**BAB III**

**METODE PENELITIAN**

1. **Jenis Penelitian**

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif observasional dengan rancangan cross sectional. Penelitian dengan metode deskriptif bertujuan untuk mengumpulkan informasi aktual secara rinci dengan melukiskan segala fakta yang ada, mengidentifikasi masalah, membuat perbandingan dan evaluasi terhadap informasi/data yang diperoleh (Haris, 2007).

Tujuan penggunaan metode deskriptif ini untuk memperoleh segala informasi yang rinci sesuai dengan tujuan penelitian yaitu data mengenai penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) dalam penyusunan sistem HACCP Plan di Instalasi Gizi RS Dharma Husada Probolinggo.

1. **Waktu dan Tempat Penelitian**

Tempat pelaksanaan penelitian penerapan GMP dalam penyusunan HACCP Plan adalah di Instalasi Gizi Rumah Sakit Dharma Husada Probolinggo (Jl. Soekarno Hatta No 10, Kota Probolinggo, Jawa Timur). Waktu pelaksanaan penelitian ini pada tanggal 27 Oktober-14 Februari 2019.

1. **Sampel**

Sampel dalam penelitian Good *Manufacturing Practice* (GMP) ini menggunakan aspek GMP yang meliputi lokasi, bangunan, fasilitas, sarana pengolahan makanan, peralatan makanan, dan penyimpanan makanan. Sedangkan sampel pada peyusunan HACCP Plan adalah menu ke empat dari siklus menu 10 hari yaitu pada produk Opor Ayam. Produk ini dipilih berdasarkan tingkat risiko terhadap kerusakan fisik, kimia, dan mikrobiologi dengan kriteria konsistensi kadar air, kandungan protein, dan konsistensi santan.

1. **Definisi Operasional Variabel**

Tabel 7. Definisi Operasional Variabel

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Variabel** | **Definisi** | **Cara Ukur** | **Alat Ukur** | **Hasil Ukur** |
| 1. | Penerapan GMP | Penilaian kelayakan fisik hygiene dan sanitasi pada jasa boga sesuai dengan PERMENKES RI No 1096/Menkes/PER/VI/2011 untuk dikategorikan layak atau tidak layak suatu jasaboga tersebut | Obsevasi | Formulir uji kelayakan fisik sesuai dengan PERMENKES RI No 1096/Menkes/PER/VI/2011 | Batas kelayakan dengan nilai minimum 92. Apabila kurag dari 92 maka tidak bisa dikatakan layak. |
| 2. | Penyusunan HACCP Plan | Penyusunan dokumen HACCP plan pada proses pengolahan makanan untuk mengendalikan adanya potensi bahaya fisik, kimia, maupun mikrobiologi pada makanan agar produk tersebut aman dikonsumsi. | - Observasi  - Pengukuran | Dokumen HACCP | Dokumen HACCP Plan |

1. **Instrumen Penelitian**
2. Formulir untuk uji kelayakan fisik dan hygiene saitasi (Lampiran 1)
3. Dokumen HACCP Plan (Lampiran 2)
4. **Metode Pengumpulan Data**

Cara pengumpulan data dilakukan secara sistematis untuk mendapatkan data yang valid. Cara pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

1. **Good Manufacturing Practice (GMP)**
   1. Observasi

Metode observasi ini dilakukan dengan menggunakan lembar observasi yang diambil dari PERMENKES 1096/MENKES/VI/2011 tentang Persyaratan Kelayakan Fisik untuk Hygiene Sanitasi Jasaboga. Kemudia diberi tanda *check list* terhadap bobot nilai yang sudah ditetapkan. Observasi ini juga dilakukan untuk melihat kesesuaian di Instalasi Gizi Rumah Sakit Dharma Husada Probolinggo dengan standart yang ditentukan.

* 1. Wawancara

Wawancara ini dilakukan untuk mengetahui perilaku, kesehatan, dan pelatihan yang didapatkan oleh penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Dharma Husada Probolinggo.

* 1. Telaah Data

Telaah data yang dilakukan yaitu mengumpulkan dan mengkaji data tentang gambaran umum Rumah Sakit Dharma Husada Probolinggo dan data SOP Penyelenggaraan makanan karyawan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Dharma Husada Probolinggo untuk membandingkan da melengkapi informasi yang berhubungan dengan penelitian yang dilakukan.

1. **Hazard Analisys Critical Control Point (HACCP)**
   1. Pemilihan Menu

Menu yang diambil pada penelitian ini yaitu menu ke-empat dari siklus menu 10 hari di RS Dharma Husada Probolinggo. Pemilihan menu didasarkan pada tingkat risiko terhadap kerusakan fisik, kimia, dan mikrobiologi dengan kriteria konsistensi kadar air, kandungan protein, dan konsistensi santan pada menu Opor Ayam.

* 1. Penyusunan Dokumen HACCP Plan

Penyusunan dokumen HACCP sesuai dengan 12 langkah penyusun HACCP Plan yang terdiri dari 5 langkah persiapan dan 7 prinsip HACCP. 5 langkah persiapan tersebur meliputi pembentukan Tim HACCP, penyusunan deskripsi produk, identifikasi target penggunaan, penyusunan diagram alir proses, verifikasi diagram alir proses. Dan 7 prinsip HACCP meliputi identifikasi analisis bahaya, penetapan titik kendali kritis (CCP), penetapan batas kritis, penetapan prosedur pemantauan, penetapan tindakan koreksi, penetapan prosedur verifikasi, pencatatan dan dokumentasi.

1. **Pengolahan dan Analisis Data**
2. Pengolahan Data
3. Data Penerapan GMP

Data penerapan GMP diperoleh dengan observasi. Data hasil observasi dinilai pada formulir uji kelayakan fisik sesuai PERMENKES 1096/MENKES/VI/2011 berdasarkan bobot yang sudah dicantumkan sesuai jasaboga golongan B yang sudah ditentukan, kemudian hasil penilaian dijumlahkan dan diranking untuk menentukan kelayakan jasa boga yaitu dengan nilai minimum 92. Apabila bobot nilai jasaboga mencapai 92, maka jasaboga tersebut dapat dikatakan layak. Namun apabila jasaboga tersebut bobot nilai tidak mencapai nilai 92, maka jasaboga tersebut tidak dapat dikatakan layak.

1. Data penyusunan sistem HACCP Plan

Data penyusunan sistem HACCP Plan diperoleh dengan observasi, wawancara kepada tenaga penjamah makanan dan analisis kriteria produk. Data ini didokumentasikan pada formulir HACCP Plan.

1. Analisis Data

Analisis data dilakukan secara deskriptif dan dibandingkan dengan PERMENKES 1096/MENKES/VI/2011 tentang Kelayakan Fisik untuk Hygiene Sanitasi Makanan Jasaboga. Penyajian data dalam bentuk tabel disertai narasi.