

### **III. METODE PENELITIAN**

#### **3.1 Waktu dan Tempat Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret sampai dengan bulan Agustus 2018. Tempat penelitian dilaksanakan di Agroindustri Tahu yang ada di Kecamatan Cipaku Kabupaten Ciamis. Penentuan lokasi penelitian ditentukan secara sengaja (*purposive*) dengan didasarkan pertimbangan bahwa di Kecamatan Cipaku Kabupaten Ciamis merupakan sentra agroindustri tahu. Adapun tahapan dan waktu penelitian dapat dilihat pada Lampiran 3.

#### **3.2 Metode Penelitian**

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian survey dengan teknik pengambilan sampel menggunakan sampling jenuh. Menurut V. Wiratna Sujarweni (2014), penelitian survey adalah penelitian yang dilakukan untuk mengumpulkan informasi yang dilakukan dengan cara menyusun daftar pertanyaan yang diajukan pada responden. Menurut Sugiyono (2015), metode survey digunakan untuk mendapatkan data dari tempat tertentu yang alamiah (bukan buatan), tetapi peneliti melakukan perlakuan dalam pengumpulan data, misalnya dengan mengedarkan kuesioner, test, wawancara terstruktur dan sebagainya.

Menurut V. Wiratna Sujarweni (2014), sampling jenuh adalah teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel. Hal ini sering dilakukan bila jumlah populasi relatif kecil, kurang dari 30 orang atau penelitian yang ingin membuat generalisasi dengan kesalahan yang sangat kecil. Istilah lain sampel jenuh adalah sensus, dimana semua anggota populasi dijadikan

sampel. Dalam penelitian ini yang dijadikan sampel adalah seluruh pengusaha agroindustri tahu di Kecamatan Cipaku, yaitu sejumlah 15 agroindustri tahu.

### **3.4 Jenis dan Teknik Pengolahan Data**

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder.

- 1) Data primer yang diperoleh secara langsung melalui:
  - a. Observasi, yaitu cara pengambilan data dengan melakukan pengamatan secara langsung terhadap suatu obyek dan mengadakan pencatatan secara sistematis tentang hal-hal tertentu yang diamati.
  - b. Wawancara, yaitu pertemuan dua orang atau lebih dengan maksud untuk menggali informasi baik berupa fakta atau pendapat seseorang untuk tujuan tertentu. Wawancara adalah salah satu instrumen yang digunakan untuk menggali data secara lisan.
  - c. Kuesioner, yaitu sebuah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan tertulis kepada responden untuk dijawab yang berhubungan dengan masalah penelitian ini.
- 2) Data sekunder diperoleh dari studi pustaka, studi literatur dan studi dokumentasi dari lembaga atau instansi yang terkait dengan penelitian.

### **3.5 Definisi dan Operasionalisasi Variabel**

Operasionalisasi variabel adalah batasan-batasan yang digunakan untuk memudahkan dalam melakukan analisis atau digunakan untuk menghindari kesalahan pemahaman dalam mendefinisikan beberapa variabel pengamatan

sehingga menjadi jelas dalam operasioalnya. Beberapa konsep operasional dalam penelitian ini yaitu:

- 1) Persepsi adalah tanggapan langsung dari suatu objek yang diamati dengan menggunakan alat indra. Persepsi dari pengusaha agroindustri tahu meliputi:
  - a. Lokasi adalah tempat untuk menetapkan letak pabrik tempat produksi.
  - b. Bangunan adalah tempat-tempat atau ruangan yang digunakan untuk melakukan kegiatan produksi atau penyimpanan makanan.
  - c. Sanitasi adalah usaha pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit.
  - d. Alat produksi adalah alat atau perlengkapan yang digunakan untuk memproduksi makanan.
  - e. Bahan adalah sesuatu yang dibutuhkan untuk membuat makanan.
  - f. Proses pengolahan adalah cara untuk menghasilkan sesuatu baik berupa makanan atau barang menjadi lebih sempurna.
  - g. Produk akhir adalah hasil dari suatu proses yang sudah dikerjakan dan siap untuk dikonsumsi.
  - h. Laboratorium adalah tempat untuk melakukan pemeriksaan terhadap bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong yang digunakan.
  - i. Label adalah keterangan yang melengkapi kemasan suatu barang.
  - j. Karyawan adalah orang yang bekerja untuk orang lain dengan menghasilkan upah.

- k. Kemasan adalah bahan yang digunakan untuk mewardahi, membungkus yang bersentuhan langsung dengan produk.
- l. Penyimpanan adalah tempat untuk menampung pengadaan barang atau hasil produk akhir.
- m. Pemeliharaan adalah proses yang menjamin suatu alat atau barang bisa juga bangunan agar terjaga dalam keadaan baik dan siap pakai.
- 2) GMP (*Good Manufacturing Practice*) adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi makanan agar aman, bermutu dan layak untuk dikonsumsi.

Tabel 2. Operasionalisasi Variabel

Variabel	Indikator	Item	Skor
	Persepsi terhadap:		
	1. Lokasi	Untuk menetapkan letak pabrik tempat produksi, tidak perlu mempertimbangkan lokasi dan keadaan lingkungan yang bebas dari sumber pencemaran dalam upaya melindungi pangan olahan yang diproduksi.	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setuju</li> <li>• Ragu-ragu</li> <li>• Tidak setuju</li> </ul>	1 2 3
		Pabrik tempat produksi seharusnya jauh dari tempat pembuangan sampah umum, limbah atau permukiman kumuh dan tempat-tempat lain yang dapat menjadi sumber cemaran.	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setuju</li> <li>• Ragu-ragu</li> <li>• Tidak setuju</li> </ul>	3 2 1
		Lingkungan sarana pengolahan tidak harus bebas dari tumbuhan dan tanaman liar.	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setuju</li> <li>• Ragu-ragu</li> <li>• Tidak setuju</li> </ul>	1 2 3
		Halaman di sekitar sarana pengolahan harus bersih dan bebas sampah.	

---

	• Setuju	3
	• Ragu-ragu	2
	• Tidak setuju	1
	Suatu industri tidak perlu menyediakan tempat sampah yang cukup.	
	• Setuju	1
	• Ragu-ragu	2
	• Tidak setuju	3
	Suatu industri tidak perlu adanya drainase berupa selokan air yang cukup di sekitar sarana pengolahan.	
	• Setuju	1
	• Ragu-ragu	2
	• Tidak setuju	3
2. Bangunan	Bangunan tidak harus dibuat berdasarkan perencanaan yang memenuhi persyaratan teknik dan hygiene sesuai dengan jenis makanan yang diproduksi, sehingga mudah dibersihkan, mudah dilaksanakan tindak sanitasi dan mudah dipelihara.	
	• Setuju	1
	• Ragu-ragu	2
	• Tidak setuju	3
	Perlu ruangan pokok dan ruangan pelengkap secara terpisah.	
	• Setuju	3
	• Ragu-ragu	2
	• Tidak setuju	1
	Perlu ruangan diatur menurut urutan proses produksi.	
	• Setuju	3
	• Ragu-ragu	2
	• Tidak setuju	1
	Struktur ruangan harus terbuat dari bahan yang tahan lama, mudah dipelihara dan dibersihkan atau didesinfeksi.	
	• Setuju	3
	• Ragu-ragu	2
	• Tidak setuju	1
	Struktur ruangan pabrik tempat produksi pengolahan pangan yang meliputi dinding, lantai, ventilasi, pintu, atap, jendela dan	

---

---

	permukaan tempat kerja serta penggunaan bahan gelas harus memenuhi persyaratan tertentu.	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setuju</li> <li>• Ragu-ragu</li> <li>• Tidak setuju</li> </ul>	3 2 1
<hr/>		
3. Fasilitas sanitasi	Suatu industri tidak perlu adanya unit penanganan limbah padat dan cair.	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setuju</li> <li>• Ragu-ragu</li> <li>• Tidak setuju</li> </ul>	1 2 3
	Suatu industri diperlukan sarana cuci tangan yang cukup.	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setuju</li> <li>• Ragu-ragu</li> <li>• Tidak setuju</li> </ul>	3 2 1
	Letak toilet tidak harus jauh dari ruang pengolahan.	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setuju</li> <li>• Ragu-ragu</li> <li>• Tidak setuju</li> </ul>	1 2 3
	Industri pengolahan pangan tidak seharusnya mempunyai sarana higiene karyawan.	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setuju</li> <li>• Ragu-ragu</li> <li>• Tidak setuju</li> </ul>	1 2 3
<hr/>		
4. Pemeliharaan	Pemeliharaan tidak harus dilakukan secara berkala.	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setuju</li> <li>• Ragu-ragu</li> <li>• Tidak setuju</li> </ul>	1 2 3
	Mesin/peralatan produksi yang berhubungan langsung dengan bahan dan produk harus dibersihkan dan dikenakan sanitasi secara teratur.	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setuju</li> <li>• Ragu-ragu</li> <li>• Tidak setuju</li> </ul>	3 2 1
	Alat angkut dan alat pemindah barang di dalam pabrik harus dalam keadaan bersih dan tidak merusak barang yang diangkut atau dipindahkan.	

---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setuju</li> <li>• Ragu-ragu</li> <li>• Tidak setuju</li> </ul>	3 2 1
	Kegiatan pencucian tidak cukup efektif dalam menjaga agar ruang pengolahan tetap bersih. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Setuju</li> <li>• Ragu-ragu</li> <li>• Tidak setuju</li> </ul>	1 2 3
	Program pembersihan harus menjamin semua bagian dari pabrik telah bersih termasuk pencucian alat-alat pembersih. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Setuju</li> <li>• Ragu-ragu</li> <li>• Tidak setuju</li> </ul>	3 2 1
	Suatu industri tidak diperlukan pengendalian hama di dalam sarana pengolahan. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Setuju</li> <li>• Ragu-ragu</li> <li>• Tidak setuju</li> </ul>	1 2 3
	Lingkungan sarana pengolahan tidak harus terbebas dari binatang pengerat dan sejenisnya. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Setuju</li> <li>• Ragu-ragu</li> <li>• Tidak setuju</li> </ul>	1 2 3
	Lingkungan sarana pengolahan harus terbebas dari serangga seperti lalat, kecoa dan sejenisnya. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Setuju</li> <li>• Ragu-ragu</li> <li>• Tidak setuju</li> </ul>	3 2 1
	Lingkungan sarana pengolahan tidak harus terbebas dari hewan ternak atau hewan peliharaan. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Setuju</li> <li>• Ragu-ragu</li> <li>• Tidak setuju</li> </ul>	1 2 3
5. Alat produksi	Peralatan yang digunakan harus bersih, baik, higienik dan mudah dibersihkan. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Setuju</li> <li>• Ragu-ragu</li> <li>• Tidak setuju</li> </ul>	3 2 1

---

---

	Suatu industri tidak diperlukan peralatan yang canggih.	
	• Setuju	1
	• Ragu-ragu	2
	• Tidak setuju	3
	Permukaan yang berhubungan dengan makanan harus halus, tidak berlubang atau bercelah, tidak mengelupas, tidak menyerap air dan tidak berkarat.	
	• Setuju	3
	• Ragu-ragu	2
	• Tidak setuju	1
6. Karyawan	Karyawan pada suatu industri tidak perlu mengerti praktek hygiene.	
	• Setuju	1
	• Ragu-ragu	2
	• Tidak setuju	3
	Karyawan tidak perlu melakukan pelatihan dalam melaksanakan praktek hygiene.	
	• Setuju	1
	• Ragu-ragu	2
	• Tidak setuju	3
	Karyawan di suatu industri perlu memakai pakaian bersih, rapih, menggunakan tutup kepala, sarung tangan, masker, tidak menggunakan perhiasan dan mencuci tangan sebelum melakukan proses produksi.	
	• Setuju	3
	• Ragu-ragu	2
	• Tidak setuju	1
	Karyawan di suatu industri perlu melakukan pemeriksaan kesehatan setiap bulan.	
	• Setuju	3
	• Ragu-ragu	2
	• Tidak setuju	1
	Karyawan yang bekerja pada suatu industri harus bebas dari luka, penyakit kulit atau hal lainnya.	
	• Setuju	3
	• Ragu-ragu	2
	• Tidak setuju	1

---

---

	Karyawan pada suatu industri tidak harus melakukan cuci tangan sebelum melakukan pekerjaan dan tidak perlu menahan diri untuk makan, minum, merokok, meludah atau melakukan tindakan lain selama melakukan pekerjaan.	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setuju</li> <li>• Ragu-ragu</li> <li>• Tidak setuju</li> </ul>	<p>1 2 3</p>
<hr/>		
7. Bahan baku	Bahan baku yang digunakan untuk memproduksi makanan dan minuman tidak penting memenuhi standar mutu yang telah ditetapkan.	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setuju</li> <li>• Ragu-ragu</li> <li>• Tidak setuju</li> </ul>	<p>1 2 3</p>
	Bahan baku yang digunakan untuk memproduksi makanan dan minuman dilakukan pemeriksaan terlebih dahulu.	3
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setuju</li> <li>• Ragu-ragu</li> <li>• Tidak setuju</li> </ul>	<p>2 1</p>
<hr/>		
8. Proses pengolahan	Suatu industri tidak diperlukan protokol pembuatan (instruksi tertulis) meliputi nama produk, tanggal pembuatan, nomor kode dan tahapan pengolahan.	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setuju</li> <li>• Ragu-ragu</li> <li>• Tidak setuju</li> </ul>	<p>1 2 3</p>
	Suatu industri diperlukan formula dasar dalam proses pengolahan suatu jenis produk.	3
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setuju</li> <li>• Ragu-ragu</li> <li>• Tidak setuju</li> </ul>	<p>2 1</p>
<hr/>		
9. Produk akhir	Produk akhir yang dihasilkan oleh suatu industri tidak perlu dilakukan pemeriksaan sebelum diedarkan.	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setuju</li> <li>• Ragu-ragu</li> <li>• Tidak setuju</li> </ul>	<p>1 2 3</p>
<hr/>		
10. Wadah & Pembungkusan	Produk akhir memerlukan wadah dan pembungkus yang memenuhi syarat diantaranya dapat melindungi dan	

---

	produk akhir itu sendiri.	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setuju</li> <li>• Ragu-ragu</li> <li>• Tidak setuju</li> </ul>	3 2 1
	Wadah yang akan digunakan tidak perlu dikenakan tindakan sanitasi.	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setuju</li> <li>• Ragu-ragu</li> <li>• Tidak setuju</li> </ul>	1 2 3
11. Laboratorium	Peusahaan yang memproduksi jenis makanan dan minuman tertentu yang ditetapkan menteri tidak harus memiliki laboratorium.	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setuju</li> <li>• Ragu-ragu</li> <li>• Tidak setuju</li> </ul>	1 2 3
	Setiap pemeriksaan tidak harus ada protokol pemeriksaan.	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setuju</li> <li>• Ragu-ragu</li> <li>• Tidak setuju</li> </ul>	1 2 3
12. Label	Penggunaan label dalam suatu produk diperlukan.	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setuju</li> <li>• Ragu-ragu</li> <li>• Tidak setuju</li> </ul>	3 2 1
	Label makanan tidak harus dibuat dengan ukuran, kombinasi warna dan bentuk yang berbeda untuk tiap jenis makanan.	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setuju</li> <li>• Ragu-ragu</li> <li>• Tidak setuju</li> </ul>	1 2 3
13. Penyimpanan	Bahan baku, bahan tambahan dan produk akhir pada suatu industri tidak perlu disimpan pada ruangan terpisah.	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setuju</li> <li>• Ragu-ragu</li> <li>• Tidak setuju</li> </ul>	1 2 3
	Bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong serta produk akhir harus ditandai dan ditempatkan secara terpisah.	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setuju</li> <li>• Ragu-ragu</li> </ul>	3 2

---

---

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tidak setuju</li> </ul>	1
Penyimpanan bahan berbahaya (insektisida, rodentisida, disinfektan, bahan yang mudah meledak) tidak harus disimpan dalam ruangan tersendiri dan tidak perlu diawasi.	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setuju</li> <li>• Ragu-ragu</li> <li>• Tidak setuju</li> </ul>	1 2 3
Alat dan perlengkapan produksi yang telah dibersihkan dan dikenakan tindak sanitasi dan yang belum digunakan harus disimpan dengan baik.	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setuju</li> <li>• Ragu-ragu</li> <li>• Tidak setuju</li> </ul>	3 2 1
Wadah dan pembungkus harus disimpan rapih di tempat yang bersih.	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setuju</li> <li>• Ragu-ragu</li> <li>• Tidak setuju</li> </ul>	3 2 1
Penyimpanan label tidak harus diatur dengan sedemikian rupa.	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setuju</li> <li>• Ragu-ragu</li> <li>• Tidak setuju</li> </ul>	1 2 3

---

### 3.6 Kerangka Analisis

Persepsi pengusaha agroindustri tahu tentang GMP (*Good Manufacturing Practice*) dibagi menjadi 3 (tiga) kategori yaitu Rendah, Sedang dan Tinggi. Untuk menentukan interval dari masing-masing kategori dilakukan perhitungan dengan menggunakan rumus (Rusidi, 1992 *dalam* Tardika Mulyadi, 2016) sebagai berikut:

$$Interval = \frac{(R \times SKti \times P) - (R \times SKtr \times P)}{K}$$

Keterangan:

- R : Jumlah responden  
 P : Jumlah pertanyaan/item  
 K : Kriteria penelitian  
 Skti : Skor tertinggi  
 SKtr : Skor terendah

Tabel 3. Kategori Tingkat Persepsi Pengusaha Agroindustri Tahu tentang GMP (*Good Manufacturing Practice*) per indikator.

No	Subvariabel	Kategori		
		Rendah	Sedang	Tinggi
1	Pemeliharaan	135 – 225	226 – 315	316 - 405
2	Lokasi	90 – 150	151 – 210	211 – 270
3	Karyawan	90 – 150	151 – 210	211 – 270
4	Penyimpanan	90 – 150	151 – 210	211 – 270
5	Bangunan	75 – 125	126 – 175	176 - 225
6	Fasilitas sanitasi	60 – 100	101 – 140	141 – 180
7	Alat produksi	45 - 75	76 – 105	106 – 135
8	Bahan baku	30 - 50	51 - 70	71 - 90
9	Proses pengolahan	30 - 50	51 - 70	71 - 90
10	Wadah & pembungkusan	30 - 50	51 - 70	71 - 90
11	Laboratorium	30 - 50	51 - 70	71 - 90
12	Label	30 - 50	51 - 70	71 - 90
13	Produk akhir	15 - 25	26 - 35	36 - 45

Tabel 4. Kategori Tingkat Persepsi Pengusaha Agroindustri Tahu tentang GMP (*Good Manufacturing Practice*).

No	Nilai Skor	Kategori
1	750 – 1250	Rendah
2	1251 – 1750	Sedang
3	1751 – 2250	Tinggi

Data dianalisis dengan menggunakan nilai tertimbang (NT). Nilai tertimbang merupakan persentasi nilai yang berasal dari pengukuran-pengukuran indikator

atau variabel, dengan menggunakan rumus (Djoni, 2008 *dalam* Tati Rohayati dkk, 2012) sebagai berikut:

$$NT = \frac{\text{nilai yang didapat}}{\text{nilai ideal/maksimal}} \times 100\%$$

Untuk menentukan skor dari tiap item pertanyaan ditentukan berdasarkan skala likert yaitu 3-2-1. Penentuan skor tiap item pertanyaan ini dilakukan secara acak, jadi tidak semua skor 3 itu adalah setuju, skor 2 itu ragu-ragu dan skor 1 itu adalah tidak setuju.