

III. METODE PENELITIAN

A. Metode Dasar

Metode dasar yang digunakan dalam penelitian ini ialah metode deskriptif. Metode penelitian ini secara garis besar merupakan kegiatan penelitian yang hendak menggambarkan suatu peristiwa atau gejala secara sistematis, faktual, dengan penyusunan yang akurat. Pada penelitian ini kegiatan yang akan dilakukan mencari data untuk menggambarkan secara faktual suatu peristiwa atau suatu gejala secara “apa adanya”. Metode ini digunakan untuk memperoleh gambaran mengenai pengelolaan dan tingkat penerapan *Good Manufacturing Practice* yang dilakukan oleh kelompok wanita tani.

B. Metode Penentuan Lokasi dan Responden Penelitian

1. Metode Penentuan Lokasi

Metode penentuan lokasi penelitian yaitu dilakukan di Kelompok Wanita Tani (KWT) Seruni yang terletak di Dusun Gamelan, Desa Sendangtirto, Kecamatan Berbah, Kabupaten Sleman. Kelompok Wanita Tani Seruni dipilih karena menjadi salah satu inisiator produk olahan pisang di Kabupaten Sleman dan sampai saat ini produksi olahan pisang di KWT Seruni dapat berjalan secara kontinyu. Disamping itu KWT Seruni juga memiliki variasi produk olahan pisang yang cukup beragam. Terdapat lima rumah produksi olahan pisang di KWT Seruni yang semuanya terletak di Dusun Gamelan, Desa Sendangtirto, Kecamatan Berbah, Kabupaten Sleman.

2. Metode Penentuan Responden

Populasi dalam penelitian ini adalah pengolah pangan yang tergabung dalam KWT Seruni. Metode penentuan responden dalam penelitian ini dilakukan secara *purposive*, yaitu pengambilan responden secara keseluruhan di KWT Seruni yang melakukan produksi olahan pisang. Hal tersebut berdasarkan pertimbangan bahwa untuk mengetahui pengelolaan dan penerapan *good manufacturing practice* hanya dapat dilakukan kepada pengolah pangan. Jumlah anggota pengolah olahan pangan di KWT Seruni sebanyak 10 orang, yang terbagi atas 5 orang sebagai pengolah pisang dan 5 orang sebagai pengolah tauge.

C. Teknik Pengumpulan Data

Data-data yang akan dikumpulkan dalam penelitian ini berupa data primer dan data sekunder. Menurut Sugiyono (2011) data primer ialah data yang bersumber dan diberikan langsung oleh obyek penelitian. Data primer dalam penelitian ini berupa data profil kelompok wanita tani dan pengelolaan *Good Manufacturing Practice* dalam olahan pisang di KWT Seruni. Pengumpulan data primer dalam penelitian ini dilakukan dengan metode observasi dan wawancara dengan bantuan panduan pertanyaan terstruktur (kuesioner).

Data sekunder merupakan data yang diperoleh dengan cara mencatat data yang dimiliki oleh KWT Seruni, suatu institusi atau lembaga terkait meliputi gambaran umum masyarakat, keadaan wilayah, peta daerah, data demografi dan data pendukung lainnya. Data dapat berbentuk tulisan, gambar, atau karya

monumental. Hasil penelitian dari observasi akan lebih kredibel kalau didukung oleh data yang lengkap dari KWT Seruni, suatu institusi atau lembaga terkait.

D. Asumsi

- a. KWT Seruni sudah mampu memproduksi produk olahan pisang secara kontinyu pada saat musim panen maupun tidak.

E. Definisi Operasional

1. Profil Kelompok Wanita Tani (KWT) Seruni yaitu profil mengenai kelompok wanita tani yang memproduksi produk olahan pisang. Profil KWT Seruni dapat dijelaskan dalam beberapa hal sebagai berikut:
 - a. Profil pengurus adalah gambaran mengenai identitas para pengurus KWT Seruni yang dilihat berdasarkan usia, pekerjaan, dan pendidikan.
 - b. Struktur organisasi adalah pembagian peran dan tanggung jawab dalam kepengurusan KWT Seruni.
 - c. Prestasi kelompok adalah penghargaan yang didapatkan KWT Seruni dari pihak luar atas kinerjanya.
2. Pengelolaan (manajemen) adalah proses perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, pengoordinasian, dan pengawasan anggota organisasi dan proses penggunaan semua sumber daya yang ada untuk mencapai semua tujuan organisasi yang telah ditetapkan.
3. *Good Manufacturing Practice* adalah suatu sistem manajemen mutu pengolahan produk olahan pangan yang didalamnya terdapat indikasi, seperti:

lokasi, bangunan, fasilitas dan sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengawas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk, dan pelaksanaan pedoman. *Good Manufacturing Practice* mencakup beberapa aspek diantaranya:

- a. Lokasi adalah letak bangunan dan fasilitas yang digunakan untuk proses produksi.
- b. Bangunan adalah bentuk, desain tata letak, dan struktur tempat yang digunakan untuk proses produksi.
- c. Fasilitas adalah sarana untuk melancarkan pelaksanaan proses produksi.
- d. Sanitasi adalah bentuk usaha yang dilakukan untuk membina kesehatan masyarakat.
- e. Mesin adalah perkakas untuk menggerakkan sesuatu atau membuat produk.
- f. Bahan adalah sesuatu yang digunakan dalam proses produksi yang merupakan bagian terbesar produk.
- g. Pengawasan adalah proses penjagaan yang dilakukan pada setiap kegiatan yang dilakukan.
- h. Produk akhir adalah sesuatu yang dihasilkan dari proses produksi yang dilakukan.

- i. Laboratorium adalah tempat tertentu yang dilengkapi peralatan untuk mengadakan percobaan, penyelidikan, dan pengujian.
- j. Karyawan adalah orang yang bekerja pada suatu lembaga dengan mendapat gaji/upah.
- k. Pengemas adalah bahan yang digunakan untuk membungkus/mewadahi yang bersentuhan langsung dengan produk.
- l. Label adalah keterangan produk olahan yang berbentuk gambar, tulisan atau kombinasi yang disertakan dalam produk tersebut.
- m. Penyimpanan adalah proses menyimpan bahan, produk, mesin dan peralatan di dalam suatu tempat tertentu.
- n. Pemeliharaan adalah proses menjaga dan merawat bangunan, mesin, peralatan, dan segala fasilitas yang ada.
- o. Pengangkutan adalah proses mengangkut produk akhir dari produsen ke konsumen.
- p. Dokumentasi adalah pengumpulan, pengolahan, dan penyimpanan informasi dari KWT Seruni.
- q. Pelatihan adalah proses pembinaan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan pada anggota KWT Seruni.
- r. Penarikan produk adalah tindakan menarik produk dari edaran/pasaran.
- s. Pelaksanaan pedoman adalah penerapan dari acuan yang sudah ditetapkan.

4. Tingkat penerapan merupakan sejauh mana KWT Seruni melakukan pengelolaan cara produksi makanan yang baik sesuai dengan pedoman yang telah ditetapkan oleh Kementerian Perindustrian. Tingkat penerapan dapat diukur menggunakan skala *Likert* yang digunakan untuk mengukur sikap, pendapat, dan persepsi seseorang tentang fenomena sosial. Dalam penelitian ini jawaban dari responden dapat diberikan skor sesuai dengan tabel dibawah ini.

Tabel 2. Skor jawaban responden

No	Jawaban	Skor
1	Sangat baik	5
2	Baik	4
3	Cukup baik	3
4	Tidak baik	2
5	Sangat tidak baik	1

Tingkat penerapan *Good Manufacturing Practice* terbagi ke dalam 18 indikator. Pada penelitian ini, langkah awal untuk menganalisis data ialah dengan mengetahui pengukuran indikator-indikator pada skoring yang telah ditentukan sebelumnya. Pengukuran indikator berdasarkan skor pada tingkat penerapan *Good Manufacturing Practice* terdapat dalam lampiran 1.

F. Teknik Analisis

Setelah ditentukannya skor dari kategori tingkat penerapan *Good Manufacturing Practice*, kemudian dikelompokkan dalam beberapa kategori dengan perhitungan menggunakan rumus interval sebagai berikut:

$$\text{Interval (i)} = \frac{\text{Skor Max} - \text{Skor Min}}{\sum \text{Kategori}}$$

$$\text{Interval (i)} = \frac{5 - 1}{5} = 0,8$$

Kategori tingkat penerapan *Good Manufacturing Practice* pada produksi olahan pangan pisang di KWT Seruni sebagai berikut:

Tabel 3. Kategori tingkat penerapan GMP

Pengukuran	Kategori Indikator
	Tingkat penerapan
1,00 – 1,80	Sangat tidak baik
1,81 – 2,60	Tidak baik
2,61 – 3,40	Cukup baik
3,41 – 4,20	Baik
4,21 – 5,00	Sangat baik

Selanjutnya data yang telah terkategoriikan dimasukkan ke dalam tabel untuk dilakukan pembahasan. Penyajian data menggunakan tabel frekuensi, yaitu menjelaskan dan membahas isi tabel untuk memberikan gambaran mengenai tingkat penerapan *Good Manufacturing Practice* di Kelompok Wanita Tani Seruni.