

BAB IV

METODOLOGI PENELITIAN

4.1. Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan studi kasus yang menggunakan data primer. Dalam studi ini mengembangkan sistem HACCP di Unit Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kota Depok tahun 2009 untuk meningkatkan kualitas dan keamanan makanan pasien.

4.2. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Unit Gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Kota Depok yang beralamat di Jl. Raya Muchtar No. 99, Sawangan Kota Depok pada bulan Mei sampai Juni tahun 2009.

4.3. Langkah-langkah Kegiatan

4.3.1. Analisis Situasi

Melakukan analisis terhadap seluruh kegiatan yang dilaksanakan di unit Gizi RSUD Kota Depok mulai dari higiene sanitasi pengadaan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyajian makanan, pengangkutan makanan, pembuangan sampah dan air limbah serta higiene pekerja, sanitasi peralatan dan kondisi lingkungan fisik. Kesemuanya dilakukan dengan cara observasi, wawancara dan studi kepustakaan.

4.3.2. Pengembangan Prinsip HACCP

a. Identifikasi Bahaya

Identifikasi bahaya dilakukan dengan cara observasi, wawancara dan pengukuran mulai dari tahap pengadaan bahan makanan, penerimaan, penyimpanan bahan makanan sampai disajikan kepada pasien juga tenaga, peralatan dan kondisi lingkungan fisik.

b. Identifikasi Titik Kendali Kritis

Untuk mengidentifikasi titik kendali kritis dilakukan pengamatan mengenai pekerjaan para pekerja dan wawancara terhadap koordinator gizi mengenai pekerjaan yang dilakukan dan prosedur yang digunakan dalam penyelenggaraan makanan.

c. Menetapkan Batas Kritis

Melakukan observasi prosedur kerja dan wawancara untuk mengetahui penetapan batas kritis dalam penyelenggaraan makanan.

d. Pemantauan Pengendalian Titik Kendali Kritis

Dilakukan observasi prosedur kerja, wawancara dengan pekerja dan pengukuran terhadap aspek keamanan makanan dalam penyelenggaraan makanan.

e. Menetapkan Tindakan Perbaikan

Dalam menetapkan tindakan koreksi melakukan pengamatan prosedur kerja, wawancara dengan pekerja dan koordinator unit gizi RSUD Kota Depok mengenai pekerjaan yang dilakukan dalam proses penyelenggaraan makanan

f. Menetapkan Prosedur Verifikasi

Dalam menetapkan prosedur verifikasi dilakukan pengamatan penyelenggaraan makanan dan wawancara dengan koordinator unit gizi RSUD Kota Depok.

g. Dokumentasi dan Pencatatan

Untuk dokumentasi melakukan kegiatan observasi dan wawancara dengan koordinator gizi untuk mendapatkan gambaran dokumentasi dan pencatatan pada proses penyelenggaraan makanan di Unit Gizi RSUD Kota Depok.

4.3.3. Pengembangan Implementasi Sistem HACCP

Setelah melakukan analisis situasi dan membandingkan dengan kondisi ideal mengidentifikasi ketidaksesuaian dengan kondisi ideal yang dibutuhkan. Lalu dibuat tujuan dan implementasi sebagai program atau saran yang akan dicapai.