

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan desain eksploratif dengan metode skor keamanan pangan. Menurut (Pathiassana & Izharrido, 2021) skor keamanan pangan merupakan suatu proses penilaian keamanan pangan yang melibatkan proses produksi dari bahan baku hingga produk yang dapat dikonsumsi oleh pelanggan dengan mempertimbangkan aspek higienitas yang sangat penting dalam proses produksi.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

Waktu : Januari 2024

Tempat : Rumah Makan Ayam Bakar Langgan di Pakis, Kab. Malang (Jl. Raya Asrikaton No. 36, Boko, Asrikaton, Kec. Pakis, Kabupaten Malang)

C. Subjek Penelitian

Subjek dalam penelitian ini adalah Rumah Makan Ayam Bakar Langgan di Pakis

D. Definisi Operasional Variabel

| Varibel | Definisi Operasional | Cara Ukur | Alat Ukur | Hasil Ukur | Skala Ukur |
|----------------------|--|-------------------------|---|--|------------|
| Skor Keamanan Pangan | suatu proses penilaian keamanan pangan yang melibatkan proses produksi dari bahan baku hingga produk yang dapat dikonsumsi oleh pelanggan dengan mempertimbangkan aspek higienitas yang sangat penting dalam proses produksi | Observasi dan Wawancara | Formulir Skor Keamanan Pangan (Mujdajanto1999 dalam Penelitian Pathiassana & Izharrido, 2021) | Baik (Skor SKP \geq 97,03%) Sedang (Skor SKP 93,32 – 97,02%) Rawan tapi aman dikonsumsi (Skor SKP 62,17 – 93,31%) Rawan tapi tidak aman dikonsumsi (skor SKP <62,17%) | Ordinal |

| | | | | | |
|---|--|--|--|-------------------------|-------|
| Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) | Metode untuk mengatur, menyimpan dan menjaga kualitas dan keamanan bahan makanan kering dan segar di gudang bahan kering dan dingin/beku | | | Nilai maksimum PPB = 22 | Rasio |
| Hygiene Pemasak (HGP) | Orang yang bertugas sejak menyiapkan bahan, memasak hingga penyajian makanan | | | Nilai maksimum HGP = 20 | Rasio |
| Pengolahan Bahan Makanan (PBM) | Proses pengolahan bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan yang berkualitas dan aman dikonsumsi | | | Nilai maksimum PBM = 74 | Rasio |
| Distribusi Makanan (DMP) | Prosedur penyampaian makanan se sesuai dengan jenis, jumlah porsi makanan konsumen yang dilayani | | | Nilai maksimum DMP = 19 | Rasio |

E. Instrument Penelitian

Instrumen penelitian yang digunakan yaitu formulir Skor Keamanan pangan.

F. Jenis dan Metode Pengumpulan Data

Cara pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian sebagai berikut:

1. Data Primer (Studi Lapangan)

a. Observasi

Observasi dilakukan mulai dari pemilihan bahan makanan, tempat penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, pengemasan makanan, hingga distribusi. Hal ini bertujuan untuk mengetahui dengan jelas dan akurat terkait informasi yang berhubungan dengan masalah yang diteliti pada Rumah Makan

Ayam Bakar Langganan. Metode observasi ini dilakukan dengan menggunakan formulir dari skor keamanan pangan. Kemudian diberi skor penilaian pada bobot nilai yang sudah ditetapkan.

- 1) Observasi pemilihan bahan makanan dari pembelian bahan makanan yang dilakukan oleh pemilik rumah makan sesuai dengan perencanaan kebutuhan bahan yang sudah ditentukan. Spesifikasi bahan makanan ditentukan oleh pemilik rumah makan
- 2) Observasi penyimpanan bahan makanan basah dan kering. Penyimpanan bahan kering meliputi minyak goreng, tepung, beras dan mie. Penyimpanan Bahan basah meliputi lauk hewani dan sayur.
- 3) Observasi pengolahan bahan makanan dimulai dari tahap persiapan meliputi mengupas, mencuci dan memotong bahan makanan. Kemudian tahap pengolahan seperti merebus, menggoreng, mengukus dan menumis.
- 4) Observasi distribusi makanan sampai pada penyajian makanan untuk pelanggan makan ditempat. Catering hanya sampai kotak nasi dimasukkan kresek dan dimasukkan mobil box khusus.

b. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan tanya jawab kepada pemilik dan karyawan Rumah Makan Ayam Bakar Langganan secara langsung Data yang diambil yaitu alur pemesan makanan, alur pemesanan bahan makanan, karakteristik penjamah makanan dan gambaran umum Rumah Makan Ayam Bakar Langganan.

2. Data Sekunder (Studi Literatur)

Studi literatur dapat diperoleh dari berbagai sumber baik jurnal, buku, maupun artikel yang dapat dipertanggung jawabkan yang berkaitan dengan penelitian penulis tentang skor keamanan pangan. Teknik ini digunakan untuk membuat berbagai teori yang relevan dengan topik penelitian sebagai bahan rujukan saat membahas hasil penelitian.

G. Pengolahan dan Analisis Data

1. Data tenaga penjamah makanan (jenis kelamin, usia, tingkat pendidikan, lama bekerja)

Data ini diolah dan disajikan dalam bentuk tabel, kemudian dianalisis secara deskriptif.

2. Data Skor Keamanan Pangan diukur menggunakan formulir Skor Keamanan Pangan yang diisi oleh peneliti berdasarkan pengamatan yang dilakukan 3 kali dalam waktu yang berbeda. Langkah-langkah penilaian skor keamanan pangan sebagai berikut :

- a. Menentukan rumah makan yang akan dinilai serta menyiapkan formulir skor keamanan pangan
- b. Melakukan observasi/pengamatan terhadap komponen dan sub komponen yaitu Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB), Hygiene Pemasak (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM), dan Distribusi Makanan (DPM)
- c. Memberi tanda (\surd) pada kolom form yang menunjukkan nilai untuk tiap sub komponen
- d. Melakukan penjumlahan nilai untuk tiap komponen (jumlah dari langkah 3)
- e. Melakukan perhitungan nilai tiap komponen ke dalam skala nilai 0-1,00 (langkah 4 : nilai maksimal \rightarrow (nilai riil : nilai maksimal) tiap komponen)
- f. Melakukan perhitungan skor tiap komponen (langkah 5 x bobot) (nilai skala 0 -1,00 x bobot) tiap komponen
- g. Jumlahkan skor tiap komponen (Σ dari langkah 6) \rightarrow skor keamanan pangan (SKP) dan tetapkan kriteria skor keamanan pangan (SKP)

3. Analisis Data

Analisis data dilakukan berdasarkan komponen Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB), Hygiene Pemasak (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM), Distribusi Makanan (DMP) dari skor keamanan pangan. Dihasilkan kategori baik, sedang, rawan tapi aman dikonsumsi dan rawan tidak aman dikonsumsi.

Tabel 1. Kategori Keamanan Pangan

| No | Kategori Keamanan Pangan | SKP | % |
|----|------------------------------|-----------------|---------------|
| 1. | Baik | 0,9703 – 1000 | 97,03 - 100 |
| 2. | Sedang | 0,9332 – 0,9702 | 93,32 – 97,02 |
| 3. | Rawan, tapi aman dikonsumsi | 0,6217 – 0,9331 | 62,17 – 93,31 |
| 4. | Rawan, tidak aman dikonsumsi | <0,6217 | <62,17 |

Sumber : Mudjanto 1999 dalam penelitian (Alwi et al., 2019)