

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Rancangan Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan rancangan penelitian survei. Penelitian deskriptif bertujuan untuk menggambarkan sesuatu. Penelitian deskriptif memiliki pernyataan yang jelas mengenai permasalahan yang dihadapi dan informasi detail yang dibutuhkan, sedangkan rancangan survei bertujuan untuk meninjau secara langsung permasalahan yang terdapat di lapangan

B. Subjek

Subjek dalam penelitian ini menggunakan teknik *purposive* sampling yaitu teknik yang digunakan untuk memilih subjek yang mengetahui permasalahan secara baik dan benar, dapat dipercaya untuk menjadi sumber data baik serta tersedia dan mampu memberikan informasi yang berkaitan dengan topik penelitian. Subjek dalam penelitian ini adalah 1 orang dalam perencanaan menu, 1 orang dalam perencanaan bahan makanan, 1 orang dalam perencanaan anggaran, 2 orang dalam pengadaan bahan makanan, 1 orang dalam penerimaan, dan 2 orang dalam penyimpanan.

C. Lokasi dan Waktu

Penelitian ini akan dilaksanakan pada bulan Mei 2025 di Rumah Sakit Muhammadiyah Metro

D. Pengumpulan Data

1. Jenis Data

a. Data Primer

Data primer adalah jenis data yang dikumpulkan oleh peneliti langsung dari sumber utama melalui wawancara, dan observasi yang meliputi perencanaan menu, perencanaan kebutuhan, perencanaan anggaran, pengadaan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, dan penyimpanan bahan makanan

b. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang tidak didapatkan secara langsung dari objek penelitian meliputi data umum rumah sakit seperti siklus menu, spesifikasi bahan makanan, jumlah petugas instalasi gizi, dan profil rumah sakit.

E. Pengelolaan dan Analisa Data

Teknik pengolahan data terdiri dari:

1. *Editing (Pengeditan Data)*

Cek data dengan mengecek ulang kuisisioner. Artinya sebelum data dientry, data yang telah diisi di kuisisioner harus diperiksa ulang agar tidak terjadi kesalahan pada saat pengolahan data. Data yang diisi dalam kuisisioner adalah prosedur perencanaan menu, prosedur perencanaan kebutuhan bahan makanan, prosedur perencanaan anggaran biaya, prosedur pengadaan bahan makanan, prosedur pembelian bahan makanan, prosedur penerimaan bahan makanan, dan prosedur penyimpanan bahan makanan.

2. *Processing*

Setelah semua isian kuisisioner terisi penuh dan benar, maka langkah selanjutnya adalah memproses data agar dapat dianalisis. Untuk mengetahui persentase jawaban maka dihitung terlebih dahulu, jawaban terlaksana/ada = 1 dan jawaban tidak terlaksana/tidak ada = 0. Lalu dikonversikan ke dalam persentase = $\text{Jumlah jawaban sesuai} / \text{jumlah maksimal} \times 100\%$. Pemrosesan data dilakukan dengan cara memasukkan data dari kuisisioner dan lembar checklist dalam bentuk tabel sehingga dapat dianalisis.

3. *Cleaning*

Peneliti melakukan pengecekan kembali apakah ada kesalahan atau tidak dalam program perangkat komputer terdapat kesalahan atau tidak.

F. Analisis Data

Analisi data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan analisis univariat. Menurut (Notoatmodjo, 2010) analisis univariat bertujuan untuk menjelaskan dan mendeskripsikan karakteristik setiap variabel penelitian. Data hasil penelitian seluruh variabel dideskripsikan dalam bentuk tabel dan narasi untuk mengevaluasi besarnya proporsi masing – masing variabel yang diteliti. Data yang dianalisa oleh peneliti adalah perencanaan menu, dan pengadaan bahan makanan. Dari variabel yang diamati oleh peneliti sehingga didapat distribusi frekuensi untuk mengetahui gambaran yang dinilai berdasarkan baik dan tidak baik