

BAB III

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif observasional yang bertujuan untuk menggambarkan prosedur penerimaan bahan makanan basah serta kesesuaiannya dengan spesifikasi bahan makanan. Penelitian ini dilakukan dengan cara observasional langsung terhadap pelaksanaan prosedur penerimaan tanpa memberikan perlakuan khusus terhadap objek penelitian.

A. Waktu Lokasi Penelitian

Penelitian dilakukan di Instalasi Gizi Di RSUP dr.Ben Mboi Kupang pada bulan Maret 2026.

B. Metode Pengumpulan Data

a) Observasi

Observasi dilakukan secara langsung terhadap prosedur penerimaan bahan makanan basah yang meliputi pemeriksaan jenis dan kondisi fisik bahan makanan sesuai dengan spesifikasi yang telah ditetapkan. Observasional dilakukan menggunakan lembar checklist prosedur dan spesifikasi bahan makanan basah.

b) Wawancara

Wawancara dilakukan kepada petugas yang terlibat dalam proses penerimaan bahan makanan basah untuk memperoleh informasi mengenai pelaksanaan prosedur penerimaan dan penerapan spesifikasi bahan makanan.

c) Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan dokumen pendukung berupa foto, catatan, dan dokumen terkait prosedur penerimaan bahan makanan basah.

C. Jenis Data

a) Data primer

Data primer diperoleh dari hasil observasi langsung, wawancara, dan dokumentasi terkait prosedur penerimaan bahan makanan basah sesuai spesifikasi.

b) Data Sekunder

Data sekunder diperoleh dari dokumen institusi, standar operasional prosedur (SOP), serta literatur yang berkaitan dengan prosedur penerimaan bahan makanan basah, data sekunder meliputi: Gambaran Umum RSUP dr. Ben Mboi Kupang (Instalasi Gizi)

D. Pengolahan dan Analisis Data

a) Pengolahan Data

Data yang diperoleh dikumpulkan, diperiksa, dan dikelompokkan berdasarkan kesesuaian prosedur penerimaan dan spesifikasi bahan makanan basah.

b) Analisis Data

Data dianalisis secara deskriptif menggunakan skala Nominal. Penilaian dilakukan dengan memberikan kategori sesuai dan kategori tidak sesuai pada setiap indikator, yaitu ketepatan jenis, ketepatan jumlah, dan kesesuaian spesifikasi bahan makanan basah. Hasil analisis digunakan untuk menggambarkan tingkat kesesuaian prosedur penerimaan bahan makanan basah dengan spesifikasi yang ditetapkan.

c) Penyajian Data

Data yang diperoleh akan disajikan dalam bentuk table, gambar, dan dinarasikan.

E. Data Operasional

Table 2. Definisi Operasional

Definisi Operasional Variabel	Definisi	Cara ukur	Alat ukur	Kriteria Objektif	Skala
Ketepatan jenis	Kesesuaian antara jenis bahan makanan yang dipesan dengan jenis bahan makanan yang diterima pada saat penerimaan bahan makanan	Observasi dan pencocokan dengan daftar pesanan	Form penerimaan makanan	ceklist bahan Sesuai: jenis bahan makanan yang diterima sesuai dengan daftar pemesanan Tidak sesuai: jenis bahan makanan yang diterima tidak sesuai dengan daftar pemesanan	Nominal
Ketepatan Jumlah	Kesesuaian jumlah bahan makanan yang diterima dengan jumlah yang tercantum dalam daftar pesanan berdasarkan berat, jumlah, atau volume	Penimbangan dan pencocokan dengan daftar pesanan	Timbangan, faktur pembelian, form checklist	Sesuai: Jumlah bahan makanan yang sama dengan jumlah yang dipesan Tidak sesuai: Jumlah bahan makanan yang diterima tidak sama dengan jumlah yang dipesan	Nominal

Spesifikasi Bahan Makanan Basah	Spesifikasi bahan makanan basah adalah kesesuaian bahan makanan yang diterima dengan standar instalasi gizi pada saat proses penerimaan, yang dinilai berdasarkan aspek mutu fisik, ketepatan jenis, dan ketepatan jumlah bahan makanan.	Observasi Sensorik mutu fisik (warna, bau, tekstur, kesegaran)	Form checklist spesifikasi bahan makanan basah	Sesuai: bahan makanan memenuhi kriteria warna, bau, tekstur, kesegaran, dan tidak terdapat tanda kerusakan Tidak sesuai: bahan makanan tidak memenuhi satu atau lebih kriteria tersebut
--	--	--	--	---