

III. METODE PENELITIAN

3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan bulan Agustus sampai Oktober 2020 di 8 Kelompok Kawasan Rumah Pangan Lestari (KRPL) Kota Kediri antara lain; Flamboyan, Sartika Asri, Sedap Malam, Taman Hijau, Sejahtera, Subur Makmur, Bumi Sejahtera, dan Sekartaji.

3.2 Jenis Penelitian

Jenis Penelitian ini adalah kualitatif, yaitu menggambarkan kenyataan yang ditemui di lapangan secara apa adanya. Menurut I Made Winartha (2006), metode analisis deskriptif kualitatif adalah menganalisis, menggambarkan, dan meringkas berbagai kondisi, situasi dari berbagai data yang dikumpulkan berupa hasil wawancara atau pengamatan mengenai masalah yang terjadi di lapangan. Jadi data yang diperoleh adalah kata-kata (bukan angka-angka) yang berasal dari observasi, wawancara, catatan laporan, dan dokumentasi. Data tersebut berupa informasi yang disampaikan oleh 8 kelompok KRPL dengan tujuan untuk mengetahui efektivitas Kawasan Rumah Pangan Lestari (KRPL) dalam mendukung ketahanan pangan rumah tangga selama pandemi.

3.3 Teknik Sampling

Teknik pengambilan sampel dalam penelitian ini adalah *purposive sampling*, *Purposive sampling*, *Purposive sampling* adalah teknik pengambilan sampel dengan pertimbangan tertentu yaitu orang yang dianggap paling tahu tentang apa yang diteliti (Sugiyono, 2010). Sampel yang dipilih dalam penelitian ini adalah kelompok Kawasan Rumah Pangan Lestari (KRPL) berdasarkan keaktifannya.

3.4 Sumber Data

Sumber data dalam penelitian ini didasarkan pada dua sumber, yaitu sumber data primer (*Primary data*) dan sumber data sekunder (*Secondary data*):

1. Data Primer

Data primer merupakan hasil pengamatan secara langsung di lapangan dan tidak melalui media perantara. Data diperoleh melalui wawancara dan pengamatan langsung dilapangan. Data atau informasi juga diperoleh melalui pertanyaan tertulis dengan menggunakan

kuisisioner lisan dengan menggunakan wawancara (Moleong, 2010). Sumber data primer dalam penelitian ini adalah identitas responden meliputi jumlah anggota keluarga, umur, pendidikan, dan pekerjaan, serta kondisi lahan, system produksi dan hasil produksi dari 8 keompok Kawasan Rumah Pangan Lestari (KRPL).

2. Data Sekunder

Data sekunder merupakan data penelitian yang tidak langsung yang mampu memberikan tambahan serta penguatan terhadap data peneliti. Sumber data sekunder diperoleh melalui dokumentasi dan studi kepustakaan dengan bantuan media cetak dan media elektronik (sugiyono, 2008). Sumber data sekunder berupa arsip administrasi yang ada di Dinas Ketahanan Pangan Kota Kediri mengenai jumlah pelaksana dan data kelompok pelaksana program Kawasan Rumah Pangan Lestari (KRPL).

3.5 Teknik Pengumpulan Data

Menurut Moleong (2005) teknik pengumpulan data adalah cara atau strategi untuk mendapatkan data yang diperlukan untuk menjawab pertanyaan. Teknik pengumpulan data bertujuan untuk memperoleh data dengan cara yang sesuai dengan penelitian sehingga peneliti akan memperoleh data yang lengkap baik secara lisan maupun tertulis. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan beberapa teknik pengumpulan data yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi.

1. Observasi

Observasi merupakan cara pengumpulan data dengan melibatkan hubungan interaksi sosial antara peneliti dan informan dalam suatu latar penelitian (pengamatan objek penelitian di lapangan). Pengamatan dilakukan dengan cara mengamati dan mencatat semua peristiwa. Cara ini bertujuan untuk mengetahui kebenaran atau fakta yang ada di lapangan (Moleong, 2010)

Observasi yang dilakukan peneliti adalah dalam bentuk pengamatan dan pencatatan langsung dan tidak langsung. Peneliti menggunakan observasi non partisipan, yaitu peneliti hanya mengamati

secara langsung keadaan objek, tetapi peneliti tidak aktif dan terlibat secara langsung.

Observasi dalam penelitian ini dengan melihat keadaan sekitar pekarangan seperti terawat tidaknya tanaman dan keberagaman tanaman yang ditanam di 8 kelompok Kawasan Rumah Pangan Lestari (KRPL) yang ada di kota Kediri.

2. Wawancara

Wawancara yaitu pengumpulan data dengan cara mengajukan sejumlah pertanyaan secara lisan untuk dijawab secara lisan pula. Wawancara adalah bentuk komunikasi antara dua orang yang melibatkan seseorang yang ingin memperoleh informasi dari seseorang lainnya dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan berdasarkan tujuan tertentu (Deddy, 2014).

Wawancara dalam penelitian ini dilakukan dengan 8 kelompok Kawasan Rumah Pangan Lestari (KRPL) yang ada di kota Kediri dengan jumlah 80 responden.

3. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan teknik pengumpulan data yang tidak langsung ditujukan kepada subjek penelitian, melainkan sebagai data pendukung yang sangat dibutuhkan oleh peneliti (Deddy, 2004). Dokumen dalam penelitian ini berupa foto saat mengikuti kegiatan dan wawancara di Kelompok Rumah Pangan lestari (KRPL) kota Kediri.

3.6 Teknik Analisis Data

Analisis data pada penelitian ini menggunakan pendekatan Pola Pangan Harapan (PPH). Pendekatan PPH ini mutu konsumsi pangan penduduk dapat dilihat dari skor pangan (*dietary score*) dan dikenal sebagai skor PPH (Priambodo, 2018). Dalam menghitung skor dan komposisi PPH aktual (susunan PPH) berdasarkan Badan Ketahanan Pangan (2015) mengenai prosedur perhitungan PPH, terdapat beberapa tahapan yang perlu dilakukan sehingga diperoleh hasil akhir skor PPH, yaitu sebagai berikut :

1. Pengelompokan bahan pangan.

Pengelompokan bahan pangan ini didasarkan 9 kelompok pangan yang masing-masing kelompok pangan memiliki jenis komoditas bahan pangannya masing-masing. Seperti yang tertera pada tabel 1.

Tabel 1. Pengelompokan Pangan

Nomor	Kelompok Pangan	Jenis Komoditas
1	Padi-padian	Beras dan olahannya, jagung dan olahannya, gandum dan olahannya.
2	Umbi-umbian	Ubi kayu dan olahannya, ubi jalar, kentang, talas, dan sagu (termasuk makanan berpati)
3	Pangan Hewani	Daging dan olahannya, ikan dan olahannya, telur, serta susu dan olahannya
4	Minyak dan Lemak	Minyak kelapa, minyak sawit, margarin, dan lemak hewani
5	Buah/biji berminyak	Kelapa, kemiri, kenari dan coklat
6	Kacang-kacangan	Kacang tanah, kacang kedelai, kacang hijau, kacang merah, kacang polong, kacang mete, kacang tunggak, kacang lain, tahu, tempe, tauco, oncom, sari kedelai, kecap
7	Gula	Gula pasir, gula merah, sirup, minuman jadi dalam botol kaleng
8	Sayur dan Buah	Sayur segar dan olahannya, buah segar dan olahannya, termasuk emping
9	Lain-lain	Aneka bumbu dan bahan minuman seperti terasi, cengkeh, ketumbar, merica, pala, asam, bumbu masak, teh dan kopi

Sumber : Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian (2015)

2. Konversi bentuk, jenis, dan satuan.

Setiap pangan yang dikonsumsi seringkali memiliki bentuk, jenis dan satuan yang bisa berbeda-beda. Sehingga keseragaman satuan berat dari masing-masing pangan tersebut perlu dikonversikan akan dapat dihitung jumlah berat mentahnya. Dalam pengkonversian ini dapat digunakan beberapa data pendukung seperti data daftar Ukuran Rumah Tangga (URT) dan data pendukung lainnya.

3. Menghitung kandungan energi dari masing-masing kelompok pangan.

Perhitungan ini dilakukan untuk mendapatkan kandungan energi dan tiap jenis bahan pangan tunggal yang telah dikonversikan sebelumnya dengan menggunakan bantuan dari data pendukung yaitu Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM) sehingga didapatkan hasil akhir berupa kandungan energi per 100 gram bahan makanan yang dapat dimakan (%BDD). Perhitungan ini menggunakan rumus :

$$X = \frac{\text{berat bahan makanan}}{100 \text{ gram}} \times \text{kandungan energi} \times \% \text{BDD}$$

Setelah didapatkan energi dari masing-masing bahan makanan selanjutnya dijumlahkan menurut kelompok pangan.

4. Menghitung total energi aktual dari seluruh kelompok pangan.

Tahap ini dilakukan penjumlahan total energi dari masing-masing kelompok pangan yang sudah didapatkan dari perhitungan tahap 3.

Perhitungan ini menggunakan rumus :

Total energi aktual = energi kelompok padi-padian + ...+ energi kelompok lainnya

5. Menghitung persentase kontribusi energi masing-masing kelompok pangan terhadap total energi aktual.

$$\text{Kontribusi kelompok pangan} = \frac{\text{Energi kelompok pangan}}{\text{Total energi aktual}} \times 100\%$$

6. Menghitung skor AKE

Perhitungan ini dilakukan dengan menggunakan rumus :

Skor Aktual = %AKE setiap kelompok pangan x bobot

7. Menghitung skor Pola Pangan Harapan (PPH).

Skor Pola Pangan Harapan (PPH) dihitung dengan cara membandingkan skor AKE dengan skor maksimum. Perhitungan skor PPH masing-masing kelompok pangan dengan ketentuan sebagai berikut :

- a. Jika skor AKE lebih tinggi dari skor maksimum, maka yang digunakan adalah skor maksimum.
- b. Jika skor AKE lebih rendah dari skor maksimum, maka yang digunakan adalah skor AKE.

8. Menghitung total skor Pola Pangan Harapan (PPH).

Total skor didapatkan dengan menjumlahkan seluruh skor PPH aktual dari masing-masing kelompok pangan. Perhitungan ini menggunakan rumus :

Skor PPH = Skor PPH kelompok padi-padian +....+ skor PPH kelompok lain-lain.

