

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Jenis dan rancangan penelitian**

Dalam penelitian ini, metode yang digunakan yaitu metode penelitian deskriptif kualitatif yaitu merupakan suatu metode penelitian yang dilakukan dengan tujuan untuk mendeskripsikan apa yang saat ini berlaku secara objektif dan mendeskripsikan informasi apa adanya sesuai dengan variabel yang diteliti. (Mardalis, 2009). Dengan menggunakan data hasil observasi dan wawancara dengan kuisisioner/ checklist terbuka dan menganalisis penerapan 6 Prinsip Higiene Sanitasi Makanan, penerapan HACCP dan pemeriksaan laboratorium pada makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Alimuddin Umar tahun 2023.

#### **B. Tempat dan waktu penelitian**

##### **1. Tempat penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan di Rumah Sakit Umum Daerah Alimuddin Umar Liwa

##### **2. Waktu penelitian**

Penelitian dilaksanakan pada bulan April- juni 2023

#### **C. Subjek penelitian**

Subjek pada penelitian adalah kepala instalasi gizi rumah sakit, petugas penjamah makanan, petugas pengantar makanan, dan ahli gizi.

#### D. Variabel penelitian

##### 1. Variabel independen

Variabel independent/ bebas pada penelitian ini adalah 6 prinsip higiene sanitasi makanan meliputi pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan ggmakanan jadi/ masak, pengangkutan makanan, penyajian makanan, penerapan HACCP dan pemeriksaan angka kuman pada makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Alimuddin Umar

##### 2. Variabel dependen

Variabel dependen/ terikat pada penelitian ini adalah kualitas makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Alimuddin Umar Liwa

## E. Definisi operasional

Sumber: Permenkes no. 1096 tahun 2011 tentang higiene sanitasi jasaboga dan SNI

No.	VARIABEL	DEFINISI OPERASIONAL	ALAT UKUR	CARA UKUR	HASIL UKUR	SKALA
1.	Pemilihan Bahan Makanan	Proses pemilihan makanan yang terdiri atas: 1. pemilihan bahan makanan mentah (segar) 2. pemilihan bahan tambahan pangan (BTP) 3. pemilihan bahan makanan olahan pabrik	Checklist	Observasi ( dilakukan untuk melakukan pengamatan terhadap kegiatan pemilihan bahan makanan)	1: memenuhi syarat 2: tidak memenuhi syarat Mengacu pada Permenkes no. 1096 tahun 2011 tentang higiene sanitasi jasaboga	Ordinal
2.	Penyimpanan Bahan Makanan	Tempat penyimpanan bahan makanan terhindar dari kontaminasi berbahaya. Penerapan prinsip FEFO dan FIFO. Pewadahan sesuai dengan jenis bahan makanan dan suhu yang tepat untuk setiap jenis bahan makanan	Checklist	Observasi ( dilakukan untuk melakukan pengamatan terhadap kegiatan penyimpanan makanan)	1: memenuhi syarat 2: tidak memenuhi syarat Mengacu pada Permenkes no. 1096 tahun 2011 tentang higiene sanitasi jasaboga	Ordinal

3.	Pengolahan Makanan	Proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi/ masak atau siap santap dengan memperhatikan cara pengolahan makanan yang baik	Checklist	Observasi ( dilakukan untuk melakukan pengamatan terhadap kegiatan pengolahan makanan)	1: memenuhi syarat 2: tidak memenuhi syarat  Mengacu pada Permenkes no. 1096 tahun 2011 tentang higiene sanitasi jasad boga	Ordinal
4.	Penyimpanan Makanan Jadi/ Masak	Kegiatan yang dilakukan agar makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi.	Checklist	Observasi ( dilakukan untuk melakukan pengamatan terhadap kegiatan penyimpanan makanan jadi)	1: memenuhi syarat 2: tidak memenuhi syarat  Mengacu pada Permenkes no. 1096 tahun 2011 tentang higiene sanitasi jasad boga	Ordinal
5.	Pengangkutan Makanan	Pengangkutan makanan terdiri atas 1. pengangkutan bahan makanan 2. pengangkutan makanan jadi/ masak	Checklist	Observasi ( dilakukan untuk melakukan pengamatan terhadap kegiatan pengangkutan makanan)	1: memenuhi syarat 2: tidak memenuhi syarat  Mengacu pada Permenkes no. 1096 tahun 2011	Ordinal

					tentang higiene sanitasi jasaboga	
6.	Penyajian Makanan	Kegiatan yang dilakukan dengan memperhatikan kelayakan melalui uji organoleptik, biologis, dan laboratorium. Dengan memperhatikan tempat penyajian, cara penyajian, serta prinsip penyajian.	Checklist	Observasi ( dilakukan untuk melakukan pengamatan terhadap kegiatan penyajian makanan	1: memenuhi syarat 2: tidak memenuhi syarat  Mengacu pada Permenkes no. 1096 tahun 2011 tentang higiene sanitasi jasaboga	Ordinal

7.	Pemeriksaan Angka Kuman Makanan	Suatu tindakan untuk mengetahui kualitas makanan apakah telah terkontaminasi atau tidak oleh kuman	Pemeriksaan Laboratorium	Metode ALT (Angka Lempeng Total)	<p>1. memenuhi syarat, jika angka kuman &lt; nilai batas cemaran maksimum</p> <p>2. tidak memenuhi syarat kesehatan, jika angka kuman &gt; nilai batas cemaran maksimum</p> <p>Mengacu pada Permenkes no. 1096 tahun 2011 tentang higiene sanitasi jasaboga</p>	Ordinal
8.	Identifikasi bahaya	Evaluasi spesifik terhadap produk pangan dan bahan mentah, <i>ingredient</i> serta bahan tambahan untuk menentukan risiko terhadap bahaya biologis, kimia dan fisik.	Formulir identifikasi bahaya	Observasi dan wawancara	<p>1. bahaya mikrobiologis,</p> <p>2. bahaya fisik</p> <p>3. bahaya kimia</p> <p>(mengacu pada SNI 01-4852-1998)</p>	Ordinal

9.	Titik Kendali Kritis	Suatu langkah dimana pengendalian dapat dilakukan mutlak diterapkan untuk mencegah atau meniadakan bahaya keamanan pangan, atau menguranginya sampai pada tingkat yang dapat diterima	kuesioner	Observasi dan wawancara	Besarnya kategori resiko yang terkandung pada makanan	Ordinal
10.	Spesifikasi Batas-batas kritis	penetapan suatu kriteria yang memisahkan antara kondisi yang dapat diterima dan yang tidak dapat diterima dalam setiap titik kedali kritis yang telah ditetapkan	Kuesioner	Observasi dan wawancara	Batas-batas limit secara spesifik dan valid untuk setiap titik kendali kritis.	Ordinal
11.	Penyusunan sistem monitoring	kegiatan pengamatan atau pengukuran terencana mengenai parameter pengendali untuk menilai apakah Titik Kendali Kritis (CCP) dalam kendali/batas kritis.	Kuesioner	Observasi dan wawancara	Frekuensi dalam prosedur dan pengamatan titik kendali kritis termonitor.	Ordinal

12.	Tindakan perbaikan	setiap tindakan yang harus diambil apabila hasil pemantauan pada titik kendali kritis menunjukkan hilang kendali.	Kuesioner	Observasi dan wawancara	<p>1. terdapat tindakan koreksi terhadap batas kritis yang terlampaui</p> <p>2. tidak terdapat tindakan koreksi terhadap batas kritis yang terlampaui</p>	Ordinal
13.	Prosedur verifikasi	serangkaian cara-cara dan pengujian untuk mengidentifikasi semua pelaksanaan program HACCP	Kuesioner	Observasi dan wawancara	<p>1. telah dilakukan prosedur verifikasi yang sesuai</p> <p>2. belum dilakukan prosedur verifikasi yang sesuai.</p>	Ordinal



14.	Dokumentasi dan pencatatan	dokumentasi/pencatatan seluruh pelaksanaan HACCP.	tentang program	Kuesioner	Observasi dan wawancara	1. telah dilakukan dokumentasi dan pencatatan 2. belum dilakukan dokumentasi dan pencatatan	Ordinal
-----	----------------------------	---	-----------------	-----------	-------------------------	--	---------

## F. Teknik pengumpulan data

### 1. Data primer

Pada penelitian ini, data primer dihasilkan dari observasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Alimuddin Umar dan wawancara mendalam dengan petugas di Instalasi Gizi Rumah Sakit dan pemeriksaan angka kuman pada makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Alimuddin Umar

### 2. Data sekunder

Data sekunder pada penelitian ini didapatkan dari rumah sakit umum daerah alimuddin umar.

## G. Pengolahan analisis data

Data hasil penelitian ini termasuk data kualitatif yang lebih merupakan wujud kata-kata daripada deretan angka. Analisis data kualitatif dilakukan melalui cara induktif, yakni pengambilan kesimpulan umum berdasarkan hasil observasi yang khusus. Analisis data yang dilakukan dengan menggunakan teknik analisis data deskriptif dengan pendekatan kualitatif mencakup 3 kegiatan yaitu reduksi data, penyajian data, dan data yang digunakan, meliputi sebagai berikut:

### 1. Reduksi data

Reduksi data adalah proses pemilihan, pemusatan, dan pengubahan data kasar yang didapat dari catatan- catatan lapangan. Pada tahapan ini, peneliti memilah data yang akan disajikan untuk hasil

penelitian. Peneliti melakukan pemilahan data berdasarkan fakta yang ditemukan di lapangan dan didukung oleh dokumentasi.

## 2. Perbandingan data

Perbandingan data yaitu sekumpulan informasi yang didapatkan dari hasil penelitian dibandingkan dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku. Bertujuan untuk mengetahui adanya penyimpangan-penyimpangan yang mungkin terjadi dilapangan yang tidak sesuai dengan peraturan yang telah ditetapkan. Data yang telah dibandingkan akan disajikan dalam bentuk rangkaian ulasan yang berisi tentang pembahasan dari penelitian yang telah dilakukan.

## 3. Data yang digunakan

Data yang digunakan diperoleh berdasarkan pemahaman data yang telah disajikan dengan mengacu pada pokok permasalahan yang diteliti. Data yang diperoleh dengan menggunakan pedoman wawancara, lembar observasi, dan lembar survey diolah dengan cara manual dengan bantuan computer dan disajikan dalam bentuk distribusi dilengkapi dengan tabel dan narasi.