

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Rancangan Penelitian

Penelitian menggunakan metode survey deskriptif. (Sugiyono, 2017), Melalui penelitian deskriptif makadapat diperoleh deskripsi dari rumusan masalah yaitu mengenai gambaran penyimpanan bahan makanan pada penyelenggaraan makanan di instalasi gizi RS DKT Bandar Lampung.

B. Subjek peneliti

Subjek dalam penelitian ini adalah petugas penanggung jawab bagian gudang penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RS DKT Bandar Lampung tahun 2023.

C. Objek Peneliti

Objek dalam penelitian ini adalah sistem penyimpanan dan gudang penyimpanan bahan makanan yaitu penyimpanan bahan makanan basah dan penyimpanan bahan kering di Instalasi Gizi RS DKT Bandar Lampung.

D. Lokasi dan waktu penelitian

Penelitian dilakukan pada bulan Mei tahun 2023, dengan melakukan observasi dan wawancara selama 3 hari mengenai penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi RS DKT Bandar Lampung.

E. Pengumpulan data

1. Jenis Data

a. Data primer

Data primer adalah data yang diperoleh atau dikumpulkan oleh peneliti secara langsung dari sumber datanya (Sugiyono, 2013). Data primer pada penelitian ini yaitu mengenai penyimpanan bahan makanan basah, dan penyimpanan bahan makanan kering.

b. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung baik berupa laporan ataupun keterangan lain (Sugiyono, 2013). Data yang diperoleh dapat berupa hasil dari pencatatan dan pelaporan petugas gudang penyimpanan bahan makanan serta arsip-arsip dokumen mengenai gambaran umum RS DKT Bandar Lampung sebagai penunjang dalam penelitian ini.

2. Metode Pengumpulan Data

a. Observasi

Metode observasi dilakukan oleh pengumpul data untuk mengetahui penyimpanan bahan makanan basah dan penyimpanan bahan makanan kering. Alat bantu yang digunakan adalah lembar checklist dengan cara melihat keadaan penyimpanan bahan makanan.

b. Wawancara

Metode wawancara adalah suatu metode yang digunakan untuk mengumpulkan data dimana peneliti mendapat keterangan dari responden yaitu kepada petugas penanggung jawab gudang di bagian penyimpanan bahan makanan. Wawancara dilakukan untuk mendapatkan data mengenai cara penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi RS DKT Bandar Lampung tahun 2023 dengan alat

bantu kuisisioner berupa lembar kuisisioner penelitian. Wawancara ini dilakukan agar data yang diperoleh lebih akurat dan valid untuk melengkapi hasil yang diperoleh melalui cara observasi.

F. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan Data

a. Editing

Editing adalah melakukan pengecekan isi dari kuisisioner atau formulir chek list dan untuk melihat apakah jawaban di dalam kuisisioner sudah jelas, relevan, konsisten, lengkap dan valid.

b. Coding

Coding adalah suatu kegiatan yang merubah data berbentuk huruf kemudian menjadi data yang berbentuk bilangan atau angka. Coding memiliki kegunaan yaitu mempermudah ketika menganalisis data pada penelitian. Hasil ukur pengamatan penyimpanan bahan makanan basah, dan penyimpanan bahan makanan kering menggunakan rentang nilai : baik, cukup dan kurang. Dihitung menggunakan perhitungan sebagai berikut :

1) Perhitungan hasil untuk penyimpanan bahan makanan

Hasil ukur sistem penyimpanan bahan makanan dilakukan dengan cara membandingkan dengan tiga standar yang ditetapkan oleh (Kementerian kesehatan, 2013).

Hasil ukur baik apabila memenuhi tiga persyaratan, cukup jika hanya memenuhi dua persyaratan yang ditetapkan dan kurang jika memenuhi satu persyaratan .

2) Perhitungan hasil untuk penyimpanan bahan makanan basah

Cara perhitungan : $\frac{\text{Jumlah point yang benar}}{\text{Jumlah standar yang ditetapkan}} \times 100 \% = \dots\dots$

Jumlah standar yang ditetapkan

3) Perhitungan hasil untuk penyimpanan bahan makanan kering

Cara perhitungan : $\frac{\text{Jumlah point yang benar}}{\text{Jumlah standar yang ditetapkan}} \times 100 \% = \dots\dots$

Jumlah standar yang ditetapkan

Hasil ukur penyimpanan bahan makanan basah dan kering dikategorikan menjadi baik, cukup, dan kurang yang dihitung berdasarkan besaran rentang presentase. Penyimpanan bahan makanan basah dan kering dilakukan yaitu :

1. baik jika skor ≥ 80 %
2. cukup jika skor yang dipenuhi yaitu 60-79 %
3. dan kurang jika skor < 60 %

Dan rata-rata pada penelitian hasil dari nilai :

1. baik dan cukup peneliti beri coding "1"
2. kemudian pada hasil kurang peneliti beri coding "0".

c. Prossessing/ Entry data

Prossessing yaitu setelah semua kuisisioner dan formulir check list sudah terisi semua dan benar, kemudian sudah melewati pengcodingan, selanjutnya memproses supaya dapat di analisis. Pengolahan hasil ukur pada penyimpanan bahan makanan meliputi tiga kategori, yaitu dimana ketiga persyaratan tersebut wajib dimiliki suatu instansi penyelenggaraan makanan banyak.

d. Cleaning

Cleaning yaitu melakukan pengecekan kembali data yang sudah di entry apakah terdapat kesalahan atau tidak mengenai gambaran penyimpanan bahan makanan basah dan kering.

2. Analisis Data

Data yang sudah diperoleh kemudian di analisis secara univariat. Analisis univariat yaitu analisis yang dilakukan untuk pervariabel atau satu variabel. Kemudian dinarasikan dengan membandingkan hasil yang sudah diperoleh dengan persyaratan yang berlaku sehingga diperoleh gambaran penyimpanan bahan makanan pada penyelenggaraan makanan di instalasi gizi RS DKT Bandar Lampung tahun 2023.