

## BAB III METODE PENELITIAN

Metode penelitian merupakan langkah-langkah terstruktur yang dilakukan dalam penelitian. Bab ini berisi jenis penelitian, waktu dan tempat penelitian, pengumpulan data, langkah-langkah penelitian, dan diagram alir penelitian.

### 3.1 Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif. Menurut Arikunto (2009:324) dalam Efriandi (2010:37), penelitian deskriptif merupakan penelitian yang dimaksudkan untuk mengumpulkan informasi mengenai status gejala yang ada, yaitu keadaan gejala menurut apa adanya pada saat penelitian dilakukan. Sedangkan menurut Faisal (2003: 34) dalam Efriandi (2010: 37), penelitian deskriptif dimaksudkan untuk mengeksplorasi dan klarifikasi mengenai sesuatu fenomena atau kenyataan sosial, dengan jalan mendeskripsikan sejumlah variabel yang berkenaan dengan masalah dan unit yang diteliti.

### 3.2 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Bagian Pabrikasi PT. PG Kebon Agung Malang yang beralamat di Jalan Pakisaji Kabupaten Malang. Penelitian ini dilakukan pada Maret hingga Juni 2014.

### 3.3 Langkah-Langkah Penelitian

Tahapan penelitian yang penulis laksanakan adalah sebagai berikut.

#### 1. Studi Lapangan

Tahap ini merupakan tahap observasi langsung pada kondisi pabrik di PG Kebon Agung dan pengamatan langsung pada setiap proses produksinya. Studi lapangan bermanfaat bagi peneliti karena dapat memberikan gambaran yang jelas tentang objek penelitian.

#### 2. Studi Literatur

Tahap awal dalam melakukan penelitian ini dilakukan dengan studi literatur dan mencari referensi tentang ruang lingkup Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan metode *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) sebagai landasan teori penelitian ini.

3. Identifikasi Masalah  
Berdasarkan kondisi sebenarnya pada pabrikasi PG Kebon Agung yang belum menerapkan sistem HACCP pada proses produksinya.
4. Rumusan Masalah  
Setelah mengidentifikasi masalah, tahap selanjutnya adalah merumuskan masalah. Rumusan masalah merupakan rincian dari permasalahan yang dikaji serta menunjukkan tujuan dari persoalan yang dikemukakan.
5. Tujuan Penelitian  
Tahap ini merupakan tahap menentukan tujuan penelitian berdasarkan rumusan masalah yang telah dikemukakan sebelumnya. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mendapatkan bahaya-bahaya signifikan, mendapatkan Titik Kendali Kritis atau *Critical Control Point* (CCP), mendapatkan *Critical Limit* (CL), mendapatkan rangkaian Prosedur Pemantauan untuk tiap-tiap *Critical Limit* (CL), menetapkan beberapa tindakan koreksi, dan terakhir menyusun Tabel *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) *Plan* produksi gula sebagai tahap akhir sekaligus *output* dari Perancangan Sistem ini dengan menggunakan prinsip-prinsip HACCP tersebut.
6. Persiapan Sistem *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP)  
Pada tahap ini dilakukan pengumpulan data baik melalui observasi langsung, dokumen *review*, maupun wawancara dengan pihak terkait. Data yang akan diambil adalah berupa dokumen-dokumen perusahaan yang berkaitan dengan *prerequisites* dan proses produksi yang telah diterapkan perusahaan. Pada tahap ini juga dilakukan pendeskripsian produk dan identifikasi penggunaan produk.
7. Perancangan Sistem *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP)  
Tahap ini merupakan penerapan dari prinsip-prinsip HACCP. Setelah membuat diagram alir proses produksi gula yang diverifikasi oleh *expert* dilakukan Identifikasi bahaya terhadap gula yang berkaitan dengan kontaminasi biologis, kimia, dan fisik yang mungkin terjadi pada setiap proses produksinya. Selanjutnya menetapkan *Critical Control Point* (CCP) dengan menggunakan Diagram Pohon Keputusan CCP (*CCP Decision Tree*) dan menentukan *Critical Limit* (CL) untuk mengendalikan setiap *Critical Control Point* (CCP). Pada tahap ini juga membuat prosedur pemantauan yang berguna sebagai parameter pengendalian *Critical Control Point* (CCP). Terakhir menetapkan beberapa



tindakan koreksi apabila hasil dari pemantauan *Critical Control Point* (CCP) menunjukkan penyimpangan *Critical Limit* (CL).

8. Membuat Tabel *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) Plan produksi gula

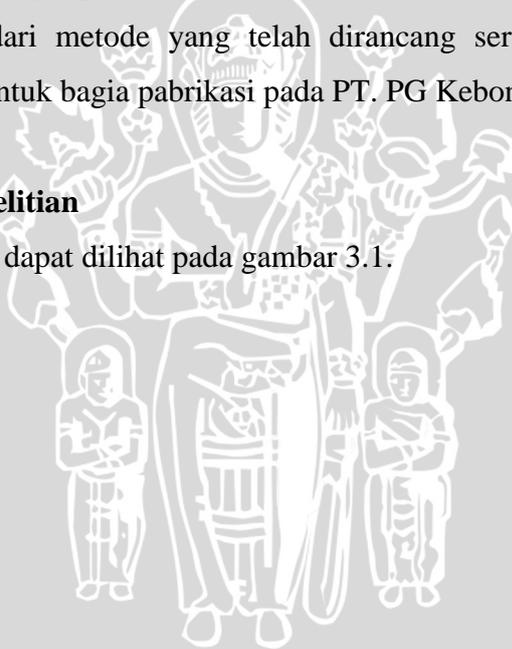
Tahap ini merupakan tahap akhir atau hasil *output* dari sistem HACCP. Tabel *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) Plan produksi gula berisikan kriteria-kriteria pengendalian untuk setiap titik kendali kritis dan ukuran pengendalian. Tabel *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) Plan merupakan gabungan dari lima prinsip pertama HACCP.

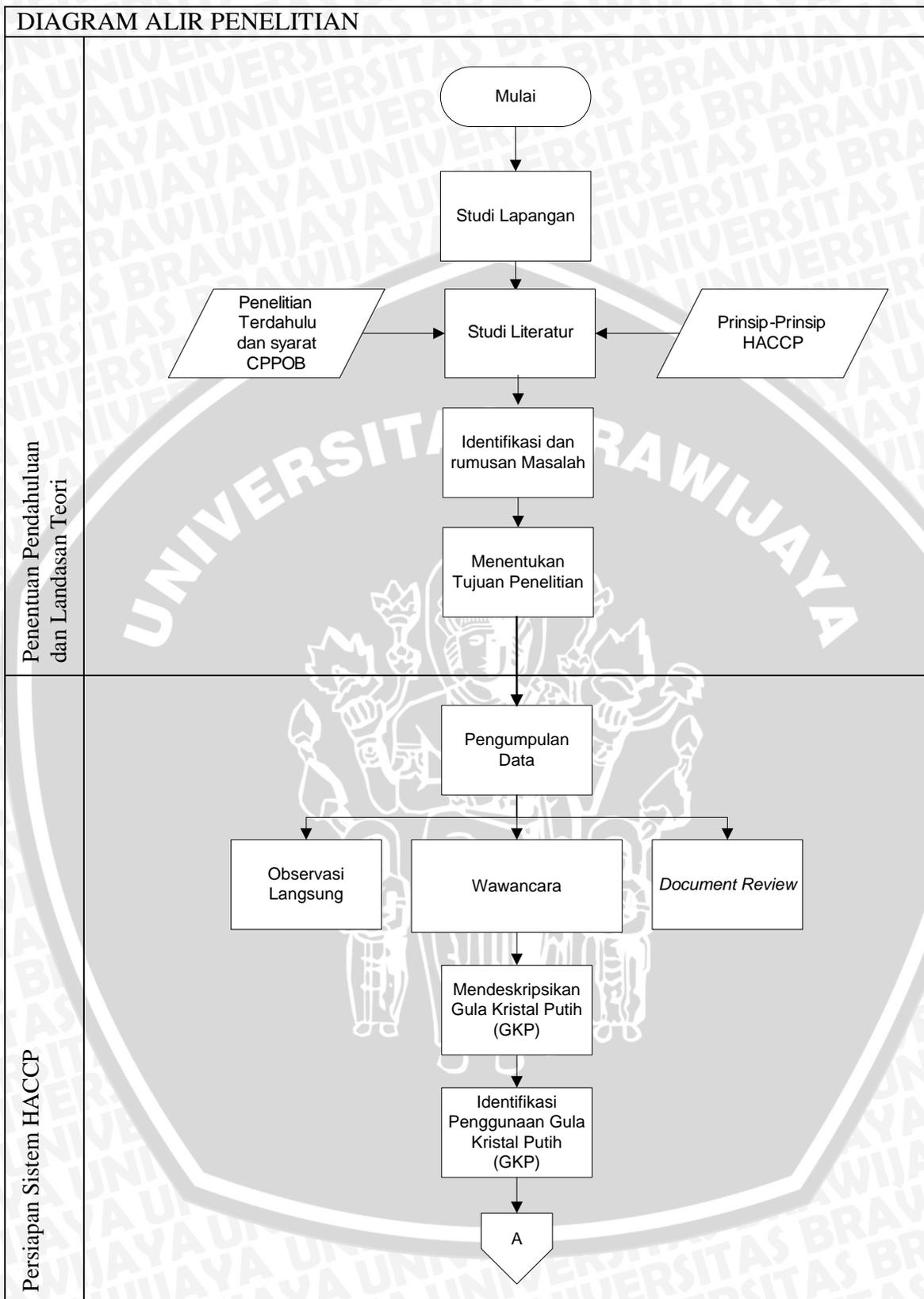
9. Kesimpulan dan Saran

Kesimpulan menjabarkan tentang bahaya-bahaya yang dikategorikan menjadi *Critical Control Point*, batas kritis/*Critical Limit*, pemantauan yang diperlukan dan tindakan koreksi yang dibutuhkan. Saran memberikan pengembangan lebih lanjut atas hasil dari metode yang telah dirancang serta berisi saran yang diberikan penulis untuk bagia pabrikasi pada PT. PG Kebon Agung Malang.

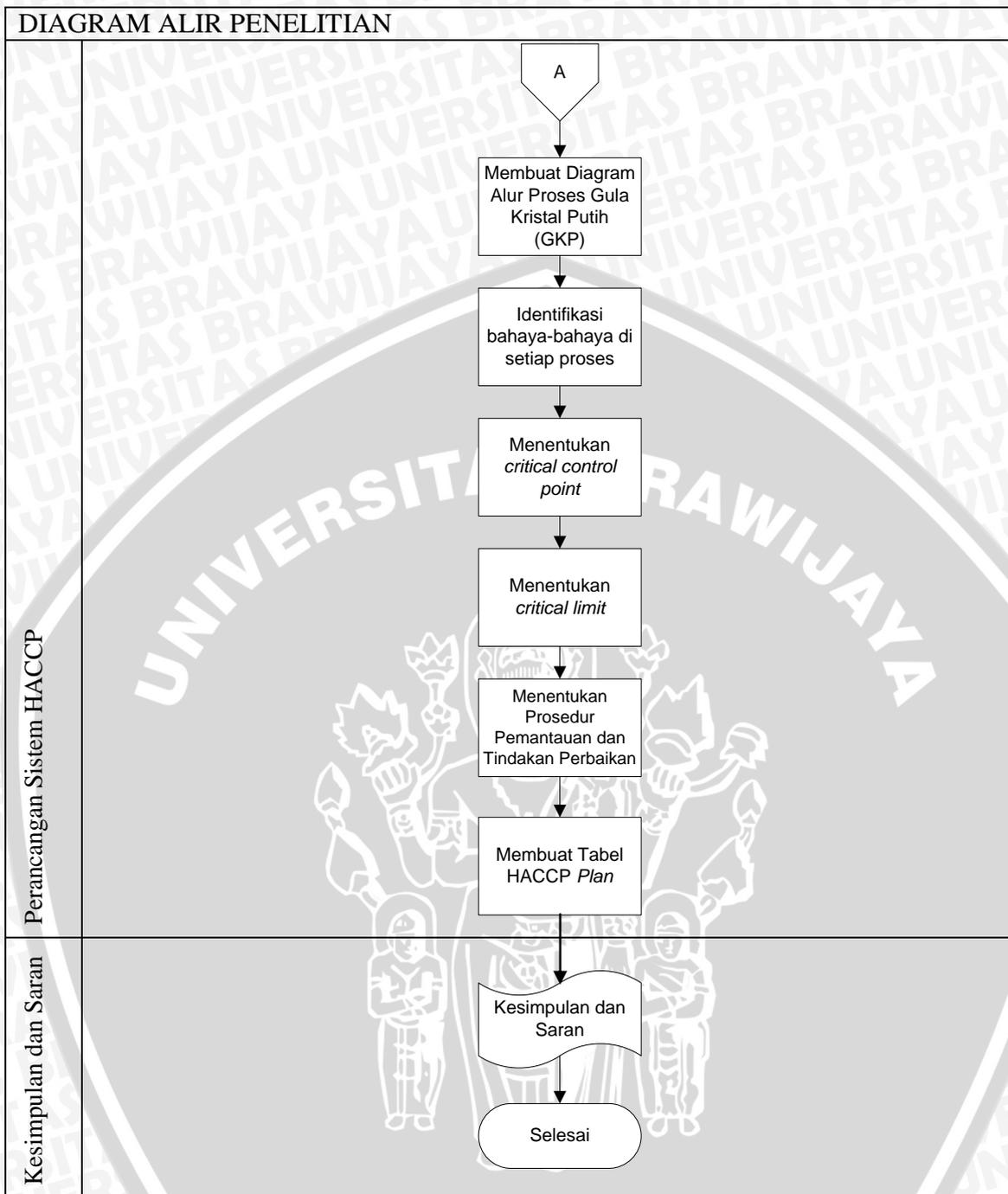
### 3.5 Diagram Alir Penelitian

Diagram penelitian dapat dilihat pada gambar 3.1.





Gambar 3.1 Diagram Alir Penelitian



Gambar 3.1 Diagram Alir Penelitian (sambungan)