

BAB IV

METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian observasional. Desain penelitian yang digunakan adalah *cross sectional*, karena untuk mengetahui tingkat faktor yang mempengaruhi perilaku tenaga penjamah makanan di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dilakukan di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang pada Januari 2017.

C. Populasi Sampel

1. Populasi

Populasi penelitian ini adalah tenaga penjamah makanan di penyelenggaraan makanan Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang.

2. Sampel Penelitian

Seluruh tenaga penjamah makanan yang ada selama penelitian dilaksanakan

3. Teknik sampling

Penelitian ini menggunakan teknik sampling jenuh, yaitu seluruh tenaga penjamah makanan di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang.

4. Besar sampel

Besar sampel yaitu 15 orang tenaga penjamah makanan di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang.

D. Definisi Operasional Variabel

Tabel 3. Definisi Operasional Variabel

Variable	Definisi	Cara ukur	Alat ukur	Hasil ukur	Skala ukur
Usia	Usia atau umur (th) penjamah makanan di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang yang dihitung sejak responden dilahirkan sampai penelitian dilakukan	Wawancara	Kuesioner	<ul style="list-style-type: none"> • <24 tahun (usia muda) • 24-45 tahun (usia prima) • >45 tahun (usia tua) (WHO) 	Ordinal
Masa kerja	Lamanya tenaga penjamah makanan yang bekerja di sekolah Ar-Rohmah mulai dari menjadi pegawai di Sekolah Ar-Rohmah sampai penelitian dilaksanakan	Wawancara	Kuesioner	<ul style="list-style-type: none"> • ≤ 3 tahun (baru) • > 3 tahun (lama) <p>(Handoko, 2010).</p>	Interval
Tingkat pendidikan	Pendidikan formal terakhir yang ditempuh penjamah makanan sampai saat penelitian dilaksanakan	Wawancara	Kuesioner	<ul style="list-style-type: none"> • Tidak Sekolah • SD, SMP (Pendidikan Dasar) • SMA/SMA/SMK (Pendidikan Menengah) • PT (Pendidikan Tinggi) (Diknas, 2003) 	Ordinal
Tingkat pengetahuan	Tingkat pemahaman penjamah	Wawancara	Kuesioner	<ul style="list-style-type: none"> • Baik >80% 	Ordinal

	makanan tentang higiene sanitasi pengolahan makanan			<ul style="list-style-type: none"> • Cukup 60-80% • Kurang <60% <p>Aritonang, 2011)</p>	
Perilaku penjamah makanan	Aktivitas atau upaya penjamah dalam menerapkan higiene sanitasi pengolahan makanan dengan observasi	Form observasi	Cek list	<ul style="list-style-type: none"> • Baik >80% • Cukup 60-80% • Kurang <60% <p>Aritonang, 2011)</p>	Ordinal
Fasilitas Higiene Sanitasi	Sarana yang tersedia di Sekolah untuk memudahkan penerapan higiene sanitasi	Form observasi	Cek list	<ul style="list-style-type: none"> • Baik >80% • Cukup 60-80% • Kurang <60% <p>Aritonang (2011)</p>	Ordinal
Kelaikan Higiene Sanitasi Sekolah	Upaya untuk mengendalikan factor makanan, orang, tempat, dan perlengkapan yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan di penyelenggaraan makanan Sekolah	Form observasi	Cek list	<ul style="list-style-type: none"> • Baik ≥ 74 dan ≤ 83 <p>(Permenkes 1096, 2011)</p>	Ordinal

E. Alat dan Bahan Penelitian

1. Form wawancara tentang karakteristik tenaga penjamah makanan tentang higiene dan sanitasi di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang (halaman 54).
2. Form kuesioner tentang tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan tentang higiene dan sanitasi di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang (halaman 54).
3. Form pengamatan atau observasi tentang fasilitas higiene sanitasi penyelenggaraan makanan di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang (halaman 49).
4. Form pengamatan atau observasi tentang perilaku tenaga penjamah makanan di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang (halaman 48).
5. Form pengamatan atau observasi tentang kelaikan higiene sanitasi penyelenggaraan makanan di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang (halaman 51).
6. Kalkulator
7. Laptop
8. Kamera digital
9. Alat tulis

F. Teknik Pengumpulan Data

Data yang diperlukan dalam penelitian ini adalah:

1. Data identitas atau karakteristik penjamah makanan yang diperoleh dengan wawancara dengan alat bantu kuesioner secara langsung terhadap tenaga penjamah makanan di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang.
2. Data tingkat pengetahuan penjamah makanan diperoleh dengan alat bantu kuesioner yang diberikan secara langsung kepada tenaga penjamah makanan di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang.
3. Data fasilitas higiene sanitasi diperoleh dengan cara observasi dengan dibantu form pengamatan (*checklist*) dengan pengamatan langsung di ruang pengolahan makanan Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang selama 3 hari tidak berturut-turut.

4. Data perilaku tenaga penjamah makanan pada proses pengolahan makanan dan penerapan higiene dan sanitasi yang diperoleh dengan cara observasi perilaku tenaga penjamah makanan selama bekerja dengan dibantu form pengamatan (*checklist*) dengan pengamatan langsung di ruang pengolahan makanan Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang selama 3 hari tidak berturut-turut.
5. Data kelaikan higiene sanitasi diperoleh dengan cara observasi dengan dibantu form pengamatan (*checklist*) dengan pengamatan langsung di ruang pengolahan makanan Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang selama 3 hari tidak berturut-turut.

G. Teknik Pengolahan, Analisa, dan Penyajian Data

1. Data identitas atau karakteristik tenaga penjamah makanan (usia, masa kerja, dan tingkat pendidikan) diolah dengan cara mengklasifikasikan data berdasarkan klasifikasi sebagai berikut:
 - a. Usia
 - <24 tahun (usia muda)
 - 25-45 tahun (usia prima)
 - > 45 tahun (usia tua)
 - b. Masa kerja
 - ≤ 3 tahun (baru)
 - >3 tahun (lama)
 - c. Tingkat pendidikan
 - Tidak Sekolah
 - SD, SMP (pendidikan dasar)
 - SMA/SMK (pendidikan menengah)
 - PT (pendidikan tinggi)

Selanjutnya disajikan dalam bentuk grafik dengan mencantumkan persentase, kemudian diinterpretasikan secara deskriptif.

2. Data pengetahuan tenaga penjamah makanan diolah dengan skor 1 bagi jawaban benar dan skor 0 bagi jawaban yang salah, kemudian dihitung dalam presentase dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Total data pengetahuan} = \frac{\text{skor jawaban}}{\text{skor harapan}} \times 100\%$$

Nilai-nilai pengetahuan responden dikelompokkan menurut kriteria (Aritonang, 2011) sebagai berikut:

Baik	: >80%
Cukup	: 60-80%
Kurang baik	: <60%

Selanjutnya disajikan dalam bentuk grafik, dan hasil penelitian diinterpretasikan secara deskriptif.

3. Data fasilitas higiene sanitasi diolah dengan skor 1 bagi jawaban benar dan skor 0 bagi jawaban yang salah, kemudian dihitung dalam presentase dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Total} = \frac{\text{skor jawaban}}{\text{skor harapan}} \times 100\%$$

Nilai-nilai responden dikelompokkan menurut kriteria (Aritonang, 2011) sebagai berikut:

Baik	: >80%
Cukup	: 60-80%
Kurang baik	: <60%

Selanjutnya dirata-rata selama tiga hari dan hasil penelitian diinterpretasikan secara deskriptif.

4. Data perilaku tenaga penjamah makanan diolah dengan skor 1 bagi jawaban benar dan skor 0 bagi jawaban yang salah, kemudian dihitung dalam presentase dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Total} = \frac{\text{skor jawaban}}{\text{skor harapan}} \times 100\%$$

Nilai-nilai pengetahuan responden dikelompokkan menurut kriteria (Aritonang, 2011) sebagai berikut:

Baik	: >80%
Cukup	: 60-80%
Kurang baik	: <60%

Selanjutnya dirata-rata selama tiga hari, disajikan dalam bentuk grafik dan hasil penelitian diinterpretasikan secara deskriptif.

5. Data kelaikan higiene sanitasi Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang diolah sesuai dengan Permenkes 1096/MENKES/PER/VI/2011.

