



**BADAN PUSAT STATISTIK
REPUBLIK INDONESIA**

Q-Metadata 2021

METADATA KEGIATAN STATISTIK SEKTORAL/KHUSUS

Judul kegiatan : Teknologi Deteksi Cepat Tingkat Kesegaran Daging Sapi

Tahun kegiatan :

2	0	2	1
---	---	---	---

Jenis kegiatan: 1. Statistik sektoral 2. Statistik khusus

1

Sektor kegiatan : 01. Pertanian
 18. Industri, Pertambangan, Energi, dan Konstruksi
 19. Keuangan, Niaga dan Jasa
 20. Neraca Nasional dan Regional
 21. Sosial dan Kesejahteraan Rakyat
 22. Kependudukan dan Ketenagakerjaan
 23. Harga
 24. Teknologi Informasi dan Komunikasi
 25. Lainnya (*sebutkan.....*)

0	1
---	---

Blok I. Identifikasi Penyelenggara Kegiatan

Tuliskan instansi/institusi penyelenggara kegiatan setingkat dengan eselon II/direktur/rektor

1.5. Penyelenggara: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian

1.6. Alamat lengkap penyelenggara: Jalan Tentara Pelajar no. 12A Cimanggu Bogor Tengah

Kabupaten/Kota *) : Kota Bogor

**) coret yang tidak sesuai*

Provinsi : Jawa Barat

Blok II. Penanggung Jawab Kegiatan (Sebagai **Contact Person**)

Penanggung jawab kegiatan merupakan pihak yang mengetahui informasi umum kegiatan

2.5. Penanggung jawab kegiatan:

Nama : Juniawati, STP, MSi

Jabatan : Peneliti Muda

Alamat : Jalan Tentara Pelajar no. 12A Bogor 16114

Telepon : Fax:

Email :

2.6. Penanggung jawab teknis kegiatan:

Nama :

Jabatan :

Alamat :

Telepon : Fax:

Email :

Blok III. Informasi Umum Kegiatan

3.3. Tujuan kegiatan:

Memperoleh teknologi produksi dan prototipe indikator untuk deteksi cepat tingkat kesegaran daging sapi

3.2. Kegiatan statistik ini dilakukan:

Hanya sekali

- 1 → Lanjutkan ke R.3.4.

Berulang

- 2

3.3. Jika “*Berulang*” frekuensi penyelenggaraan:

Bulanan	- 1	Lima Tahunan	- 5
Triwulanan	- 2	Sepuluh Tahunan	- 6
Tahunan	- 3	Lainnya (sebutkan.....)	- 7
Tiga Tahunan	- 4		

3.4. Frekuensi pengumpulan data

<i>Harian</i>	- 1	<i>Semesteran</i>	- 16
<i>Mingguan</i>	- 2	<i>Tahunan</i>	- 32
<i>Bulanan</i>	- 4	<i>Lainnya (Sebutkan.....)</i>	- 64
<i>Triwulanan</i>	- 8		

	3	2
--	---	---

3.5. Tipe pengumpulan data :

<i>Longitudinal</i>	- 1
<i>Cross Sectional</i>	- 2
<i>Longitudinal dan Cross Sectional</i>	- 3

Blok IV. Variabel Utama yang Dikumpulkan

Variabel utama yang dikumpulkan dan referensi waktu pengumpulan data masing-masing variabel (Tuliskan variabel utama dan referensi waktunya jika ada)

No.	Nama Variabel	Referensi Waktu
1	Karakterisasi parameter kerusakan daging segar	Satu tahun
2	Identifikasi indikator yang sensitif terhadap perubahan pH, volatil amin;	Satu tahun
3	Desain dan perakitan kit untuk indikator tingkat kerusakan daging;	Satu tahun
4	Uji coba indikator dalam kemasan untuk mendeteksi tingkat kesegaran daging	Satu tahun
5	Uji aplikasi kit untuk mendeteksi tingkat kesegaran daging pada daging sapi maupun daging unggas	Satu tahun

Blok V. Metodologi

5.5. Cakupan Wilayah kegiatan:

Seluruh wilayah Indonesia	- 1
Sebagian wilayah Indonesia	- 2

5.6. Bila di sebagian wilayah Indonesia, kegiatan dilakukan di:		
<i>No.</i>	<i>Provinsi</i>	<i>Kabupaten/Kota</i>
1	Jawa Barat
2	DKI Jakarta
3	Banten

5.5 Cara pengumpulan data:		
Seluruh populasi (Sensus)	- 1 → <i>Lanjutkan ke R.5.10</i>	2
Sebagian populasi (Survei)	- 2	
Kompilasi produk administrasi	- 3 → <i>Lanjutkan ke R.5.10</i>	

5.4. Tahapan pengambilan sampel:		1
<i>Single Stage/Phase</i>	- 1	
<i>Multi Stage/Phase (Sebutkan)</i>	- 2	

5.5. Metode pemilihan sampel <i>stage</i> terakhir:		1
<i>Sampel Probabilitas</i>	- 1	
<i>Sampel Non Probabilitas (Sebutkan)</i>	- 2 → <i>Lanjutkan ke R.5.9</i>	

5.8 Kerangka sampel:		
----------------------	--	--

5.15. Keseluruhan fraksi sampel (<i>overal sampling fraction</i>):		
--	--	--

5.16. Perkiraan <i>sampling error</i> :		
---	--	--

5.17. Unit sampel:		
--------------------	--	--

5.18. Unit observasi:		
-----------------------	--	--

5.11. Metode pengumpulan data:		
Wawancara langsung	- 1	8
Wawancara melalui sarana komunikasi	- 2	

Mengisi kuesioner sendiri (swacacah)	- 4	
Pengamatan (observasi)	- 8	
Pengumpulan data sekunder	- 16	
Lainnya (sebutkan)	- 32	

5.12. Apakah melakukan uji coba (<i>pilot study</i>):		<div>1</div>
Ya	- 1	Tidak - 2
Jika “Ya”, jelaskan :		

5.13. Petugas pengumpulan data:		<div>1</div>
Staf	- 1	
Mitra/Tenaga Kontrak	- 2	
Lainnya (sebutkan)	- 4	

5.14. Persyaratan pendidikan terendah petugas pengumpulan data:		<div></div>
SLTA/Sederajat	- 1	
D1/D2/D3	- 2	
D4/S1	- 3	
S2/S3	- 4	

5.15. Apakah melakukan pelatihan petugas:		<div>2</div>
Ya	- 1	Tidak - 2
Jika “Ya”, jelaskan :		

5.16. Jumlah petugas:	
<i>Supervisor</i> /Penyelia/Pengawas	Orang
<i>Enumerator</i> /Pencacah/Pengumpul Data	Orang

Blok VI. Pengolahan Data, Penyajian, dan Analisis				
6.1. Metode pengolahan:				
<i>Penyuntingan (Editing)</i>	Ya - 1	Tidak - 2	<div>1</div>	
<i>Penyandian (Coding)</i>	Ya - 1	Tidak - 2	<div>1</div>	
<i>Input data (Data entry)</i>	Ya - 1	Tidak - 2	<div>1</div>	
<i>Penyahihan (Validasi)</i>	Ya - 1	Tidak - 2	<div>1</div>	

6.8. Tingkat penyajian yang diharapkan:

<i>Nasional</i>	- 1	<i>Kecamatan</i>	- 8
<i>Provinsi</i>	- 2	<i>Kelurahan/Desa</i>	- 16
<i>Kabupaten/Kota</i>	- 4	<i>Lainnya (sebutkan)</i>	- 32

	2
--	---

6.9. Metode analisis:

- Karakterisasi parameter tingkat kesegaran daging sapi
Pengujian PH daging, perhitungan nilai TPC daging sapi, pengujian volatile amin
- Identifikasi bahan baku indikator
- Desain dan perakitan kit untuk indicator tingkat kesegaran daging
Pembuatan film indicator, penyiapan label indicator
- Uji aplikasi kit untuk pendeteksi tingkat kesegaran daging

6.10. Unit analisis: Provinsi

6.13. Produk data yang tersedia untuk umum:

Publikasi Tercetak	Ya - 1	Tidak - 2
Publikasi Digital	Ya - 1	Tidak - 2
Data Mikro	Ya - 1	Tidak - 2

1

1

2

6.14. Judul publikasi (diisi jika rincian 6.5 publikasi tercetak atau publikasi digital berkode 1):

6.15. Waktu pelaksanaan kegiatan:

	Tanggal		Bulan		Tahun					Tanggal		Bulan		Tahun			
Perencanaan/Persiapan	0	1	0	1	2	0	2	1	s.d	2	8	0	2	2	0	2	1
Pengumpulan data	0	1	0	3	2	0	2	1	s.d	0	1	1	0	2	0	2	1
Pengolahan	2	0	0	5	2	0	2	1	s.d	1	0	1	0	2	0	2	1

Analisis

1	8
---	---

0	6
---	---

2	0	2	1
---	---	---	---

s.d

2	5
---	---

1	1
---	---

2	0	2	1
---	---	---	---

Diseminasi

0	1
---	---

1	1
---	---

2	0	2	1
---	---	---	---

s.d

3	1
---	---

1	2
---	---

2	0	2	2
---	---	---	---

6.16. Rencana penerbitan publikasi untuk umum:

Tanggal

Bulan

Tahun

2	0
---	---

0	1
---	---

2	0	2	2
---	---	---	---

Blok VII. Abstraksi

Kegiatan penelitian ini akan melakukan: Penelitian laboratorium dan lapangan. Kegiatan di laboratorium dilakukan untuk : 1. Karakterisasi parameter kerusakan daging segar; 2. Identifikasi indikator yang sensitif terhadap perubahan pH, volatil amin; 3.Desain dan perakitan kit untuk indikator tingkat kerusakan daging; 4. Uji coba indikator dalam kemasan untuk mendeteksi tingkat kesegaran daging dan 5. Uji aplikasi kit untuk mendeteksi tingkat kesegaran daging pada pada daging sapi maupun daging unggas. Kegiatan di lapangan akan dilakukan untuk konsultasi dan diskusi yang dapat menunjang kegiatan penelitian,serta uji coba kit pendeteksi kerusakan daging.