

BAB III

METODE PENELITIAN

1.1 Jenis dan Metode Penelitian

Jenis penelitian yang dilakukan adalah penelitian analisis kualitatif. Menurut Saryono (2010), metode penelitian kualitatif merupakan penelitian yang digunakan untuk menemukan, menggambarkan, menyelidiki dan menjelaskan kualitas dari pengaruh sosial yang tidak dapat dijelaskan, digambar atau diukur melalui pendekatan kuantitatif. Dari penjelasan tersebut, maka metode kualitatif pada penelitian ini yaitu dengan mendeskripsikan atau menggambarkan tentang penerapan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) dalam penyelenggaraan makanan khususnya pada nasi goreng dan nasi rames yang ada di Warmindo sekitar kampus Universitas Islam Indonesia.

Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh dari hasil penelitian, berupa data hasil observasi langsung ke lokasi menggunakan lembar observasi dan melakukan wawancara langsung kepada penjamah makanan (pemilik ataupun karyawan Warmindo). Sedangkan data sekunder berupa jurnal maupun buku. Data sekunder digunakan sebagai data pembantu dalam analisis data.

1.2 Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian dilaksanakan di Warung Makan Indomie sekitar Kampus Universitas Islam Indonesia yang berlokasi di Jalan Kaliurang Km 14,5, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta, dengan radius 500 m. Batas wilayah lokasi dapat dilihat pada gambar 3.1.



Gambar 3.1 Peta Lokasi Penelitian

1.3 Objek Penelitian

Objek penelitian dalam penelitian ini yaitu :

1. Sanitasi dan higiene makanan Warmindo
2. Penerimaan bahan baku
3. Penyimpanan bahan baku
4. Pengolahan bahan baku
5. Penyajian makanan

1.4 Subjek Penelitian

Subjek dalam penelitian ini yaitu kondisi Warmindo dan penjamah makanan dari 4 Warmindo di sekitar Universitas Islam Indonesia karena peneliti hanya mengambil beberapa responden sebagai subjek, selain itu proses produksi yang terdiri dari penerimaan bahan baku hingga penyajian makanan di warmindo tergolong sama. Setelah memilih responden, peneliti akan melakukan *in-depth interview* kepada responden untuk memperoleh keterangan.

a. Kriteria Inklusi

Kriteria inklusi adalah kriteria yang menjadi syarat agar calon objek dapat menjadi objek penelitian. Kriteria inklusi pada penelitian ini yaitu, warmino berada dalam radius 500m sekitar Universitas Islam Indonesia dan menjual jenis makanan yang dipanaskan kembali (nasi rames) dan makanan yang dimasak langsung (nasi goreng).

b. Kriteria Eksklusi

Kriteria eksklusi adalah kriteria yang dapat menjadikan calon objek penelitian tidak dapat menjadi objek penelitian. Kriteria eksklusi pada penelitian ini yaitu pihak warmino tidak menjual jenis makanan yang dipanaskan kembali (nasi rames) dan makanan yang dimasak langsung (nasi goreng) dan Warmino yang tidak buka (sudah tutup).

1.5 Definisi Operasional

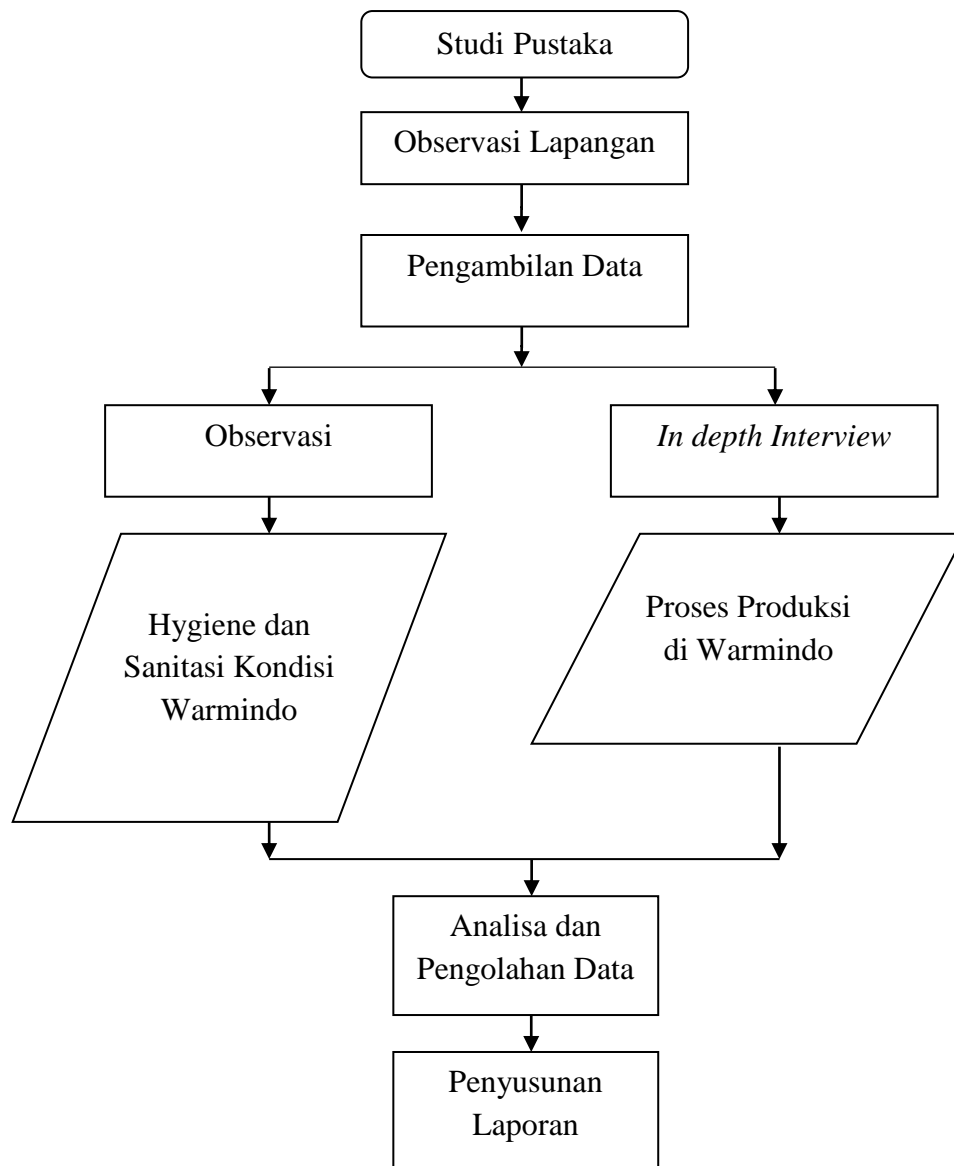
Definisi operasional dalam penelitian ini yaitu :

Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur
Penerimaan Bahan Baku	Bahan makanan yang diterima berasal dari sumber yang dapat dipercaya, dalam kondisi fisik yang baik, mempunyai nama pabrik atau mempunyai jaminan label. Rak atau ruang penyimpanan harus terbuat dari bahan yang tidak terkontaminasi, bersih.	Observasi dan Wawancara	Lembar Observasi berdasarkan Kepmenkes No 1098 Tahun 2003 dan Pertanyaan Wawancara	Kondisi bahan baku yang terdapat di lapangan
Penyimpanan Bahan Baku	Penyimpanan bahan baku dilakukan secara dingin dan beku. Suhu penyimpanan 5 ^o C atau dibawahnya adalah suhu untuk penyimpanan makanan dingin. Suhu penyimpanan -18 ^o C atau dibawahnya adalah suhu untuk penyimpanan makanan beku. Tempat penyimpanan digunakan rak atau lemari untuk	Observasi dan Wawancara	Lembar Observasi berdasarkan Kepmenkes No 1098 Tahun 2003 dan Pertanyaan Wawancara	Tahapan penyimpanan bahan baku yang terdapat dilapangan

Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur
	mencegah kontaminasi			
Pengolahan Bahan Baku	Pengolahan bahan makanan dilakukan secara tepat, serta memenuhi teknik sanitasi dan <i>hygiene</i> . Bahan makanan yang diterima terlebih dahulu dimasak terlebih dahulu. Pencucian dilakukan secara teliti dan perlahan. Tidak terjadi penguapan di tempat pengolahan makanan atau tersedianya ventilasi.	Observasi dan Wawancara	Lembar Observasi berdasarkan Kepmenkes No 1098 Tahun 2003 dan Pertanyaan Wawancara	Tahapan pengolahan bahan baku yang terdapat di lapangan
Penyajian Makanan	Penyajian makanan harus dilakukan secara benar agar tidak merubah mutu makanan. Peralatan dan ruang penyajian dalam keadaan bersih. Suhu penyajian yaitu 5°C atau dibawahnya untuk menyimpan makanan dingin sebelum penyajian, apabila suhu lebih dari 63°C suhu untuk menyimpan makanan panas sebelum penyajian.	Observasi dan Wawancara	Lembar Observasi berdasarkan Kepmenkes No 1098 Tahun 2003 dan Pertanyaan Wawancara	Tahap penyajian bahan baku yang terdapat di lapangan
Makanan yang dimasak langsung dan makanan yang dipanaskan kembali	Makanan yang dimasak langsung adalah makanan yang pada waktu tertentu dimasak dan langsung dihidangkan. Sedangkan makanan yang dipanaskan kembali adalah makanan yang sudah dimasak dan dapat dipanaskan kembali pada waktu tertentu sebelum dihidangkan.	Uji Laboratorium	Uji laboratorium dengan menggunakan metode isolasi bakteri menggunakan media selektif <i>Chromocult Coliform Agar</i>	Diukur dengan melihat hasil positif keberadaan bakteri

1.6 Tahapan Penelitian

Penelitian ini akan dilakukan melalui beberapa tahapan, dapat dilihat pada gambar 3.1 Kerangka Penelitian.



Gambar 3.2 Diagram Alir Kerangka Penelitian

3.7 Metode Pengumpulan Data

3.7.1 Observasi

Observasi merupakan pengamatan langsung yang dilakukan di lapangan untuk mencari data-data yang terkait seperti lokasi dan bangunan, fasilitas

sanitasi, dapur dan ruang makan, pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengelolaan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan dan penyajian makanan, peralatan serta tenaga kerja. Data-data terkait yang terdapat pada lembar observasi mengacu pada Kepmenkes No.1098 Tahun 2003. Setiap data yang terkait akan diamati dan diberi nilai berdasarkan Kepmenkes No.1098 Tahun 2003 sesuai dengan keadaan di lapangan. Data yang didapat dalam kegiatan observasi berbentuk penilaian atau skoring untuk kondisi higiene sanitasi warung makan. Total dari keseluruhan data terkait akan dikategorikan sebagai berikut :

- Kategori Baik : 80% dari total skor
- Kategori Cukup/Sedang : 60% - < 80% dari total skor
- Kategori Buruk/Kurang : < 60% dari total skor

3.7.2 Wawancara

Wawancara merupakan serangkaian tanya jawab secara langsung kepada pemilik Warmindo untuk mengetahui lebih jelas mengenai informasi tentang pengetahuan, sumber informasi, isi informasi dan pesan, perilaku atau penerapan penjamah serta proses produksi makanan di Warmindo. Wawancara menggunakan *in depth interview*. Teknik memperoleh data dengan melakukan tanya jawab dengan bertatap muka antara pewawancara dengan orang yang dituju. Wawancara yang dilakukan berdasarkan Permenkes No.304 Tahun 1989 tentang persyaratan kesehatan rumah makan dan restoran.

3.8 Instrumen Penelitian

Instrumentasi yang digunakan penelitian ini adalah:

- a. Kamera
Untuk dokumentasi selama observasi berlangsung.
- b. Lembar observasi
Berisi tentang daftar *checklist* yang akan peneliti observasi saat penelitian.

c. *Form in-depth interview*

Untuk melakukan wawancara mendalam secara terstruktur kepada objek yang dituju.

3.9 Metode Analisis Data

Hasil observasi dan wawancara dengan menggunakan *in depth interview* merupakan data mentah yang nantinya akan diolah. Dengan melakukan analisis, selain itu hasil observasi dan wawancara dengan menggunakan *in depth interview* akan disajikan dalam tabel dan dinarasikan.

