

BAB II

METODOLOGI

2.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapang Gizi Institusi dilakukan pada tanggal 12 Desember 2022 sampai dengan 05 Januari 2023 di Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan. Kegiatan ini dilakukan pada pukul 06.00 sampai 17.00 WIB yang terbagi menjadi tiga *shift*, yaitu *shift* E (06.00 – 13.00 WIB), *shift* P (07.00 – 14.00 WIB), dan *shift* H (10.00 – 17.00 WIB).

2.2 Jenis dan Cara Pengumpulan Data

2.2.1 Data Primer

Data primer adalah data asli yang diperoleh langsung dari sumbernya, dimana dalam memperoleh data primer dibutuhkan waktu dan sumber daya untuk menjawab masalah penelitian yang dilakukan (Istijanto, 2005). Berikut pengambilan data primer Gizi Institusi yang dilakukan di Rumah Muhammadiyah Lamongan.

Tabel 2.1 Pengambilan Data Secara Primer

No	Data	Sumber Data
1.	Pengadaan bahan makanan, yang meliputi: - Perencanaan anggaran belanja; - Perencanaan dan penyusunan menu; - Pemesanan bahan makanan.	Observasi dan <i>interview</i>
2.	Penerimaan bahan makanan	Observasi dan <i>interview</i>
3.	Persiapan bahan makanan	Observasi dan <i>interview</i>
4.	Penyimpanan bahan makanan	Observasi dan <i>interview</i>
5.	Pengolahan bahan makanan	Observasi dan <i>interview</i>
6.	Penyajian dan distribusi makanan	Observasi dan <i>interview</i>
7.	Sumber daya manusia dan sarana prasarana fisik	Observasi dan <i>interview</i>

No	Data	Sumber Data
8.	<i>Plate waste</i>	<i>Form plate waste, observasi dan interview</i>

2.2.2 Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh dari pihak kedua berupa catatan yang sifatnya dokumentasi. Berikut pengambilan data sekunder Gizi Institusi yang dilakukan di Rumah Muhammadiyah Lamongan.

Tabel 2.2 Pengambilan Data Secara Sekunder

No	Data	Sumber Data
1.	Profil (gambaran umum) Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan dan Instalasi gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan	Data diperoleh dari koordinator penyelenggara makanan Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan
2.	Pengorganisasian penyelenggaraan makanan Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan	Data diperoleh dari koordinator penyelenggara makanan Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan
3.	Sumber Daya Manusia Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan	Data diperoleh dari koordinator penyelenggara makanan Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan
4.	Siklus menu	Data diperoleh dari koordinator penyelenggara makanan Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan
5.	Standar menu, standar resep, standar porsi, dan standar bumbu	Data diperoleh dari koordinator penyelenggara makanan Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan

2.3 Cara Pengolahan Data

Data primer yang diperoleh dari data primer dan sekunder, diolah dengan cara sebagai berikut:

Tabel 2.3 Cara Pengolahan Data Primer dan Sekunder

No	Data	Cara Pengolahan
1.	Pengadaan bahan makanan, yang meliputi: - Perencanaan anggaran belanja; - Perencanaan dan penyusunan menu; - Pemesanan bahan makanan.	Analisa hasil observasi dengan membandingkan standar
2.	Penerimaan bahan makanan	Analisa hasil observasi dengan membandingkan standar
3.	Persiapan bahan makanan	Analisa hasil observasi dengan membandingkan standar
4.	Penyimpanan bahan makanan	Analisa hasil observasi dengan membandingkan standar
5.	Pengolahan bahan makanan	Analisa hasil observasi dengan membandingkan standar
6.	Penyajian dan distribusi makanan	Analisa hasil observasi dengan membandingkan standar
7.	Sarana dan prasarana fisik	Analisa hasil observasi dengan membandingkan standar
8.	<i>Plate waste</i>	Analisa hasil observasi dengan membandingkan standar

2.4 Cara Penyajian Data

Penyajian data yang dilakukan untuk memperoleh data dalam penelitian ini dilakukan metode observasional deskriptif, dengan menampilkan tabulasi yang digambarkan secara deskriptif untuk memudahkan dalam pembacaan hasil.