

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Rancangan Penelitian

Penelitian tentang gambaran analisis kualitas pemilihan bahan makanan di Rumah Sakit Alimuddin Umar Lampung Barat Tahun 2022 dengan menggunakan metode survei deskriptif. Deskriptif adalah gambaran fenomena yang terjadi di dalam suatu populasi tertentu (Notoatmodjo, 2010).

B. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi adalah keseluruhan objek penelitian atau objek yang diteliti (Notoatmodjo, 2010). Populasi dalam penelitian ini adalah Kepala Instalasi Gizi, dan petugas penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Alimuddin Umar Lampung Barat Tahun 2022.

2. Sampel

Sampel dalam penelitian ini adalah Kepala Instalasi Gizi, 5 penjamah, dan 5 pramusaji di Instalasi Gizi Rumah Sakit Alimuddin Umar Lampung Barat Tahun 2022.

C. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi

Lokasi penelitian ini dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Alimuddin Umar Liwa Lampung Barat

2. Waktu

Waktu penelitian dilakukan pada bulan Mei 2022.

D. Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan pada penelitian ini adalah tentang gambaran kesesuaian kualitas makanan dengan menerapkan *food safety* dan *food hygiene* di instalasi Gizi Rumah Sakit Alimuddin Umar Liwa Lampung Barat dengan meliputi data primer dan skunder.

1. Data primer

Data primer adalah data yang diperoleh setelah melakukan kunjungan ke lokasi penelitian dengan meminta persetujuan terlebih dahulu kepada responden yaitu Kepala Instalasi Gizi, penjamah dan petugas penyelenggaraan makanan dengan menggunakan alat ukur kuesioner terbuka dan lembar *checklist*. Kemudian melakukan observasi langsung yaitu dengan pengambilan data pada pemilihan kualitas bahan makanan, sarana dan prasarana penyimpanan bahan makanan, persiapan dan pengolahan makanan hingga proses distribusi makanan di Rumah Sakit Alimuddin Umar Liwa Lampung Barat

2. Data sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung baik berupa laporan ataupun keterangan lain. Data ini merupakan data-data mengenai gambaran umum rumah sakit, gambaran instalasi gizi, gambaran spesifikasi bahan makanan kering dan basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit Alimuddin Umar Lampung Barat.

E. Pengolahan Data

Setelah data terkumpul maka langkah selanjutnya adalah pengolahan data yang dilakukan melalui tahap :

1. *Editing*

Sebelum data diolah, data tersebut perlu diedit terlebih dahulu, keterangan yang telah dikumpulkan dalam daftar pertanyaan ataupun pada pedoman wawancara dan daftar pengamatan perlu dibaca sekali lagi dan diperbaiki, jika masih terdapat hal-hal yang salah atau yang masih meragukan maka dilakukan kegiatan memperbaiki data menghilangkan data yang dinamakan dengan mengedit data.

2. *Coding*

Coding merupakan kegiatan mengubah data berbentuk huruf menjadi data berbentuk angka/bilangan. Pada penelitian coding dilakukan pada hasil observasi, pada lembar *checklist* digunakan coding “0” untuk jawaban tidak “1” untuk jawaban iya. Kemudian pada kuesioner dengan menggunakan

penilaian standar hasil ukur yaitu, memenuhi syarat apabila skor ≥ 83 , dan tidak memenuhi syarat apabila skor ≤ 83 (Permenkes, 2011).

a. Kuesioner terbuka terhadap gambaran penyelenggaraan makanan

Pengolahan data dilakukan dengan cara menilai hasil jawaban kuesioner tentang kegiatan penyediaan bahan makanan dan kualitas bahan makanan, kemudian hasilnya dibandingkan dengan persyaratan-persyaratan dalam PGRS (2013) dan berbagai sumber literatur lainnya, sehingga diketahui gambaran kegiatan penyediaan bahan makanan dan kualitas bahan makanan di RSUD Alimuddin Umar Liwa Lampung Barat.

b. Kuesioner terbuka terhadap kegiatan *food safety* dan *food hygiene*

Pengolahan data dilakukan dengan cara menilai hasil jawaban kuesioner tentang proses *hygiene* dalam penyediaan bahan makanan dan kualitas bahan makanan, disertai observasi kemudian hasilnya dibandingkan dengan persyaratan-persyaratan yang berlaku, sehingga diperoleh gambaran mutu kegiatan evaluasi di RSUD Alimuddin Umar Liwa Lampung Barat.

3. *Proccesing*

Setelah semua isian kuisisioner terisi penuh dan benar, maka proses selanjutnya adalah memproses data agar dapat dianalisis. Pemrosesan dapat dilakukan dengan meng-Entry dari kuisisioner ke program komputer.

Cara mengolah data yaitu rata-rata kualitas bahan makanan dalam 1 bulan dengan hasil kuisisioner *food safety* dan *food hygiene* di Rumah Sakit Alimuddin Umar Lampung Barat.

4. *Cleaning*

Dilakukan pembersihan dengan mengecek kembali data. Bentuk pengecekan yang dilihat adalah variasi data dan konsistensi data sesuai dengan variasi variabel yang diteliti.

F. Analisis Data

Jenis dan rancangan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis penelitian deskriptif kualitatif. Penelitian deskriptif pada penelitian ini bertujuan menggambarkan kesesuaian kualitas makanan dengan menerapkan *food safety* dan *food hygiene* di Instalasi Gizi RSUD Alimuddin Umar Liwa Lampung Barat, disesuaikan dengan teori dan peraturan yang berlaku.

Metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang prosesnya mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan dan dokumentasi, dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit-unit, melakukan sintesa, menyusun ke dalam pola, memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari, dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain (Sugiyono, 2018).