

IV. METODOLOGI PENELITIAN

4.1 Metode Penentuan Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Agroindustri Pia Tape UD. Purnama Jati Jember, yang berlokasi di Jl.Kenanga VIII/ Blok A.9, Jember, Jawa Timur. Pelaksanaan penelitian dilaksanakan bulan Februari 2015. Pemilihan lokasi tersebut dilakukan secara sengaja karena pertimbangan tertentu (*purposive sampling*) yang didasarkan pada pertimbangan bahwa agroindustri tersebut merupakan agroindustri berskala kecil yang terus melakukan inovasi untuk dapat memenuhi permintaan masyarakat. Pia tape sendiri merupakan produk inovasi baru dari agroindustri yang belum melakukan GMP dan HACCP pada setiap proses produksinya yaitu sejak penerimaan bahan baku sampai dengan produk dikemas dan siap dipasarkan.

4.2 Metode Penentuan Responden

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif menggunakan *Delphi Method* dimana partisipan dalam penelitian ini terdiri dari pengambil keputusan, karyawan dan responden. Metode penentuan responden yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode *purposive sampling*. Menurut Zanynu (2011) Metode *purposive sampling* dilakukan apabila peneliti memilih informan menurut kriteria tertentu yang telah ditetapkan. Kriteria ini harus sesuai dengan topik penelitian. Mereka yang dipilih pun harus dianggap kredibel untuk menjawab masalah penelitian. Responden yang dipilih dalam penelitian ini yaitu pimpinan UD. Purnama Jati yang berjumlah satu orang, dan karyawan produksi UD. Purnama Jati berjumlah satu orang karena kedua responden tersebut yang paling mengerti mengenai produksi di UD.Purnama jati.

4.3 Metode Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan cara melakukan pengamatan langsung/observasi, wawancara langsung dan pengisian kuisioner kepada pihak terkait atau responden. Responden diambil dari berbagai tingkatan manajemen pada

perusahaan berdasarkan tingkat pemahaman karyawan perusahaan mengenai penerapan sistem mutu HACCP dan GMP.

4.3.1 Metode Pengumpulan Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh atau dikumpulkan secara langsung dari sumber datanya. Data primer disebut juga sebagai data asli atau data baru yang memiliki sifat *up to date*. Data primer yang dikumpulkan meliputi tahapan produksi pia tape mulai dari penerimaan bahan baku sampai dengan produk pia tape siap dipasarkan. Pengumpulan data primer tersebut dilakukan dengan cara:

1. Wawancara

Wawancara pada penelitian ini berfungsi sebagai alat *re-checking* atau pembuktian terhadap informasi atau keterangan yang diperoleh sebelumnya mengenai sejarah perusahaan dan informasi produksi pia tape pada UD. Purnama Jati. Tehnik wawancara yang digunakan dalam penelitian kualitatif adalah wawancara mendalam. Wawancara dilakukan secara mendalam (*in-depth interview*) dengan cara tanya jawab sambil bertatap muka antara pewawancara dengan informan atau orang yang diwawancarai. Dalam hal ini responden yang diwawancara adalah pemilik dan karyawan UD. Purnama Jati.

2. Observasi

Beberapa informasi yang diperoleh dari hasil observasi adalah mengenai ruang (tempat), pelaku, kegiatan, objek, perbuatan, kejadian atau peristiwa, yang terjadi selama proses pembuatan pia tape. Alasan peneliti melakukan observasi adalah untuk menyajikan gambaran realistik perilaku atau kejadian, untuk menjawab pertanyaan, untuk membantu mengerti perilaku manusia, dan untuk evaluasi yaitu melakukan pengukuran terhadap aspek tertentu melakukan umpan balik terhadap pengukuran tersebut.

3. Dokumentasi

Dokumentasi pada penelitian ini berisikan tentang gambar-gambar lingkungan dan kondisi produksi pada agroindustri pia tape pada UD. Purnama Jati yang berkaitan dengan metode yang digunakan yaitu GMP dan HACCP.

4.3.2 Metode Pengumpulan Data Sekunder

Data Sekunder adalah data yang diperoleh atau dikumpulkan peneliti dari berbagai sumber yang telah ada (peneliti sebagai tangan kedua). Data sekunder dapat diperoleh dari berbagai sumber seperti Biro Pusat Statistik (BPS), buku, laporan, jurnal, dan lain-lain yang berkaitan dengan HACCP dan GMP. Data sekunder yang diambil dari UD. Purnama Jati meliputi data daftar harga produk, jumlah produksi pia tape.

4.4 Metode Analisis Data

Analisis data pada penelitian ini dilakukan secara deskriptif dengan melakukan identifikasi penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) dan (*Sanitation Standar Operational Procedures*) SSOP merupakan tahapan awal yang dilakukan. Kemudian membuat desain penerapan sistem jaminan mutu keamanan pangan HACCP (*Hazard Analysis And Critical Control Point*) pada produksi pia tape merupakan tahapan berikutnya yang dilakukan pada penelitian ini. Berikut ini merupakan penjelasan secara rinci mengenai analisis GMP, SSOP dan HACCP pada produksi Pia Tape UD. Purnama Jati.

4.4.1 Metode Analisis GMP (Good Manufacturing Practices) dan SSOP (*Sanitation Standar Operational Procedures*)

Metode analisis GMP dan SSOP perlu dilakukan sebelum penerapan sistem HACCP pada Agroindustri Pia Tape UD. Purnama Jati. Evaluasi kondisi dilakukan dengan cara mengamati kondisi masing-masing syarat dasar di UD. Purnama Jati yang diperoleh dari observasi, pengamatan langsung dan pencatatan data (*check list*). Hasil evaluasi dianalisis terhadap presentase kesesuaian antara penerapan GMP menurut SK. MENPERIN Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 dan penerapan SSOP menurut *Food and Drugs Administration* USA (1995) dengan kondisi yang ada di lapang. Rumus yang digunakan untuk mendapatkan kesesuaian penerapan dari masing-masing aspek sebagai berikut (Nurul, 2013):

$$\sum_{i=1}^n \frac{i}{n} \times 100\%$$

(a)

$$\sum_{p=1}^p \frac{p}{m} \times 100\%$$

(b)

Rumus : (a) menghitung nilai total kumulatif

(b) menghitung rerata keseluruhan penerapan komponen

Keterangan :

i = Jumlah poin tidak atau ya dari masing-masing sub aspek prinsip dalam *form monitoring* yang di *check list*

n = Jumlah keseluruhan sub aspek dalam *form monitoring* yang di *check list*

p = Nilai total kumulatif tidak atau ya dari masing-masing persyaratan dasar (GMP-SSOP) dalam *form monitoring* yang di *check list*

m = Nilai keseluruhan dari masing-masing persyaratan dasar (GMP-SSOP) dalam *form monitoring* yang di *check list*

Berikutnya dilakukan studi pustaka untuk mendapatkan pengetahuan secara umum mengenai sistem HACCP beserta implementasinya secara langsung pada industri pengolahan Pia Tape. Studi pustaka juga diharapkan dapat memberikan pembekalan terhadap berbagai permasalahan-permasalahan pelaksanaan HACCP, GMP, dan SSOP. Standar yang digunakan untuk *Good Manufacturing Practice* (GMP) adalah SK. MENPERIN Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) yang meliputi:

1. Lokasi dan lingkungan
2. Bangunan
3. Fasilitas Sanitasi
4. Peralatan Produksi
5. Bahan
6. Pengawasan Proses
7. Produk akhir
8. Penyimpanan
9. Karyawan
10. Kemasan
11. Pemeliharaan

Sanitation Standard Operational Procedures (SSOP) menurut FDA (1995) terdiri dari delapan aspek kunci yaitu :

1. Keamanan air proses produksi
2. Kondisi kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan
3. Pencegahan kontaminasi silang
4. Kebersihan pekerja
5. Pencegahan atau perlindungan adulterasi
6. Pelabelan dan penyimpanan yang tepat
7. Pengendalian kesehatan karyawan
8. Pemberantasan hama

4.4.2 Metode Analisis HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

Metode HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) dilakukan berdasarkan data-data yang diperoleh. Penyusunan HACCP meliputi:

1. Mendeskripsikan produk pia tape
2. Mengidentifikasi penggunaan produk pia tape
3. Membuat diagram alir produk pia tape
4. Verifikasi diagram alir produk pia tape di tempat
5. Membuat daftar semua bahaya potensial (melakukan analisis bahaya dan menentukan tindakan pencegahan dalam proses produksi pia tape)
6. Menentukan CCP atau titik kendali kritis
7. Menetapkan batas kritis untuk tiap CCP
8. Menetapkan pemantauan untuk setiap CCP
9. Menetapkan tindakan koreksi untuk setiap penyimpangan yang terjadi selama proses produksi pia tape
10. Menetapkan prosedur verifikasi
11. Membuat dokumentasi produksi pia tape.