

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Rancangan Penelitian

Jenis penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif untuk menggali atau memperoleh informasi yang rinci mengenai penerapan sistem Analisis dan pengendalian titik kritis pada menu balado ikan-ikanan vegetarian di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung.

B. Subjek Penelitian

1. Populasi

Penjamah makanan yang mengolah menu balado ikan-ikanan vegetarian di Instalasi Gizi Rumah Sakit Advent Bandar Lampung.

2. Sampel

Bahan baku yang digunakan pada proses pembuatan menu balado ikan-ikanan vegetarian di Instalasi Gizi Rumah Sakit Advent Bandar Lampung.

C. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan April tahun 2022 di Instalasi Gizi RS Advent Bandar Lampung.

D. Pengumpulan Data

1. Jenis Data

a) Data Primer

Data tersebut diperoleh dari informasi langsung mengenai penerapan HACCP meliputi:

1. Identifikasi bahaya pada bahan menu balado ikan-ikanan vegetarian.
2. Titik kendali kritis pada proses pembuatan menu balado ikan-ikanan vegetarian.
3. Batas kritis pada proses pembuatan menu balado ikan-ikanan vegetarian.
4. Sistem monitoring pada pembuatan menu balado ikan-ikanan vegetarian.

5. Tindakan verifikasi pada proses pembuatan menu balado ikan-ikanan vegetarian.
6. Pencatatan dan dokumentasi pada proses pembuatan menu balado ikan-ikanan vegetarian.

b) Data Sekunder

Data sekunder penelitian ini adalah seluruh dokumen yang berasal dari gambaran umum rumah sakit dan standar ketenagaan. Adapun data ini digunakan peneliti untuk memperkuat penemuan dan melengkapi informasi yang telah dikumpulkan melalui observasi dan wawancara mendalam dengan pimpinan dan tenaga pengolah makanan di rumah sakit.

2. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini adalah:

a) Observasi

Observasi merupakan cara pengumpulan melalui pengamatan langsung di lokasi penelitian yang bertujuan untuk melihat seluruh kegiatan penerapan sistem HACCP dalam penyelenggaraan makanan yang dilakukan oleh tenaga pengolah makanan.

b) Wawancara Mendalam

Wawancara mendalam (*indepth interview*) merupakan salah satu teknik mengumpulkan data kualitatif, dimana wawancara dilakukan dengan mewawancarai Kepala Instalasi Gizi RS Advent Bandar Lampung serta dua tenaga pengolah menu balado ikan-ikanan vegetarian yang berhubungan langsung dengan kegiatan penyelenggaraan makanan dengan melakukan penggalian informasi yang mendalam menggunakan pertanyaan terbuka. Tujuan menggunakan metode ini adalah untuk mendapatkan data secara jelas dan konkret rentang penerapan sistem HACCP di RS Advent Bandar Lampung.

E. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan Data

Pengolahan data hasil wawancara mendalam, observasi dan telaah data sekunder dikumpulkan dan disatukan kemudian disusun dengan kata-kata yang sistematis kemudian mengklasifikasikan data/informasi yang telah disusun secara sistematis sebelumnya agar dapat dibandingkan informasi yang diperoleh antara informan. Penyajian data dilakukan dalam bentuk narasi berdasarkan kerangka konsep.

2. Analisis Data

Setelah data didapatkan dan diolah, kemudian data tersebut dianalisis dan disajikan dalam bentuk tabel yang diuraikan dalam bentuk narasi sehingga menjadi sebuah informasi yang menggambarkan hasil yang telah diperoleh.