

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Rancangan Penelitian

Penelitian ini bersifat kualitatif dengan desain deskriptif yaitu dimana dalam penelitian ini penulis ingin mendapatkan gambaran tentang Hygiene Sanitasi Makanan di RSD Mayjend HM Ryacudu Kotabumi dengan melakukan pengamatan secara langsung dari upaya pemilihan bahan makanan sampai penyajian makanan jadi

B. Objek Penelitian

Objek dalam penelitian ini adalah keadaan dapur dan cara pemilahan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan jadi, penyajian makanan jadi, dan pemeriksaan angka kuman makanan di RSD Mayjend HM Ryacudu Kotabumi Tahun 2023

C. Subjek Penelitian

Subjek dalam penelitian ini adalah petugas ruang gizi di RSD Mayjend H.M Ryacudu Kotabumi untuk pelaksanaan data maupun sumber menggunakan metode wawancara dan observasi, baik kepada penanggung jawab ruang dan para petugas penyelenggara makanan.

D. Lokasi dan Waktu Penelitian

Tempat penelitian yang dijadikan sebagai lokasi penelitian adalah RSD Mayjend HM Ryacudu Kotabumi dan waktu penelitian ini dilaksanakan pada 10 April tahun 2023.

E. Metode Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dilakukan dengan wawancara dan observasi menggunakan questioner dan check list yang dilakukan oleh penulis. Jenis data

yang dikumpulkan terdiri dari :

1. Data primer

Data primer yang diperoleh dengan menggunakan questioner, checklist tentang hygiene sanitasi makanan di RSD Mayjend HM Ryacudu Kotabumi yang terdiri:

- a. Penyimpanan bahan makanan yaitu meliputi suhu, ketebalan dan kelembaban pada ruang penyimpanan bahan yang akan diolah.
- b. Pengolahan makanan yaitu meliputi penjamah makanan (orang), cara pengolahan makanan, tempat pengolahan makanan (dapur), dan peralatan yang digunakan dalam pengolahan makanan.
- c. Pengangkutan makanan yaitu proses pengangkutan makanan jadi ke tempat penyimpanan makanan jadi dan ke tempat makanan tersebut akan dikonsumsi.
- d. Penyimpanan makanan jadi yaitu tempat makanan tersebut disimpan agar tidak terjadi kontaminasi. Suhu pula mempengaruhi pada tempat penyimpanan makanan tersebut.
- e. Penyajian makanan jadi yaitu meliputi tempat, alat, dan tenaga penyajian makanan jadi.

Pengisian checklist dilakukan ketika proses pengolahan makanan berlangsung. Dan pengisian questioner dilakukan ketika pada waktu istirahat karyawan. Pemeriksaan sampel makanan jadi sebagai indikator tercapainya upaya hygiene dan sanitasi makanan. Dilakukan dengan cara pengambilan sampel makanan berupa; lauk pauk, dan sayur matang yang dilakukan pada pagi hari sebanyak dua kali pengambilan sampel.

2. Data Sekunder

Data sekunder yaitu data yang diperoleh dari data profil RSD Mayjend HM Ryacudu Kotabumi yang berkaitan dengan penelitian tentang gambaran hygiene sanitasi makanan di RSD Mayjend HM Ryacudu Kotabumi dan data pendukung lainnya.

F. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan Data

Dalam pengolahan data penulis melakukannya secara manual yaitu mengumpulkan hasil observasi dengan menggunakan questioner dan checklist. Pengolahan data dilakukan dengan tahap-tahap sebagai berikut:

- a. Editing, yaitu pemeriksaan data atau pengecekan ulang data yang sudah diperoleh apakah data yang diperoleh sudah lengkap dan jelas sehingga sudah sesuai dengan keadaan yang sebenarnya.
- b. Coding, yaitu pengelompokkan data dengan memberikan kode pada semua data yang diperoleh dan diteliti agar mempermudah dalam pengolahannya.
- c. Kualitatif, yaitu menyimpulkan kata kata dari para informan dan di sesuaikan antara landasan teori dengan keadaan di lapangan.

2. Analisis Data

Data yang sudah diolah kemudian dilakukan analisis secara kualitatif dengan membandingkan antara fakta dilapangan dengan peraturan Permenkes No. 7 Tahun 2019 Tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit, dan Standar BPOM RI Nomor HK.00.06.1.52.401 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemarana Mikroba dan Kimia Dalam Makanan.