

## **BAB III**

### **METODOLOGI PENELITIAN**

#### **A. Rancangan Penelitian**

Penelitian menggunakan metode survei deskriptif, dalam penelitian ini peneliti ingin melihat fenomena sesungguhnya dalam penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus tahun 2021 yang menggambarkan kesesuaian penyimpanan bahan makanan kering, bahan makanan basah, makanan masak dengan persyaratan penyimpanan bahan makanan yang telah ditetapkan dengan pengamatan, wawancara, dan pencatatan.

#### **B. Subjek Peneliti**

Subjek dalam penelitian ini adalah Penanggung Jawab Penyelenggaraan Makanan dan petugas penanggung jawab bagian gudang penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus tahun 2021.

#### **C. Objek Peneliti**

Objek dalam penelitian ini adalah sistem penyimpanan dan keadaan gudang penyimpanan bahan makanan meliputi penyimpanan bahan makanan kering, penyimpanan bahan makanan segar, dan penyimpanan makanan masak di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus tahun 2021.

#### **D. Lokasi dan Waktu Penelitian**

Penelitian dilakukan pada bulan April tahun 2021, dengan melakukan observasi dan wawancara selama 3 hari mengenai penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus.

## **E. Pengumpulan Data**

### **1. Jenis Data**

#### **a. Data Primer**

Data primer merupakan data yang diperoleh dari observasi dan wawancara kepada responden. Observasi penyimpanan bahan makanan dilakukan peneliti selama 3 hari meliputi penyimpanan bahan makanan kering, penyimpanan bahan makanan basah, dan penyimpanan makanan masak. Observasi yang dilakukan dengan cara mengisi lembar check list sesuai dengan keadaan yang ditemukan pada saat penelitian berlangsung. Sedangkan wawancara merupakan salah satu jenis pengumpulan data primer secara lisan kepada responden. Hasil wawancara dilakukan dengan cara mendeskripsikan keterangan dari responden mengenai sistem pengawasan, pencatatan, dan pelaporan dalam penyimpanan bahan makanan.

#### **b. Data Sekunder**

Data sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung dari responden. Data yang diperoleh dapat berupa hasil pencatatan dan pelaporan petugas gudang dalam penyimpanan bahan makanan serta arsip-arsip mengenai gambaran umum RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus sebagai penunjang dalam penelitian ini.

### **2. Metode Pengumpulan Data**

#### **a. Observasi**

Metode observasi adalah data yang diperoleh dari hasil observasi penyimpanan bahan makanan kering, penyimpanan bahan makanan segar dan penyimpanan makanan masak dilakukan selama 3 hari dengan menggunakan lembar check list dengan melihat kondisi penyimpanan bahan makanan.

#### **b. Wawancara**

Metode wawancara adalah suatu metode yang dipergunakan untuk mengumpulkan data dimana peneliti mendapat keterangan dari responden yaitu kepada petugas bagian penyimpanan bahan makanan mengenai penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus tahun 2021 dengan lembar kuisisioner penelitian. Wawancara ini dilakukan agar

data yang di peroleh lebih valid untuk melengkapi hasil yang diperoleh melalui observasi.

## **F. Pengolahan dan Analisis Data**

### **1. Pengolahan Data**

#### a. Editing

Editing adalah melakukan pengecekan isi dari kuisisioner atau formulir check list dan kemudian melihat apakah jawaban yang berada di kuisisioner sudah jelas, relevan, konsisten dan lengkap.

#### 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 suatu data, pada penelitian coding dilakukan pada hasil observasi pada lembar checklist, digunakan coding “0” jika jawabannya tidak dan untuk jawaban iya “1”. Kemudian hasil rata-rata observasi diberi nilai dengan menggunakan penilaian standar hasil ukur, yaitu apabila skor yang diperoleh baik  $\geq 80\%$ , cukup apabila skor yang diperoleh 60-79%, dan  $< 60\%$  apabila skor dikatakan kurang. Tetapi rata-rata pada penelitian, hasil dari nilai baik dan cukup peneliti coding “1”, dan coding “0” pada hasil yang kurang.

#### c. Processing

Processing yaitu setelah semua kuisisioner dan form checklist terisi semua dan benar, juga sudah melewati pengkodean, selanjutnya memproses supaya dapat dianalisis.

Pengolahan hasil ukur pada penyimpanan bahan makanan meliputi tiga kategori, dimana bahwa ketiga persyaratan tersebut wajib dimiliki suatu instansi penyelenggaraan makanan banyak. Hasil ukur pengamatan penyimpanan bahan makanan kering, penyimpanan bahan makanan basah dan penyimpanan makanan masak menggunakan rentan nilai, yaitu: baik, cukup, dan kurang. Dihitung dengan menggunakan perhitungan sebagai berikut:

#### 1) Perhitungan hasil untuk penyimpanan bahan makanan

Hasil ukur system penyimpanan bahan makanan dilakukan dengan cara membandingkan dengan tiga standar yang ditetapkan oleh Kemenkes (2013).

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

2) Perhitungan hasil untuk penyimpanan bahan makanan kering

Cara perhitungan : 
$$\frac{\text{jumlah point yang benar}}{\text{Jumlah standar yang ditetapkan (42)}} \times 100\% = \dots\dots\dots$$

3) Perhitungan hasil untuk penyimpanan bahan makanan segar

Cara perhitungan : 
$$\frac{\text{jumlah point yang benar}}{\text{Jumlah standar yang ditetapkan (21)}} \times 100\% = \dots\dots\dots$$

Hasil ukur penyimpanan bahan makanan kering dan basah dikategorikan menjadi baik, cukup, dan kurang yang dihitung berdasarkan besaran rentang persentase. Penyimpanan bahan makanan kering dan bahan makanan basah dilakukan baik jika skor  $\geq 80\%$ , cukup jika skor yang dipenuhi adalah 60-79%, dan kurang jika skor  $< 60\%$ .

#### d. Cleaning

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

## 2. Analisis Data

Data yang diperoleh dianalisis 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 RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus tahun 2021.