

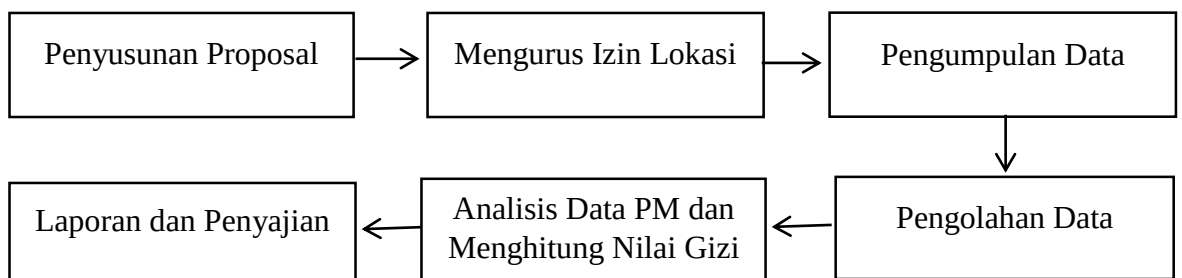
BAB IV

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini menggunakan penelitian *observasional* karena data yang diperoleh diarahkan untuk menjelaskan gambaran suatu situasi atau masalah yang digali melalui penelitian yang terjadi di lapangan. Adapun jenis penelitian *observasional* yaitu menggambarkan Sistem Penyelenggaraan Makanan di Rumah Makan Sederhana Babi Guling dan Menghitung Nilai Gizi Perporasi Makanan.

B. Alur Penelitian



Gambar 2 Alur Penelitian

C. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat

Penelitian ini dilakukan di Rumah Makan Sederhana Babi Guling Takmung, Klungkung yang berlokasi di Kecamatan Banjarangkan, Kabupaten Klungkung. Alasan pemilihan tempat ini sebagai penelitian adalah karena adanya subjek yang memenuhi kriteria penyelenggaraan makanan komersial dengan konsumsi rata-rata lebih dari 50 porsi setiap hari. Selain itu, babi guling sederhana ini juga belum pernah dilakukannya penelitian mengenai bagaimana

penyelenggaraan makanan di warung makan babi guling dan menghitung nilai gizi per porsi makanan di rumah makan tersebut. Selain itu, belum ada catatan penelitian sebelumnya yang berkaitan dengan hal ini. “Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Menghitung Nilai Gizi Perpori Makanan di Rumah Makan Babi Guling Takmung, Klungkung”.

2. Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April 2024

D. Populasi dan Sampel

Subyek dalam penelitian ini yaitu Rumah Makan Sederhana Babi Guling Takmung Klungkung, pemilik rumah makan, dan konsumen.

E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data

1. Jenis Data

a. Data primer

Data primer merupakan data yang diperoleh dari hasil penelitian langsung. Data primer, yaitu :

- 1) Data mengenai kegiatan Penyelenggaraan Makanan di Rumah Makan Babi Guling meliputi mengidentifikasi SDM, perencanaan anggaran belanja makanan, perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, pendistribusian makanan, pencatatan dan pelaporan, monitoring dan evaluasi, dan *hygiene* sanitasi.
- 2) Menghitung nilai gizi per porsi makanan di rumah makan babi guling

- 3) Wawancara konsumen mengenai frekuensi berapa kali sudah datang dalam seminggu.
2. Teknik Pengumpulan Data
 - a. Pengumpulan Data
 - 1) Data kegiatan penyelenggaraan makanan dikumpulkan dengan metode wawancara menggunakan kuesioner dan lembar observasi.
 - 2) Data nilai gizi perporsi makanan dikumpulkan dengan membeli makanan dengan porsi bungkus Rp. 10.000, porsi pisah, dan porsi gabung, kemudian ditimbang dan dihitung nilai gizinya.
 - 3) Data frekuensi konsumen yang datang dalam seminggu dikumpulkan menggunakan metode wawancara dengan konsumen langsung selama 1 kali.
 - b. Alat dan Instrumen. Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah buku tulis, alat tulis, timbangan, dan laptop. Sedangkan, instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuesioner dan lembar observasi untuk mengumpulkan data tentang *hygiene* sanitasi pengolah makanan dan penyelenggaraan makanan rumah makan babi guling.

F. Pengolahan Data dan Analisis Data

1. Pengolahan Data
 - a. Data Penyelenggaraan Makanan di Rumah Makan Babi Guling Sederhana Klungkung

Data tentang kegiatan penyelenggaraan makanan diperoleh melalui pengamatan langsung dan wawancara. Pada metode wawancara data yang

dikumpulkan melalui kuesioner dan diproses dengan cara diuraikan dan disajikan secara deskriptif dalam bentuk narasi.

b. Data Nilai Gizi Perpori Makanan

Data nilai gizi perpori makanan dikumpulkan dengan membeli makanan kemudian ditimbang dan dihitung menggunakan nutrisurvey dengan kategori porsi bungkus dengan harga Rp. 10.000, porsi pisah, dan porsi gabung.

c. Data frekuensi konsumen yang datang dalam seminggu dikumpulkan dengan wawancara selama 1 kali kemudian dinarasikan.

2. Analisis Data

Langkah pertama dalam melakukan analisis data adalah mengevaluasi informasi yang dikumpulkan dari berbagai sumber, termasuk data yang dikumpulkan melalui wawancara dan observasi langsung. Setelah mengumpulkan data penyelenggaraan makanan dan nilai gizi, langkah berikutnya adalah mengolah keduanya dengan dinarasikan dan memasukkan keduanya ke dalam aplikasi nutrisurvey. Selanjutnya, data dianalisis dalam bentuk naratif, mengungkapkan narasi-narasi dan temuan yang relevan. Pada langkah akhir, penarikan kesimpulan dilakukan dengan membandingkan hasil dari lapangan dengan pedoman untuk mengetahui apakah ada perbedaan.

G. Etika Penelitian

Peneliti dalam penelitian ini harus memahami prinsip etika penelitian. Bertujuan untuk menghindari kerugian dalam kedua pihak. Pada penelitian ini dimulai dengan prosedur yang berhubungan dengan etika penelitian terhadap responden :

1. Kerahasiaan (*confidentiality*) kerahasiaan merupakan etika dengan memberikan jaminan kerahasiaan dari hasil penelitian. Semua hasil dalam penelitian baik data yang diperoleh atau informasi yang diterima selama penelitian dijamin kerahasiaannya.
2. Tidak membahayakan subyek (*non maleficence*), peneliti mampu memperkirakan kemungkinan yang dapat membahayakan subyek.
3. Keadilan (*justice*) peneliti tidak membedakan setiap perbuatan kepada responden baik dari agama, suku, dan ras.
4. Bermanfaat (*beneficience*) pada penelitian ini, peneliti dapat memberikan manfaat dari hasil penelitian yang telah dilakukan kepada subyek.