematis, faktual dan akurat sesuai dengan pengamatan dan pencatatan penilaian skor keamanan pangan pada sampel.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

Waktu pelaksanaan pada 13-19 Januari 2024. Tempat pelaksanaan penelitian skor keamanan pangan Catering Dininas berada di Griya Nieuw Singhasari G2, Candirenggo, Singosari, Kab. Malang, Jawa Timur.

C. Sampel

Sampel yang digunakan dalam penelitian skor keamanan pangan jasaboga ini adalah komponen-komponen yang tertera pada formulir skor keamanan pangan yaitu bahan makanan dan penjamah makanan

D. Definisi Operasional Variabel

Tabel 2. Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala ukur
Pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB)	Suatu metode untuk mengatur, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas, dan keamanan bahan makanan kering dan	Observasi dan wawancara	Formulir Skor Keamanan Pangan	Jika nilai skor <0,16 artinya pemilihan dan penyimpanan bahan makanan pada catering	Rasio

	segar di gudang bahan makanan kering dan dingin/beku			Dininas belum baik Jika nilai skor =0,16 artinya pemilihan dan penyimpanan bahan makanan pada catering Dininas sudah baik	
Higiene pemasak (HGP)	Orang yang secara langsung mengolah makanan dari persiapan bahan hingga penyajian makanan	Observasi dan wawancara	Formulir Skor Keamanan Pangan	Jika nilai skor <0,15 artinya higiene pemasak pada catering Dininas belum baik Jika nilai skor =0,15 artinya higiene pemasak pada catering Dininas sudah baik	Rasio
Pengolahan bahan makanan (PBM)	Kegiatan mengubah bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas, dan aman untuk dikonsumsi	Observasi dan wawancara	Formulir Skor Keamanan Pangan	Jika nilai skor <0,55 artinya pengolahan bahan makanan pada catering Dininas belum baik Jika nilai skor =0,55 artinya pengolahan bahan	Rasio

				makanan pada catering Dininas sudah baik	
Distribusi makanan (DMP)	Serangkaian prosedur penyampaian makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi konsumen/pasien yang dilayani	Observasi dan wawancara	Formulir Skor Keamanan Pangan	<p>Jika nilai skor <0,14 artinya distribusi makanan pada catering Dininas belum baik</p> <p>Jika nilai skor =0,14 artinya distribusi makanan pada catering Dininas sudah baik</p>	Rasio
Skor Keamanan Pangan (SKP)	Nilai yang menunjukkan kelayakan makanan untuk dikonsumsi dan hasil dari pengamatan terhadap pemilihan dan penyimpanan bahan makanan, higiene pemasak, pengolahan dan distribusi makanan	Observasi dan wawancara	Formulir Skor Keamanan Pangan	<p>Kategori skor keamanan pangan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Baik = 0,9703-1,000 • Sedang = 0,9332-0,9702 • Rawan, tetapi aman dikonsumsi = 0,6217 – 0,9331 • Rawan, tidak aman dikonsumsi = <0,6217 	Ordinal

				(Sumber: Mudjajanto , 1999)	
--	--	--	--	-----------------------------------	--

E. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian yang digunakan yaitu formulir skor keamanan pangan jasaboga terdapat pada lampiran 1.

F. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Data Primer

a. Observasi

Observasi dilakukan mulai dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan sampai distribusi makanan. Hal ini bertujuan untuk mengetahui dengan jelas dan akurat informasi yang berhubungan dengan masalah yang diteliti pada catering Dininas. Metode observasi ini dilakukan dengan menggunakan formulir skor keamanan pangan (Mudjajanto, 1999). Kemudian diberi skor penilaian terhadap bobot nilai yang sudah ditetapkan.

- 1) Observasi pemilihan bahan makanan dimulai dari pembelian bahan makanan yang dilakukan oleh pemilik catering sesuai dengan perencanaan kebutuhan bahan makanan yang sudah ditentukan. Spesifikasi bahan makanan ditentukan oleh pemilik catering.
- 2) Observasi penyimpanan bahan makanan basah dan kering. Penyimpanan bahan makanan basah meliputi sayuran dan lauk hewani yang ada di dalam kulkas. Penyimpanan bahan makanan kering seperti beras, mie, tepung, minyak goreng berada di rak tempat penyimpanan bahan makanan kering.
- 3) Observasi pengolahan bahan makanan dimulai dari tahap persiapan seperti mencuci, memotong, mengupas bahan makanan. Kemudian, tahap pengolahan seperti merebus, mengukus, menggoreng bahan makanan. Setelah bahan makanan diolah menjadi makanan jadi, makanan tersebut diletakkan pada wadah stainless steel selanjutnya dikemas

pada wadah yang telah disiapkan seperti kotak nasi/mika bento.

- 4) Observasi distribusi makanan hanya sampai kotak nasi/mika bento dimasukkan kresek lalu dimasukkan ke dalam bagasi mobil untuk diantarkan ke pelanggan.

b. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan melakukan tanya jawab kepada pemilik Catering Dininas secara tatap muka dengan menggunakan alat bantu catatan lembar pertanyaan terkait catering Dininas pada lampiran 3. Melalui wawancara ini, peneliti akan mengetahui lebih dalam mengenai catering Dininas. Sugiyono (2016) mengemukakan bahwa dengan wawancara, maka peneliti akan mengetahui hal-hal yang lebih mendalam tentang partisipan dalam menginterpretasikan situasi dan fenomena yang terjadi, dimana hal ini tidak dapat ditemukan melalui observasi.

2. Data Sekunder

Studi literatur bisa didapat dari berbagai sumber baik jurnal, buku, artikel yang dapat dipertanggungjawabkan yang berkaitan dengan penelitian yang penulis lakukan tentang skor keamanan pangan. Metode ini digunakan sebagai bahan rujukan dalam pembahasan hasil penelitian dengan mengungkapkan berbagai teori yang relevan dengan permasalahan yang sedang diteliti.

G. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan Data

Skor keamanan pangan diolah dengan penerapan hasil perhitungan form penilaian skor keamanan pangan (SKP). Cara yang digunakan yaitu dengan mengisi Form Penilaian Skor Keamanan Pangan. Berikut langkah-langkahnya:

- a. Menentukan produk olahan makanan yang akan dinilai serta siapkan form
- b. Melakukan observasi/pengamatan terhadap komponen dan sub komponen yaitu Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan

(PPB), Higiene Pemasakan (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM), dan Distribusi Makanan (DPM)

- c. Memberi tanda (\checkmark) pada kolom form yang menunjukkan nilai untuk tiap sub komponen
- d. Melakukan penjumlahan nilai untuk tiap komponen (jumlah dari langkah c)
- e. Melakukan perhitungan nilai tiap komponen ke dalam skala nilai 0 – 1,00 (langkah d : nilai maksimal \rightarrow (nilai riil : nilai maksimal) tiap komponen)
- f. Melakukan perhitungan skor tiap komponen (langkah e \times bobot) (nilai skala 0 – 1,00 \times bobot) tiap komponen
- g. Menjumlahkan skor tiap komponen (Σ dari langkah f) \rightarrow 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 DPM dari skor keamanan pangan (SKP) dihasilkan kategori baik, sedang, rawan tetapi aman dikonsumsi, dan rawan tidak aman dikonsumsi.