

## BAB III METODE PENELITIAN

Pada bab ini akan dijelaskan mengenai tahapan-tahapan yang dilakukan dalam penelitian agar proses penelitian dapat terarah dengan baik sesuai dengan tujuan penelitian. Metode penelitian ini berisi tahapan-tahapan yang meliputi identifikasi awal, pengumpulan data, pengolahan data, analisis hasil, kesimpulan dan saran, serta diagram alir penelitian.

### 3.1 Metode Penelitian

Penelitian yang dilakukan merupakan penelitian deskriptif. Penelitian deskriptif merupakan penelitian yang ciri utamanya adalah memberikan penjelasan objektif, komparasi, dan evaluasi sebagai bahan pengambilan keputusan bagi yang berwenang. Penelitian ini dapat diartikan sebahai proses pemecahan masalah yang diselidiki dengan melukiskan keadaan objek penelitian pada saat sekarang berdasarkan fakta-fakta yang tampak bagaimana adanya.

### 3.2 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di KUD Dau, Kecamatan Dau, Kabupaten Malang. Pengambilan data dilakukan pada tanggal Januari 2013 – Juli 2013.

### 3.3 Tahapan Penelitian

#### 3.3.1 Tahap Identifikasi Awal

Penjelasan secara sistematis mengenai tahap identifikasi awal adalah sebagai berikut:

#### 1. Survei Pendahuluan

Pengamatan awal atau survei pendahuluan dilakukan untuk mendapatkan gambaran mengenai kondisi sistem produksi susu pasteurisasi yang akan diteliti dan kondisi awal tata letak fasilitas pabrik. Hal ini akan bermanfaat bagi peneliti karena dapat memberikan gambaran yang jelas tentang obyek penelitiannya.

#### 2. Studi Pustaka

Studi pustaka berfungsi memenuhi kebutuhan teori dan informasi yang mendukung pengolahan data dan pemecahan masalah. Studi pustaka dalam penelitian ini menggunakan literatur buku, skripsi, jurnal dan juga internet serta pustaka yang lainnya, dengan materi yang berhubungan dengan HACCP dan persyaratan dasarnya, serta tata letak pabrik.

### 3. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah merupakan tahap awal dalam mengetahui dan memahami suatu permasalahan. Dalam penelitian ini, masalah yang diidentifikasi adalah mengenai aspek GMP, SSOP, dan HACCP yang belum diterapkan dalam sistem produksi, serta perancangan ulang tata letak fasilitas yang memperhatikan faktor keamanan pangan.

### 4. Perumusan Masalah

Setelah mengidentifikasi masalah dengan seksama, tahap selanjutnya adalah merumuskan masalah sesuai dengan hasil survei pendahuluan.

### 5. Penentuan Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ditentukan berdasarkan perumusan masalah yang telah dijabarkan sebelumnya. Hal ini ditujukan untuk menentukan batasan-batasan yang perlu dalam pengolahan dan analisis hasil pengukuran selanjutnya.

## 3.3.2 Tahap Pengumpulan Data

### 3.3.2.1 Sumber Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder, yaitu:

#### 1. Data Primer

Merupakan data yang diperoleh melalui pengamatan dan pencatatan secara langsung yang berupa data yang menjadi aspek dalam GMP dan SSOP, data identifikasi bahaya atau CCP pada proses produksi, serta kondisi awal tata letak fasilitas pabrik.

#### 2. Data Sekunder

Merupakan data tambahan yang relevan dari penelitian ini yang dikumpulkan, diolah pihak lain tetapi digunakan oleh peneliti, yaitu:

- a. Profil perusahaan
- b. Proses produksi
- c. Deskripsi produk

### 3.3.2.2 Metode Pengumpulan Data

Pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan metode sebagai berikut:

#### 1. Studi Literatur (*Library Research*)

*Library Research* merupakan suatu metode dengan cara mempelajari literatur di buku atau sumber data informasi lainnya yang relevan dengan permasalahan. Sehingga dengan studi literatur ini, diperoleh secara teori mengenai permasalahan yang dibahas.

## 2. Riset Lapangan (*Field Research*)

Metode ini digunakan dalam pengumpulan data yang dilakukan secara langsung pada objek penelitian di lapangan. Kegiatan ini dimaksudkan untuk memperoleh data sebenarnya yang ada dalam perusahaan. Cara yang dipakai antara lain:

### a. Observasi

Yaitu suatu metode dalam memperoleh data dengan melakukan observasi/pengamatan langsung terhadap objek penelitian, yaitu sistem produksi susu pasteurisasi Dau Fresh Milk dan tata letak fasilitasnya.

### b. Wawancara

Yaitu suatu cara pengumpulan data dengan jalan mengajukan pertanyaan secara langsung kepada pemilik maupun karyawan yang berhubungan dengan permasalahan HACCP yang diteliti.

### c. *Brainstorming*

Yaitu diskusi maupun tukar pendapat dengan pihak perusahaan dan pakar yang *capable* dengan bidang HACCP dan tata letak fasilitas.

### d. Sumber data

Yaitu metode pengumpulan data dengan mengambil data perusahaan yang berupa laporan, catatan, atau arsip yang sudah ada yang digunakan sebagai data sekunder.

### 3.3.3 Tahap Pengolahan Data

Data yang telah dikumpulkan di lapangan diolah dan dianalisis. Tahapan pengolahan data adalah sebagai berikut:

1. Melakukan analisis GMP dan SSOP
2. Menganalisis HACCP. Tahap analisis HACCP meliputi sebagai berikut:
  - a. Deskripsi produk
  - b. Identifikasi rencana penggunaan
  - c. Penyusunan bagan alir
  - d. Konfirmasi Bagan Alir di Lapangan
  - e. Identifikasi Bahaya
  - f. Penentuan CCP
  - g. Penentuan batas-batas kritis (critical limits) pada tiap TKK (CCP)
3. Perancangan tata letak pabrik untuk rekomendasi perbaikan berdasarkan konsep HACCP

### 3.3.4 Analisa dan Pembahasan

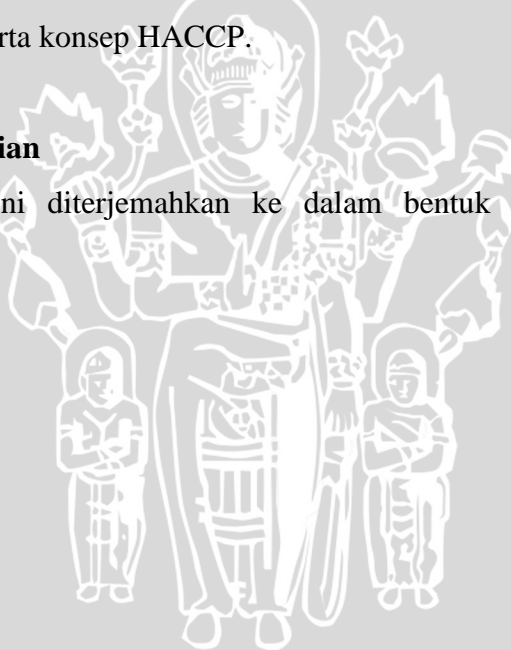
Pada tahap ini dilakukan analisis terhadap hasil-hasil yang diperoleh pada tahap pengolahan data. Analisis yang pertama dilakukan dengan mengevaluasi terhadap persyaratan dasar HACCP yaitu GMP dan SSOP. Analisis kedua dilakukan dengan memperhatikan keamanan pangan, standar dan prosedur HACCP. Selain itu dilakukan analisis yang berkaitan dengan rekomendasi tata letak fasilitas pabrik yang memperhatikan faktor keamanan pangan.

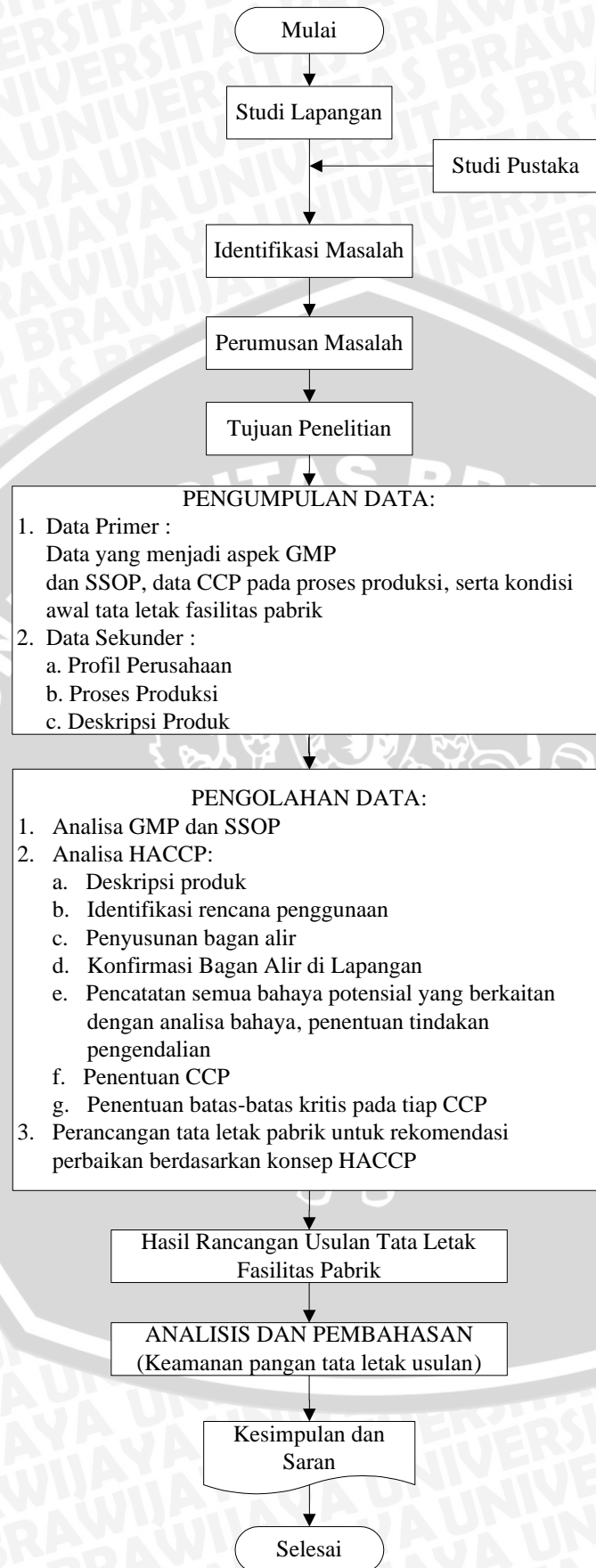
### 3.3.5 Kesimpulan dan Saran

Dari hasil analisis dan pembahasan tersebut maka selanjutnya dapat diambil kesimpulan yang merupakan hasil akhir dari penelitian skripsi ini. Kesimpulan diambil sesuai dengan tujuan penelitian yang ditetapkan. Sementara itu, saran berisi tentang saran yang diberikan penulis untuk perusahaan maupun penelitian selanjutnya berkaitan dengan persyaratan dasar HACCP, serta konsep HACCP.

## 3.4 Diagram Alir Penelitian

Tahapan penelitian ini diterjemahkan ke dalam bentuk diagram alir seperti ditunjukkan pada gambar 3.1.





Gambar 3.1 Diagram alir penelitian