

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Rancangan Penelitian

Jenis penelitian ini merupakan penelitian deskriptif, rancangan penelitian deskriptif adalah penelitian yang dimaksudkan untuk menyelidiki keadaan, kondisi atau hal lain – lain yang hasilnya dipaparkan dalam bentuk laporan penelitian (Arikunto, 2019). Penelitian deskriptif ini bertujuan untuk menggali atau memperoleh informasi yang rinci mengenai penerapan sistem analisis dan pengendalian titik kritis pada menu ayam bumbu sate dan tahu kalio di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung.

B. Subjek Penelitian

Subjek penelitian ini meliputi kepala instalasi gizi, 2 penjamah makanan yang mengolah menu ayam bumbu sate dan tahu kalio di RSUD Dr.H.Abdul Moeloek Provinsi Lampung, dan bahan baku yang digunakan untuk pembuatan menu ayam bumbu sate dan tahu kalio.

C. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei tahun 2023 di Instalasi Gizi RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi 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 ayam bumbu sate dan tahu kalio.
- 2) Titik kendali kritis pada proses pembuatan menu ayam bumbu sate dan tahu kalio.
- 3) Batas kritis pada proses pembuatan menu ayam bumbu sate dan tahu kalio.

- 4) Sistem monitoring pada pembuatan menu ayam bumbu sate dan tahu kalio.
- 5) Tindakan verifikasi pada proses pembuatan menu ayam bumbu sate dan tahu kalio.
- 6) Pencatatan dan dokumentasi pada proses pembuatan menu ayam bumbu sate dan tahu kalio.

b. Data Sekunder

Data sekunder penelitian ini adalah seluruh dokumen yang berasal dari gambaran umum rumah sakit dan instalasi gizi. 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 digunakan 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 penjamah makanan.

b) Wawancara Mendalam

Wawancara mendalam (*indepth interview*) merupakan salah satu teknik mengumpulkan data kualitatif, dimana wawancara dilakukan dengan mewawancarai Kepala Instalasi Gizi RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung untuk mengetahui data terkait gambaran Instalasi Gizi dan dokumen pemeriksaan air minum serta dua tenaga penjamah menu ayam bumbu sate dan tahu kalio 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 RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi 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 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 narasi sehingga menjadi sebuah informasi yang menggambarkan hasil yang diperoleh.