

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **3.1 Waktu dan Pelaksanaan**

Dalam penelitian ini penulis memilih tempat di UD Berkah Jaya Probolinggo yang terletak di Jalan Kalisalam RT 04 RW 05, Desa Kalisalam, Kecamatan Dringu, Kabupaten Probolinggo. Penelitian ini dikerjakan selama 1 tahun.

#### **3.2 Tahapan Penelitian**

Dalam proses pengolahan sisa mie (*food waste*) pada UD Berkah Jaya menjadi produk yang mempunyai nilai ekonomi, diperlukan runtutan kegiatan yang sistematis hingga setiap proses bisa dievaluasi serta dikoreksi lebih awal untuk dirancang.

#### **3.3 Diagram Alur Penelitian**

Untuk mempermudah evaluasi perkembangan tugas akhir maka dibuatkan sebuah alur tahapan-tahapan pengerjaan/metodologi secara garis besar pengerjaan tugas akhir seperti di bawah ini.



**Gambar 3.1** *Flowchart* Proses Penelitian

### **3.4 Perumusan Masalah**

Jika permasalahan sudah diketahui maka dibuat penelitian yang tujuannya adalah agar penelitian dan pengguna hasil memiliki pemahaman yang dilakukan.

### **3.5 Pengambilan Data**

Pengambilan data dilakukan secara langsung di UD Berkah Jaya Probolinggo. Data yang diambil adalah data primer dan data sekunder.

#### **1. Data Primer**

Data primer adalah data yang didapatkan langsung dimana data primer didapat dengan cara melakukan wawancara terhadap karyawan saat melakukan penelitian langsung ke UD Berkah Jaya.

#### **2. Data Sekunder**

Data sekunder merupakan data tambahan yang dijadikan sebagai pelengkap data primer. Data ini diperoleh dari sumber lainnya yang relevan seperti studi literatur.

### **3.6 Mengidentifikasi Penanganan dan Pencegahan *Food Waste***

Melakukan pengelolaan sisa mie (*food waste*),k setelah itu diberi rekomendasi cara/upaya penanganannya berdasarkan uraian yang telah diidentifikasi sebelumnya.

### **3.7 Pengolahan Sisa Makanan (*Food Waste*)**

Pengolahan dilakukan dengan membuat inovasi pembaruan dari sisa mie menjadi produk yang mempunyai nilai jual ekonomi.

### **3.8 Menghitung Potensi *Food Waste* dan Nilai Kehilangan**

Menghitung potensi nilai kehilangan dengan metode pendekatan harga bahan baku (BFCN). Nilai kehilangan dihitung dengan menggunakan harga bahan baku.

### **3.9 Meningkatkan Harga Bahan, Harga Produk Akhir Produksi, dan Biaya Produksi**

Meningkatkan harga bahan dengan menganalisa menggunakan metode pendekatan harga mentah dan harga produk akhir serta biaya produksi.

### **3.10 Analisa dan Hasil**

Setelah itu dilakukan analisis dan pembahasan terkait dengan hasil yang telah didapatkan dalam pengelolaan data.

### **3.11 Kesimpulan dan Saran**

Terakhir memberikan kesimpulan terhadap analisa yang telah dihasilkan dan memberikan saran untuk penelitian selanjutnya.