

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

Metode penelitian merupakan suatu rangkaian langkah yang dilakukan secara terencana dan sistematis guna mendapatkan pemecahan masalah atau mendapatkan jawaban terhadap permasalahan yang diteliti. Selain itu metode penelitian akan menjadi kerangka dasar berfikir logis bagi pengembangan skripsi ini ke arah penarikan kesimpulan secara ilmiah.

#### **3.1 JENIS PENELITIAN**

Ditinjau berdasarkan jenis dan analisisnya penelitian ini merupakan penelitian deskriptif. Menurut Sujarweni (2014:11) penelitian deskriptif merupakan penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai masing-masing variabel, baik satu variabel atau lebih, sifatnya independen tanpa membuat hubungan maupun perbandingan dengan variabel lain.

Penelitian dilakukan dengan proses pemecahan masalah melalui penjelasan objektif, dan evaluasi sebagai bahan pengambilan keputusan bagi pihak yang bersangkutan. Penelitian dilakukan dalam rangka untuk mencari dan mengumpulkan data guna mendapatkan suatu gambaran fakta-fakta yang jelas tentang berbagai hal, situasi yang ada pada perusahaan, sehingga penelitian ini memberikan hasil yang sesuai.

#### **3.2 TEMPAT DAN WAKTU PENELITIAN**

Penelitian pada skripsi ini dilaksanakan di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia yang beralamat di Jalan Sampangan No. 1, Desa Kedungrejo, Muncar, Banyuwangi, pada bulan Desember 2014 sampai dengan Juni 2015.

#### **3.3 LANGKAH-LANGKAH PENELITIAN**

Langkah-langkah penelitian yang dilaksanakan dibagi menjadi 4 tahap, yaitu tahap pendahuluan, tahap pengumpulan data, tahap pengolahan data, serta tahap kesimpulan dan saran.

### 3.3.1 Tahap Pendahuluan

Penjelasan sistematis mengenai tahap pendahuluan adalah sebagai berikut:

#### 1. Studi Lapangan

Langkah awal penelitian adalah melakukan studi lapangan untuk mengumpulkan informasi sebanyak mungkin yang berkenaan dengan obyek penelitian dan mengidentifikasi masalah yang terjadi pada PT. Blambangan Foodpackers Indonesia.

Studi lapangan bertujuan untuk mendapatkan informasi yang akurat tentang permasalahan yang akan diteliti. Tahapan ini sangat penting karena pada tahap ini penulis dapat mengetahui dengan pasti apa saja sebab permasalahan yang ada. Langkah-langkah yang dilakukan peneliti dalam studi ini antara lain:

- a. Mengamati situasi dan kondisi yang terjadi di perusahaan saat ini.
- b. Melakukan wawancara dan tanya jawab secara langsung tentang permasalahan yang terjadi pada perusahaan.

#### 2. Studi Literatur

Studi literatur dilakukan untuk mempelajari teori dan ilmu pengetahuan yang berhubungan dengan permasalahan yang ada di perusahaan. Studi literatur ini bertujuan untuk menjadi dasar bagi penulis untuk memperoleh referensi yang baik dan tepat untuk melakukan langkah-langkah penelitian selanjutnya. Studi ini dilakukan dengan mempelajari literatur dan jurnal yang berkaitan dengan topik maupun metode-metode yang digunakan dalam proses penelitian. Literatur yang dipelajari dalam penelitian ini antara lain yaitu:

- a. Literatur mengenai analisa pengendalian mutu dan risiko keamanan pangan, *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*, *Failure Mode and Effect Analysis (FMEA)*, *Good Manufacturing Practice (GMP)* dan konsep 5S.
- b. Jurnal dan penelitian mengenai pengendalian mutu dan risiko keamanan pangan olahan.

#### 3. Identifikasi Masalah

Dari hasil studi lapangan maka peneliti akan mengidentifikasi permasalahan yang ada pada perusahaan. Identifikasi masalah dilakukan dengan tujuan untuk mencari penyebab timbulnya masalah dan kemudian dicari solusi pemecahan masalahnya secara cepat.

#### 4. Perumusan Masalah

Setelah masalah dapat diidentifikasi, tahap selanjutnya yaitu merumuskan masalah sesuai dengan kondisi yang ada pada PT. Blambangan Foodpackers Indonesia.

#### 5. Penentuan Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian perlu ditetapkan agar penulisan skripsi dapat dilakukan dengan sistematis dan tidak menyimpang dari permasalahan yang dibahas. Tujuan penelitian dalam hal ini dijadikan sebagai dasar dan acuan dalam menentukan tingkat sistem keamanan pangan dan pengendalian risiko keamanan pangan produk *canned pelagic fish*.

### 3.3.2 Tahap Pengumpulan Data

Pengumpulan data adalah kegiatan yang dilakukan untuk mendapatkan data dari tempat penelitian yang selanjutnya dapat diolah sesuai dengan permasalahan yang ada. Berdasarkan sumbernya, jenis data dalam penelitian ini dibedakan menjadi dua yaitu:

#### 1. Data Primer

Data primer merupakan data yang diperoleh dari responden melalui kuesioner, kelompok fokus, atau juga data hasil wawancara peneliti dengan narasumber yang kemudian harus diolah lagi (Sujarweni, 2014:73). Pada penelitian ini, data primer diperoleh dari wawancara dan *brainstorming* terhadap manajemen dan karyawan divisi *Quality Assurance* PT. Blambangan Foodpackers Indonesia serta pengamatan langsung yaitu berupa data jenis penyimpangan aspek GMP dan bahaya yang muncul pada setiap tahap pada proses produksi *canned pelagic fish*.

#### 2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang didapat dari catatan, buku, laporan, buku-buku sebagai teori, majalah dan lain sebagainya (Sujarweni, 2014:74). Data sekunder ini tidak perlu diolah lagi karena pada dasarnya data sekunder merupakan data primer yang diolah lebih lanjut dan disajikan baik oleh pihak pengumpul data primer atau pihak lain. Data sekunder disajikan dalam bentuk tabel dan diagram. Data sekunder pada penelitian ini dapat berupa:

- a. Profil perusahaan PT. Blambangan Foodpackers Indonesia.
- b. Deskripsi produk *canned pelagic fish*.

- c. Proses produksi *canned pelagic fish*.
- d. Dokumen manual HACCP produk *canned pelagic fish*.

Untuk memperoleh data dalam penelitian ini digunakan beberapa teknik atau metode pengumpulan data yaitu sebagai berikut.

1. Observasi

Suatu metode dalam memperoleh data dengan mengadakan pengamatan langsung terhadap keadaan yang sebenarnya dalam perusahaan. Dalam hal ini peneliti perlu melakukan pengamatan dan pemeriksaan secara langsung pada kegiatan proses produksi produk *canned pelagic fish* yang sedang berlangsung.

2. Wawancara

Melakukan tanya jawab langsung dengan pihak-pihak yang berkaitan untuk memperoleh informasi yang dibutuhkan guna melengkapi data-data yang dibutuhkan oleh peneliti. Metode ini dilakukan dalam rangka mendapatkan data dan melakukan *brainstorming* terhadap kemungkinan risiko keamanan pangan yang muncul pada produk *canned pelagic fish*.

3. Analisis Dokumen

Merupakan suatu metode pengumpulan data dengan cara mengumpulkan data yang berupa catatan, arsip, dan buku yang telah ada. Analisis dokumen lebih mengarah pada bukti konkret. Dalam penelitian ini analisis dokumen yang dilakukan yaitu dengan menganalisa manual HACCP pada produk *canned pelagic fish*.

### 3.3.3 Tahap Pengolahan Data

Setelah mengumpulkan data yang dibutuhkan, maka langkah selanjutnya yaitu melakukan pengolahan data dengan metode yang relevan sesuai dengan permasalahan yang dihadapi.

Langkah-langkah yang dilakukan pada tahap pengolahan data ini adalah:

1. Analisis jenis kontaminan (bahaya) setiap CCP pada tahap proses produksi *canned pelagic fish* berdasarkan pedoman HACCP.

Jenis kontaminan yang diidentifikasi dalam CCP pada tahap proses produksi yang sesuai dengan pedoman HACCP akan memberikan informasi mengenai penyebab serta dampak risiko bahaya yang mungkin muncul.

2. Analisis pelaksanaan aspek-aspek GMP di perusahaan.

Semua aspek yang terdapat pada syarat pelaksanaan GMP dianalisa untuk mengetahui jenis penyimpangan yang terjadi yang dapat memberikan risiko atas bahaya keamanan produk *canned pelagic fish*.

3. Pengukuran *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA).

Langkah-langkah perhitungan FMEA dilakukan berdasarkan penyimpangan yang terjadi pada pelaksanaan GMP perusahaan, sebagai berikut:

- a. Identifikasi *Failure*
- b. Identifikasi *Failure Mode*
- c. Identifikasi *Failure Effect*
- d. Menghitung *Severity*, *Occurrence* dan *Detection*
- e. Menghitung RPN
- f. Menghitung nilai kritis

Risiko dikategorikan sebagai risiko kritis dimana jika memiliki nilai RPN di atas nilai kritis, nilai RPN yang berada di atas nilai kritis, nantinya ditentukan sebagai prioritas tindakan yang harus diambil untuk mengurangi kemungkinan timbulnya risiko keamanan pangan produk *canned pelagic fish*.

4. Rekomendasi perbaikan pada aspek GMP terhadap nilai RPN yang tinggi.

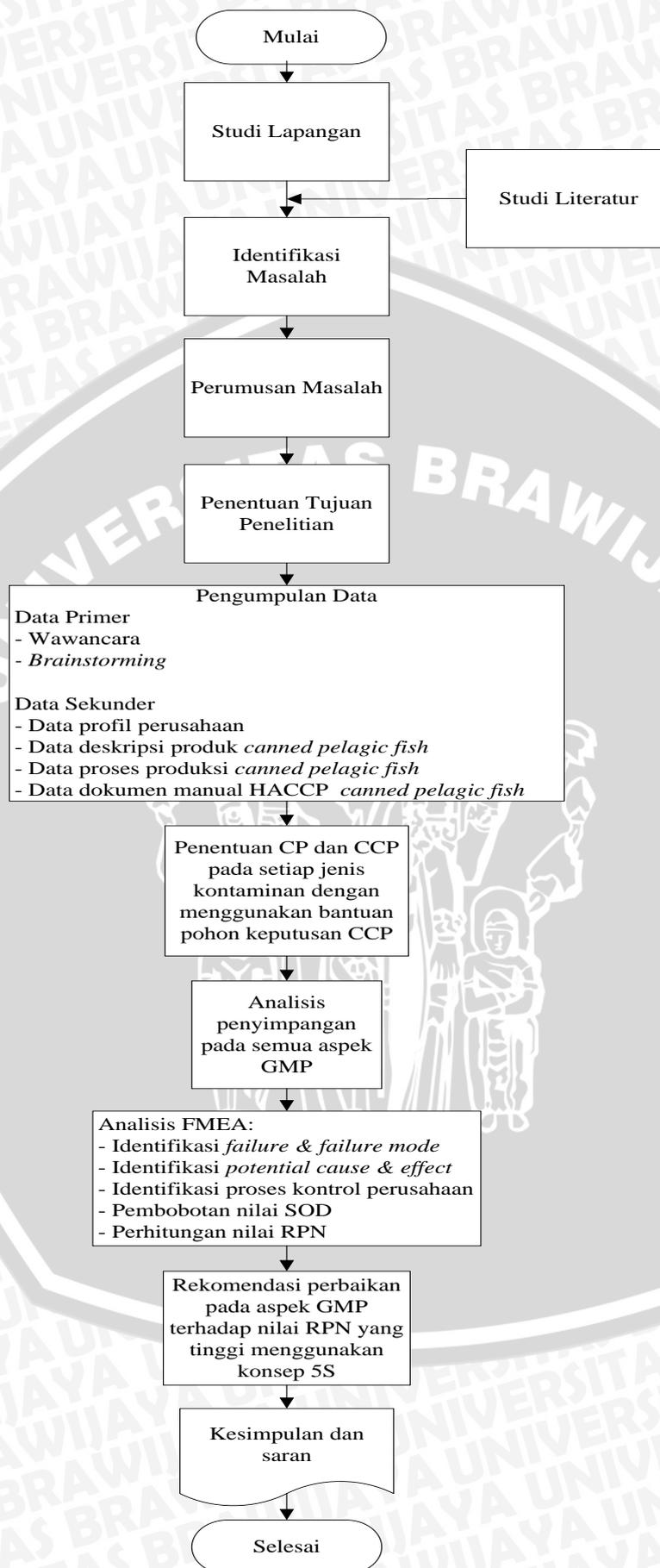
Dari hasil perhitungan RPN, nilai yang berada di atas nilai kritis akan dilakukan analisa kembali mengenai pelaksanaan GMP terhadap aspek yang berkaitan dengan timbulnya risiko keamanan pangan sehingga dapat dilakukan rekomendasi perbaikan dengan menggunakan konsep 5S.

### 3.3.4 Tahap Kesimpulan dan Saran

Tahap kesimpulan dan saran merupakan tahap terakhir dari penelitian. Setelah diperoleh pemecahan masalah, selanjutnya yaitu menarik kesimpulan berdasarkan hasil pengolahan data yang diperoleh sesuai dengan tujuan penelitian yang telah ditetapkan. Kemudian dapat diberikan saran-saran bagi PT. Blambangan Foodpackers Indonesia untuk perbaikan di masa yang akan datang berkaitan dengan sistem keamanan pangan.

## 3.4 DIAGRAM ALIR PENELITIAN

Tahap-tahap yang dilakukan dalam penelitian ini dapat digambarkan dalam diagram alir seperti pada Gambar 3.1.



Gambar 3.1 Diagram Alir Penelitian