

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Rancangan Penelitian

Penelitian ini menggunakan rancangan penelitian secara deskriptif, yaitu memberikan gambaran sistem penyelenggaraan makanan berupa monitoring dan evaluasi pengolahan bahan makanan dan distribusi makanan pasien di Instalasi Gizi RSUD Jend, A. Yani Metro tahun 2021.

B. Objek Penelitian

Objek dalam penelitian adalah kegiatan pengolahan bahan makanan dan distribusi makanan pasien di RSUD Jend, A. Yani Metro tahun 2021.

C. Subjek Penelitian

Subjek dalam penelitian ini adalah Kepala Instalasi Gizi, kepala penanggung jawab pengolahan bahan makanan, dan petugas pendistribusian makanan pasien untuk memperoleh informasi mengenai objek penelitian di RSUD Jend, A. Yani Metro tahun 2021.

D. Lokasi Penelitian

Penelitian dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Jend, A. Yani Metro tahun 2021.

E. Pengumpulan Data

Jenis data yang dikumpulkan meliputi data primer dan data sekunder :

1. Data Primer

Data primer merupakan data yang diperoleh langsung dari observasi dan wawancara kepada responden. Dalam penelitian ini data diambil langsung dari Kepala Instalasi Gizi, kepala penanggung jawab pengolahan bahan makanan, dan petugas pendistribusian makanan pasien meliputi kegiatan pengolahan dan distribusi makanan serta monitoring dan evaluasi kegiatan yang dilakukan pada pengolahan bahan makanan

dan distribusi makanan dengan cara wawancara dan observasi menggunakan alat ukur kuesioner dan lembar *checklist* terhadap kegiatan monitoring dan evaluasi pengolahan bahan makanan dan pendistribusian makanan pasien di Instalasi Gizi RSUD Jend, A. Yani Metro tahun 2021. Data yang dimonitoring dan evaluasi adalah kegiatan pengolahan bahan makanan dan distribusi makanan berdasarkan persyaratan PGRS (2013) dan atau SOP rumah sakit yang ada.

2. Data Sekunder

Data yang diperoleh secara tidak langsung baik berupa laporan ataupun keterangan lain. Data ini merupakan data gambaran umum rumah sakit, gambaran instalasi gizi, gambaran kegiatan pengolahan makanan dan distribusi makanan, SOP pengolahan bahan makanan, serta SOP pendistribusian makanan pasien di RSUD Jend, A. Yani Metro tahun 2021.

Pengumpulan data tentang gambaran umum RSUD Jend. Ahmad Yani diperoleh dari dokumen atau laporan tahunan RSUD Jend, A. Yani Metro tahun 2021 dan didokumentasikan.

F. Pengolahan Data

Setelah data terkumpul maka langkah selanjutnya adalah pengolahan data yang dilakukan melalui tahap :

1. *Editing*

Editing dilakukan dengan cara meneliti setiap jawaban yang sudah dijawab oleh responden. *Editing* meliputi kelengkapan pertanyaan yang diajukan oleh responden.

2. *Coding*

Coding dilakukan dengan jalan menandai masing-masing jawaban dengan kode angka. Pada penelitian *coding* dilakukan pada hasil observasi pada lembar *check list*, digunakan *coding* “0” untuk jawaban tidak dan “1” untuk jawaban iya. Hasil rata-rata observasi pengolahan bahan makanan dan distribusi makanan menggunakan penilaian

standar hasil ukur yaitu, baik jika skor diperoleh $\geq 80\%$, cukup bila skor yang diperoleh 60-79%, dan kurang bila skor $< 60\%$.

a. Kuesioer terbuka terhadap gambaran penyelenggaraan makanana

Pengolahan data dilakukan dengan cara menilai hasil jawaban kuesioner tentang kegiatan pengolahan bahan makanan dan pendistribusian makanan pasien secara umum disertai observasi kemudian hasilnya dibandingkan dengan persyaratan-persyaratan dalam PGRS (2013) dan berbagai sumber literatur lainnya, sehingga diketahui gambaran kegiatan pengolahan bahan makanan dan pendistribusian makanan pasien di RSUD Jend, A. Yani Metro tahun 2021.

b. Kuesioer terbuka terhadap kegiatan monitoring

Pengolahan data dilakukan dengan cara menilai hasil jawaban kuesioner tentang monitoring pengolahan makanan dan pendistribusian makanan pasien disertai observasi kemudian hasilnya dibandingkan dengan persyaratan-persyaratan yang berlaku, sehingga diperoleh gambaran monitoring pengolahan bahan makanan dan pendistribusian makanan pasien di RSUD Jend, A. Yani Metro tahun 2021.

c. Kuesioer terbuka terhadap kegiatan evaluasi

Pengolahan data dilakukan dengan cara menilai hasil jawaban kuesioner tentang proses evaluasi pengolahan makanan dan pendistribusian makanan pasien disertai observasi kemudian hasilnya dibandingkan dengan persyaratan-persyaratan yang berlaku, sehingga diperoleh gambaran mutu kegiatan evaluasi pengolahan bahan makanan dan pendistribusian makanan pasien di RSUD Jend, A. Yani Metro tahun 2021.

3. *Processing*

Pengolahan hasil ukur pada pengamatan pengolahan bahan makanan dan pendistribusian makanan dengan menggunakan penilaian baik, cukup, dan kurang. Dihitung dengan menggunakan perhitungan sebagai berikut :

Cara Perhitungan : $\frac{\text{Jumlah Poin Benar}}{\text{Jumlah Standar Penelitian}} \times 100\%$

Hasil ukur penelitian di nilai dengan kategori baik, cukup, dan kurang. Baik jika skor yang diperoleh $\geq 80\%$, cukup bila skor yang diperoleh 60-79%, dan kurang bila skor $< 60\%$.

Perhitungan dilakukan untuk melihat nilai hasil observasi gambaran pengolahan bahan makanan dan pendistribusian makanan menggunakan tabel *check list*, sedangkan hasil observasi monitoring evaluasi pengolahan bahan makanan dan pendistribusian makanan menggunakan tabel *check list* akan di persentasekan dengan kategori sesuai dan tidak sesuai lalu ditulis dalam bentuk narasi.

4. *Entrying*

Memasukkan data hasil pengolahan dengan mengisi tabel observasi di dalam tabel hasil dan jawaban dari lembar kuisisioner dalam bentuk narasi mengenai gambaran serta monitoring evaluasi pengolahan bahan makanan dan distribusi makanan pasien.

G. Analisis Data

Data yang diperoleh dari *checklist* dianalisis dan dibandingkan dengan PGRS (2013), dan SOP pengolahan dan pendistribusian makanan di RSUD Jend, A. Yani Metro lalu hasil penilaian berupa pesentase dideskripsikan dalam bentuk narasi, sehingga diperoleh gambaran monitoring pengolahan bahan makanan dan pendistribusian makanan pasien di RSUD Jend, A. Yani Metro tahun 2021.

Data yang diperoleh dari kuesioner terbuka dianalisis dalam bentuk deskripsi narasi dengan cara pemaparan jawaban responden lalu dibandingkan dengan PGRS (2013), dan SOP pengolahan dan pendistribusian makanan di RSUD Jend, A. Yani Metro sehingga diperoleh gambaran monitoring dan evaluasi pengolahan bahan makanan dan pendistribusian makanan pasien di RSUD Jend, A. Yani Metro tahun 2021.