

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis dan lokasi penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif deskriptif, karena bertujuan untuk menjelaskan secara mendalam suatu objek, fenomena, atau populasi tertentu. Penelitian kualitatif merupakan pendekatan penelitian yang berfokus pada pemahaman mendalam terhadap fenomena atau gejala yang terjadi secara alami dalam kehidupan nyata. Pendekatan ini bersifat naturalistik karena proses penelitian dilakukan di lapangan tanpa manipulasi variabel, sehingga peneliti berinteraksi langsung dengan objek penelitian dalam konteks sosial yang sebenarnya. Data yang dihasilkan dalam penelitian kualitatif berbentuk deskriptif berupa kata-kata, baik lisan maupun tertulis, yang diperoleh dari informan serta perilaku yang dapat diamati secara langsung. Oleh karena itu, penelitian kualitatif menekankan pemahaman objek penelitian secara menyeluruh dengan mempertimbangkan latar, situasi, dan makna yang berkembang di lingkungan penelitian⁶⁹.

Penelitian deskriptif adalah jenis penelitian yang dilakukan dengan memfokuskan pada satu variabel tanpa membandingkannya atau mengaitkannya dengan variabel lain, oleh karena itu, variabel yang dikaji berdiri sendiri. Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan secara akurat karakteristik individu, kondisi, gejala, atau kelompok tertentu, serta untuk mengetahui tingkat frekuensi atau distribusi suatu gejala⁷⁰. Metode penelitian deskriptif merupakan pendekatan yang bertujuan untuk menggambarkan suatu fenomena secara faktual dan objektif melalui pengajian data yang dikumpulkan dan dianalisis secara sistematis⁷¹.

⁶⁹ Zuchri Abdussamad, *Metode Penelitian Kualitatif* (Makassar: CV. Syakir Media Press, 2021). Hlm 30

⁷⁰ Rifa'i Abubakar, *Pengantar Metodologi Penelitian* (yogyakarta: SUKA Press UIN Sunan Kalijaga, 2020).hlm 6

⁷¹ Syafrida Hafni Sahir, *Metodologi Penelitian*, (Jogjakarta: KBM Indonesia, 2022). Hlm 6

Dalam penelitian kualitatif deskriptif, data diperlakukan sebagaimana adanya, di mana peneliti berupaya merekam secara cermat kata-kata yang disampaikan oleh partisipan sebagai bentuk pengungkapan pengalaman yang mereka alami. Data tersebut dianalisis dengan tujuan untuk menangkap makna pengalaman, memperjelas temuan yang diperoleh, serta menyajikan kualitas pengalaman partisipan secara utuh dan sistematis⁷². Pendekatan ini memungkinkan peneliti untuk memahami secara mendalam praktik yang berlangsung di lapangan, termasuk dalam mengkaji implementasi halal compliance dan praktik higienitas dalam proses produksi tahu.

Penelitian ini dilaksanakan di Dapur Tahu Alami yang berlokasi di Kelurahan Lubuk Buaya, Kota Padang. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada pertimbangan bahwa Dapur Tahu Alamii merupakan salah satu unit usaha pengolahan tahu yang aktif berproduksi dan memiliki proses produksi yang dilakukan secara langsung di lokasi usaha. Kondisi tersebut memungkinkan peneliti untuk mengamati secara nyata seluruh tahapan produksi, mulai dari pengolahan bahan baku hingga proses akhir, sehingga data yang diperoleh relevan dengan fokus penelitian.

Selain itu, lokasi penelitian ini dipilih karena berkaitan langsung dengan objek yang dikaji, yaitu implementasi *halal compliance* dan praktik higienitas dalam proses produksi tahu. Dengan melakukan penelitian di lokasi ini, peneliti dapat menggali informasi secara mendalam mengenai penerapan prinsip kehalalan dan kebersihan yang dijalankan oleh pelaku usaha dalam aktivitas produksi sehari-hari, baik melalui observasi maupun interaksi langsung dengan pihak terkait.

B. Sumber data penelitian

Sumber data merupakan segala sesuatu yang dapat memberikan informasi yang berkaitan dengan data penelitian. Berdasarkan cara memperolehnya, data dibagi menjadi dua jenis, yaitu data primer dan data sekunder. Sumber data utama diperoleh dari tuturan lisan serta tindakan para subjek penelitian, yaitu

⁷² Supratiknya, *Metode Dan Penulisan Ilmiah* (yogyakarta: pt. kanisius, 2019). Hlm 15-

individu yang diwawancarai dan diamati. Proses pengumpulan data dilakukan melalui pencatatan secara tertulis serta perekaman menggunakan media audio, video dan foto. Dalam penelitian ini, penulis memanfaatkan sumber data primer dan sumber data sekunder.

a. Data Primer

Data primer dalam penelitian merupakan data utama yang diperoleh peneliti secara langsung dari sumber pertama melalui kegiatan penelitian di lapangan. Data ini memiliki tingkat keaslian dan objektivitas yang tinggi karena dikumpulkan langsung dari subjek yang diteliti⁷³. Dalam penelitian mengenai penerapan *halal compliance* dan praktik higienitas pada industri tahu, data primer diperoleh melalui wawancara dengan pemilik dan pekerja industri tahu, observasi terhadap proses produksi, serta pencatatan kondisi lingkungan produksi. Keberadaan data primer menjadi landasan utama dalam menganalisis permasalahan penelitian karena mencerminkan kondisi faktual di lapangan.

b. Data Sekunder

Data sekunder merupakan data pendukung penelitian yang diperoleh secara tidak langsung dari subjek penelitian, melainkan melalui berbagai sumber tertulis dan dokumentasi yang telah tersedia sebelumnya. Data ini berfungsi untuk memperkuat, melengkapi, dan memberikan kerangka teoritis terhadap temuan data primer⁷⁴. Dalam penelitian industri tahu, data sekunder meliputi buku metodologi penelitian, jurnal ilmiah terkait *halal compliance* dan higienitas pangan, laporan penelitian terdahulu, serta peraturan perundang-undangan yang mengatur jaminan produk halal dan keamanan pangan. Data sekunder digunakan sebagai bahan pembanding dan pendukung dalam menganalisis hasil penelitian lapangan.

hlm 6 ⁷³ Abdul Fattah Nasution, *Metode Penelitian Kualitatif* (Medan: CV. Harfa Creative, 2023).

⁷⁴ *Ibid.*, hlm 6

C. Operasional Konstruk

Operasional konstruk merupakan penjabaran variabel penelitian ke dalam bentuk yang dapat diamati dan diukur di lapangan⁷⁵. Dalam penelitian ini, operasional konstruk digunakan untuk menjelaskan penerapan *halal compliance* dalam praktik higienitas pada proses produksi tahu di Dapur Tahu Alami Lubuk Buaya. *Halal compliance* diuraikan ke dalam beberapa indikator, yaitu sertifikasi halal, proses produksi halal, penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), transparansi informasi halal, serta kepatuhan terhadap hukum. Indikator tersebut dianalisis melalui praktik higienitas yang meliputi higienitas personal penjamah, kebersihan peralatan dan fasilitas produksi, pengelolaan bahan baku, sanitasi lingkungan, serta penerapan prosedur kerja.

Praktik higienitas dalam penelitian ini digunakan untuk melihat bagaimana *halal compliance* diterapkan dalam proses produksi. Selanjutnya, operasional konstruk disajikan dalam tabel berikut

1. *Halal compliance*

Halal compliance merupakan tingkat kepatuhan pelaku usaha terhadap prinsip-prinsip halal dalam proses produksi. Kepatuhan tersebut mencakup pemenuhan aspek administratif, proses produksi, serta kesesuaian dengan sistem dan regulasi yang berlaku.

Tabel 3. 1 Konstruk *Halal Compliance*

Komponen <i>Halal compliance</i>	Definisi Operasional	Teknik Pengumpulan Data
Sertifikasi halal	Kepemilikan sertifikat halal sebagai bukti kepatuhan terhadap standar halal.	Wawancara, Dokumentasi
Proses produksi halal	Proses produksi tidak menggunakan bahan haram	Observasi, wawancara

⁷⁵ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D* (Bandung: Alfabeta, 2017).

	serta bebas dari kontaminasi najis	
Penerapan SJPH	Adanya sistem jaminan produk halal dalam proses produksi	Wawancara, observasi, dokumentasi
Transparansi informasi halal	Keterbukaan informasi terkait proses produksi kepada konsumen	Wawancara, Dokumentasi
Kepatuhan terhadap hukum	Kesesuaian dengan regulasi halal yang berlaku	Wawancara, Dokumentasi

2. Praktik Higienitas

Praktik higienitas merupakan upaya menjaga kebersihan dalam proses produksi untuk menjamin keamanan dan kualitas produk. Dalam penelitian ini, praktik higienitas menjadi aspek yang diamati untuk menilai penerapan *halal compliance* di lapangan.

Tabel 3. 2 Konstruk Praktik Higienitas

Komponen praktik higienitas	Definisi operasional	Teknik pengumpulan data
Higienitas penjamah	Kebersihan diri pekerja selama proses produksi, seperti penggunaan pakaian kerja bersih dan kebersihan tangan	Wawancara, Observasi
Kebersihan peralatan	Kondisi peralatan produksi yang bersih dan tidak terkontaminasi	Wawancara, Observasi

Pengelolaan bahan baku	Penyimpanan dan penggunaan bahan baku secara bersih dan aman	Wawancara, Observasi
Sanitasi lingkungan	Kondisi lingkungan produksi yang bersih dan terjaga	Wawancara, Observasi
Prosedur kerja	Adanya dan penerapan prosedur kerja yang menjaga kebersihan selama proses produksi	Wawancara, Observasi dan dokumentasi

D. Informan Penelitian

Informan dalam penelitian ini adalah individu-individu yang terlibat langsung dalam proses produksi dan pengelolaan di Dapur Tahu Alami Lubuk Buaya, yang memiliki peran dalam penerapan *halal compliance* dan praktik higienitas. Jumlah informan yang dilibatkan sebanyak 10 orang, yang terdiri dari 7 orang pekerja bagian produksi, 1 orang pemilik usaha, 1 orang petugas dari BPJPH Kota Padang, serta 1 orang petugas Dinas Kesehatan. Kota Padang.

Pekerja bagian produksi dipilih karena terlibat secara langsung dalam seluruh tahapan proses produksi tahu, sehingga memiliki pengetahuan dan pengalaman mengenai penerapan praktik higienitas di lapangan. Pemilik usaha dipilih karena bertanggung jawab dalam pengambilan keputusan, penyediaan sarana pendukung, serta memastikan penerapan *halal compliance* dalam proses produksi. Petugas BPJPH dipilih karena memiliki kewenangan dan pengetahuan mengenai persyaratan serta implementasi Jaminan Produk Halal, sehingga dapat memberikan informasi terkait penerapan *halal compliance* sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Sementara itu, petugas kesehatan lingkungan dari Dinas Kesehatan dipilih sebagai informan pendukung karena memiliki tugas dalam pembinaan dan pengawasan hygiene sanitasi pada tempat pengolahan pangan, sehingga dapat memberikan perspektif eksternal mengenai

kesesuaian praktik higienitas di lokasi produksi dengan standar kesehatan yang berlaku..

Pemilihan informan dilakukan secara *purposive*, yaitu dipilih secara sengaja dengan pertimbangan bahwa subjek memiliki pengetahuan dan pengalaman yang relevan terkait implementasi *halal compliance* dan praktik higienitas⁷⁶. Jumlah informan tersebut ditentukan berdasarkan keterwakilan peran dalam proses produksi serta kecukupan data yang diperoleh. Dalam penelitian kualitatif, jumlah informan tidak ditentukan secara pasti, melainkan bergantung pada kedalaman data hingga mencapai kejenuhan (*data saturation*). Dengan demikian, kesepuluh informan tersebut dinilai telah mampu memberikan data yang komprehensif terkait implementasi *halal compliance* dalam praktik higienitas pada proses produksi tahu.

E. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian kualitatif adalah alat atau medium yang digunakan untuk mengumpulkan data secara sistematis, di mana peneliti sendiri berperan sebagai instrumen utama. Peneliti bersifat peka terhadap lingkungan, mampu menyesuaikan diri dengan berbagai situasi, dan dapat langsung menganalisis serta menarik kesimpulan dari data yang diperoleh. Selain itu, untuk mendukung proses pengumpulan data, peneliti dapat menggunakan instrumen bantuan seperti panduan wawancara, lembar observasi, dokumentasi maupun alat perekam (misal: kamera, atau telepon seluler), sehingga data yang dikumpulkan lebih lengkap, akurat, dan mudah dianalisis⁷⁷.

1. Instrumen wawancara

instrumen utama yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara semi-terstruktur. Jenis wawancara ini dipilih karena memungkinkan peneliti menggali informasi secara mendalam dari informan terkait *implementasi halal compliance* melalui praktik higienitas dalam proses produksi tahu di Dapur Tahu Alami Lubuk Buaya. Wawancara semi-

⁷⁶ Rukin, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, Edisi Revi (Surabaya: Cv. Jakad Media Publisng, 2021) hlm 67.

⁷⁷ Mukhlash Abrar, *Teknik Pengumpulan Data Penelitian Kualitatif* (Jambi: Unjapublisher, 2024) hlm 41-45.

terstruktur memberi fleksibilitas untuk menindaklanjuti jawaban informan dengan pertanyaan tambahan, sehingga data yang diperoleh lebih kaya, kontekstual, dan relevan dengan indikator penelitian⁷⁸. Informan dalam penelitian ini meliputi pemilik usaha, karyawan produksi, serta dinas kesehatan.

Pedoman wawancara disusun sebagai acuan dalam proses pengumpulan data. Pedoman ini disusun berdasarkan indikator penelitian yang telah dirumuskan, sehingga pertanyaan tetap terarah pada fokus penelitian, yaitu implementasi *halal compliance* pada praktik higienitas dalam proses produksi tahu. Namun demikian, dalam pelaksanaannya peneliti tetap memberikan fleksibilitas untuk mengembangkan pertanyaan sesuai dengan kondisi lapangan dan karakteristik informan.

Tabel 3. 3 Pedoman Wawancara

No	Indikator	Pertanyaan wawancara	informan
1.	Sertifikasi halal	1. Apakah usaha sudah memiliki sertifikasi halal?	Pemilik
		2. Bagaimana proses atau tahapan yang harus dilalui untuk mendapatkan sertifikat halal tersebut?	Pemilik, BPJPH
2.	Proses produksi halal	1. Bahan apa saja yang dipakai dalam produksi tahu? Apakah sudah dipastikan halal?	Pemilik, pekerja

⁷⁸ Yuli Widoyono Et Al., *Metodologi Penelitian* (Medan: Pt Media Penerbit Indonesia, 2024) hlm 118-119.

		2. Bagaimana cara memastikan proses produksi di usaha ini sudah sesuai dengan aturan halal?	Pemilik, BPJPH
3.	SJPH	1. Bagaimana penerapan SJPH di usaha ini dalam kegiatan sehari-hari?	Pemilik
		2. Apa saja hal penting yang harus ada dalam sistem jaminan produk halal agar suatu usaha bisa dinyatakan halal?	BPJPH
4.	Transparansi informasi halal	1. Bagaimana cara usaha ini menunjukkan bahwa produknya halal kepada konsumen?	Pemilik
		2. Apakah ada upaya memberikan informasi terkait bahan dan proses produksi kepada konsumen?	Pemilik
5.	Kepatuhan terhadap hukum	1. Apakah usaha ini sudah mengikuti aturan pemerintah terkait produksi dan kehalalan produk?	Pemilik
		2. Bagaimana bentuk pengawasan pemerintah	BPJPH

		terhadap usaha makanan dalam memastikan kepatuhan terhadap aturan halal	
6.	Higienitas personal penjamah	1. Apakah ada aturan kebersihan yang harus dipatuhi pekerja saat bekerja?	Pemilik, pekerja
		2. Apa saja yang dilakukan sebelum mulai bekerja?	pekerja
		3. Bagaimana praktik higienitas personal yang sebaiknya diterapkan oleh pekerja selama produksi pangan?	Dinas Kesehatan
7.	Kebersihan peralatan dan fasilitas produksi	1. Bagaimana cara membersihkan alat yang digunakan untuk produksi?	Pemilik, pekerja
		2. Kapan saja alat-alat tersebut dibersihkan?	Pemilik, pekerja
		3. Aspek apa saja yang perlu diperhatikan terkait kebersihan peralatan dan fasilitas produksi?	Dinas Kesehatan
		4. Bagaimana kondisi peralatan dan fasilitas produksi yang dapat	Dinas Kesehatan

		mendukung terjaganya kebersihan dan keamanan produk pangan?	
8.	Pengelolaan bahan baku	1. Bagaimana cara memilih bahan baku yang digunakan dalam produksi?	Pemilik
		2. Bagaimana cara menyimpan bahan baku agar tetap bersih dan layak digunakan?	Pemilik
		3. Bagaimana praktik pengolahan dan penanganan bahan baku pangan yang baik untuk menjaga mutu dan kebersihan produk?	Dinas Kesehatan
9.	Sanitasi lingkungan	1. Bagaimana cara menjaga kebersihan tempat produksi setiap hari?	Pemilik, pekerja
		2. Menurut Dinas Kesehatan, aspek apa saja yang perlu diperhatikan dalam menjaga sanitasi lingkungan pada tempat produksi pangan seperti pabrik tahu?	Dinas Kesehatan

		3. Apakah terdapat kondisi lingkungan produksi yang dapat meningkatkan risiko terjadinya kontaminasi terhadap produk? Jika ada, bagaimana upaya pencegahannya?	Dinas Kesehatan
10.	Prosedur kerja	1. Apakah ada SOP dalam proses produksi tahu?	Pemilik, pekerja
		2. Apakah aturan tersebut sudah dijalankan dengan baik dalam kegiatan sehari-hari	Pemilik, pekerja
		3. Menurut Dinas Kesehatan, apakah usaha pengolahan pangan seperti pabrik tahu perlu memiliki prosedur atau aturan terkait penerapan higiene selama proses produksi?	Dinas Kesehatan
		4. Apakah terdapat prosedur tertentu yang dianggap penting untuk diterapkan guna menjaga kebersihan dan keamanan produk selama proses produksi?	Dinas Kesehatan

2. Instrumen Observasi

Instrumen observasi merupakan alat yang digunakan untuk mengumpulkan data melalui pengamatan langsung terhadap fenomena, kejadian, atau aktivitas yang terjadi di lapangan. Instrumen ini membantu peneliti memperoleh data yang bersifat faktual dari kondisi nyata, sehingga dapat digunakan untuk mendukung dan memvalidasi hasil wawancara. Observasi biasanya disusun dalam bentuk panduan atau lembar observasi yang dirancang berdasarkan indikator penelitian, serta dapat berbentuk checklist, skala penilaian, maupun catatan lapangan deskriptif sesuai kebutuhan penelitian⁷⁹. Dalam penelitian ini, instrumen observasi yang digunakan adalah lembar observasi berbentuk checklist. Checklist digunakan untuk menilai kesesuaian kondisi di lapangan dengan indikator yang telah ditetapkan. Adapun lembar observasi sebagai berikut:

Tabel 3. 4 Lembar Observasi

No	Indikator	Aspek Yang Diamati	Sesuai	Tidak Sesuai
1.	Proses produksi halal	1. Bahan baku yang digunakan tidak menunjukkan penggunaan bahan yang dilarang		
		2. Proses produksi dilakukan sesuai tahapan produksi yang diterapkan		
		3. Tidak ditemukan kondisi yang berpotensi menyebabkan kontaminasi terhadap produk		
2.	Penerapan SJPH	1. Terdapat bukti penerapan sistem yang mendukung jaminan produk halal		
		2. Terdapat pemisahan atau pengelolaan proses yang mendukung terjaganya kehalalan produk		

⁷⁹ Ahmad Arif Darmawan, Zamsir, And Lanovia Amir, *Pengembangan Instrumen Penelitian*, Ed. Amelia Charolina (Bekasi: PT Penerbit Naga Pustaka, 2025).

		3. Terdapat informasi atau dokumen yang menunjukkan penerapan SJPH		
3.	Higienitas penjamah	1. Pekerja melakukan kebersihan diri (cuci tangan, pakaian kerja bersih) sebelum dan saat produksi		
		2. Pekerja menggunakan APD yang sesuai selama proses produksi seperti, celemek, penutup kepala, masker, sarung tangan dan alas kaki		
		3. Pekerja tidak melakukan aktivitas yang dapat mencemari produk, seperti merokok, makan, dan minum saat proses produksi		
4.	Kebersihan peralatan	1. Peralatan produksi dibersihkan sebelum dan sesudah digunakan		
		2. Peralatan yang digunakan dalam proses produksi tampak bersih		
		3. Tidak terdapat sisa bahan atau kotoran pada peralatan produksi		
5.	Pengelolaan bahan baku	1. Bahan baku disimpan dalam kondisi bersih		
		2. Bahan baku terlindung dari sumber kontaminasi		
		3. Penempatan bahan baku dilakukan dengan baik		
6.	Sanitasi lingkungan	1. Area produksi tampak bersih selama proses produksi		
		2. Tidak terdapat genangan atau kondisi yang mengganggu kebersihan		
		3. Tersedia fasilitas pendukung sanitasi (saluran air, pembuangan limbah dll)		
7.	Prosedur kerja	1. Terdapat aturan atau prosedur kerja yang diterapkan		
		2. Pekerja menjalankan prosedur sesuai aturan		

F. Teknik pengumpulan data

Pengumpulan data merupakan langkah penting dalam penelitian karena kualitas hasil bergantung pada data yang diperoleh⁸⁰. Data dapat dikumpulkan melalui berbagai sumber dan metode, berikut diantaranya.

a. Observasi

Metode observasi adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan mengamati secara langsung fenomena yang sedang diteliti. Observasi dapat bersifat pasif, di mana peneliti hanya mengamati tanpa terlibat, atau partisipatif, di mana peneliti aktif berinteraksi dengan objek penelitian untuk memperoleh pemahaman yang lebih mendalam⁸¹. Dalam konteks penelitian ini, observasi digunakan untuk menilai penerapan prinsip *halal compliance* dan praktik higienitas di Dapur Tahu Alamii Lubuk Buaya, baik melalui pengamatan langsung proses produksi maupun keterlibatan peneliti dalam kegiatan operasional sehari-hari, sehingga data yang diperoleh mencerminkan kondisi nyata di lapangan.

b. Wawancara

Metode wawancara merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui interaksi langsung antara peneliti dan responden, di mana peneliti mengajukan pertanyaan untuk memperoleh informasi yang dibutuhkan⁸². Wawancara dapat dilakukan secara tatap muka, melalui telepon, atau media komunikasi lain, dan dapat berbentuk pertanyaan terbuka maupun tertutup, termasuk wawancara semi-terstruktur atau mendalam. Dalam penelitian ini, wawancara digunakan untuk menggali informasi dari pengelola dan pekerja Dapur Tahu Alamii Lubuk Buaya mengenai penerapan prinsip *halal compliance* dan praktik higienitas, sehingga dapat memperoleh pemahaman yang mendalam tentang prosedur, kendala, dan praktik nyata dalam proses produksi tahu.

⁸⁰ Warul Walidin, Saifullah, and tabrani, *Metodologi Penelitian Kualitatif & Grounded Theory* (aceh: ftk ar-raniry press, 2015). Hal 125

⁸¹ Faustyna, *Metode Penelitian Kualitatif Komunikasi (Teori Dan Praktek)* (Medan: Umsu Press, 2023). hlm 47

⁸² Faustyna, *Metode Penelitian*, 48.

c. Dokumentasi

Metode dokumentasi dalam penelitian ini dilakukan dengan cara mengumpulkan dan menelaah berbagai catatan dan bukti tertulis mengenai peristiwa yang telah terjadi sebelumnya. Dokumentasi digunakan sebagai salah satu teknik pengumpulan data ilmiah karena mampu merekam kejadian secara sistematis melalui berbagai bentuk, baik tulisan, gambar, maupun hasil karya seseorang⁸³. Dalam penelitian di Dapur Tahu Alamii Lubuk Buaya, dokumentasi meliputi dokumen tertulis seperti catatan produksi, peraturan, dan kebijakan usaha, dokumentasi visual berupa foto kondisi lingkungan kerja, peralatan, serta proses pembuatan tahu, serta dokumen lain yang relevan dengan penerapan *halal compliance* dan praktik higienitas. Data dokumentasi ini berfungsi untuk menunjang dan memperkuat data hasil wawancara dan observasi sehingga memberikan gambaran yang lebih akurat mengenai kondisi nyata di lokasi penelitian.

G. Teknik analisis data

Tahap yang sangat penting dalam sebuah penelitian adalah analisis data. Data yang diperoleh melalui observasi dan wawancara tidak dapat digunakan sebelum diolah. Analisis data adalah tahapan pengolahan data yang telah dikumpulkan agar menghasilkan informasi yang bernilai dan dapat digunakan sebagai dasar dalam pengambilan keputusan. Proses ini dapat dilaksanakan setelah seluruh data dari responden maupun sumber data lain terkumpul secara lengkap⁸⁴. Teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan pendekatan analisis kualitatif dengan model interaktif yang dikemukakan oleh Matthew B. Miles dan A. Michael Huberman, yang meliputi tiga tahapan utama, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan⁸⁵.

⁸³ Umar Hamdan Nasution And Listya Devi Junaidi, *Metode Penelitian* (Serasi Media Teknologi, 2024). Hlm 76

⁸⁴ Elvera and Yesita Astarina, *Metodologi Penelitian* (Yogyakarta: Penerbit Andi, 2021). Hlm 111

⁸⁵ Sapto Haryoko, Bahartiar, And Fajar Arwadi, *Analisis Data Penelitian Kualitatif (Konsep, Teknik, & Prosedur Analisis)* (Makassar: Badan Penerbit UNM, 2020).

Reduksi data dilakukan dengan cara memilih, memfokuskan, dan menyederhanakan data yang diperoleh dari hasil observasi dan wawancara terkait implementasi *halal compliance* pada praktik higienitas dalam proses produksi tahu. Selanjutnya, penyajian data dilakukan dalam bentuk uraian naratif yang sistematis agar memudahkan peneliti dalam memahami pola dan hubungan antar data. Tahap akhir adalah penarikan kesimpulan dan verifikasi, yang dilakukan secara terus-menerus selama proses penelitian untuk memastikan keabsahan data⁸⁶.

Dalam proses analisis data, peneliti menggunakan bantuan perangkat lunak Nvivo. NVivo adalah perangkat lunak analisis data yang digunakan untuk membantu peneliti dalam mengelola, mengorganisasi, dan melakukan pengkodean data secara sistematis.⁸⁷ penggunaan Nvivo dalam penelitian ini bertujuan untuk mempermudah pengelompokan hasil wawancara dan observasi ke dalam tema-tema yang berkaitan dengan implementasi *halal compliance* pada praktik higienitas dalam proses produksi tahu.

Adapun tahapan analisis data menggunakan Nvivo adalah sebagai berikut:

a. Import Data

Data hasil wawancara dan observasi dimasukkan ke dalam Nvivo sebagai bahan analisis.

b. Organisasi Data/ pemberian node

Data yang telah dikodekan dikelompokkan ke dalam kategori tertentu untuk memudahkan proses analisis

c. Koding Data

Data yang telah diimpor kemudian diberi kode sesuai dengan tema, pola, atau kategori yang relevan dengan tujuan penelitian

⁸⁶ Haryoko, Bahartiar, and Arwadi, analisis data.

⁸⁷ Endah Tri Priyatni Et Al., *Pemanfaatan Nvivo Dalam Penelitian Kualitatif* (Malang: Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat(Lp2m) Universitas Negeri Malang, 2020). Hlm 7

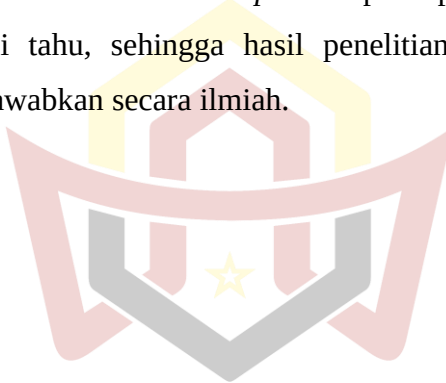
d. Analisis Data

Peneliti memanfaatkan fitur pada NVivo untuk mengidentifikasi pola, hubungan, dan bentuk implementasi *halal compliance* dalam praktik higienitas pada proses produksi tahu.

e. Visualisasi Data

Hasil analisis disajikan dalam bentuk model atau diagram untuk memperjelas temuan penelitian.⁸⁸

Dengan demikian, teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini diharapkan mampu memberikan gambaran yang komprehensif mengenai implementasi *halal compliance* pada praktik higienitas dalam proses produksi tahu, sehingga hasil penelitian yang diperoleh dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah.



UIN IMAM BONJOL
PADANG

⁸⁸Doni Yusuf Bagaskara And Rohmadi, "Analisis Pemetaan Media Tentang Pembiayaan Rahn Di Indonesia Dengan Nvivo : Studi Literatur Review," *Journal Of Management And Digital Business* 4, No. 1 (2024): 1–14.