

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis dan Rancangan Penelitian

Jenis penelitian yang dilakukan menggunakan metode deskriptif dengan desain yang digunakan adalah cross sectional study yaitu suatu metode penelitian yang dilakukan dengan tujuan utama untuk membuat gambaran atau mendeskripsikan dan penelitiannya dilakukan dalam waktu yang bersamaan, artinya observasi atau pengumpulan data sekaligus pada suatu saat (point time approach) (Notoadmodjo, 2005).

B. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan di SMA Negeri 3 Kota Pasuruan, Jalan Simpang Slamet Riyadi No. 144, Sebani, Gadingrejo, Kota Pasuruan, Jawa Timur.

2. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada Bulan Mei 2018 sampai dengan Juni 2018

C. Populasi dan Sampel Penelitian

1. Populasi Penelitian

Populasi dalam penelitian ini adalah tenaga penjamah makanan atau penjual makanan di kantin SMA Negeri 3 Kota Pasuruan.

2. Sampel Penelitian

Seluruh tenaga penjamah makanan atau penjual makanan di kantin sekolah SMA Negeri 3 Pasuruan.

D. Variable Penelitian

Variable dalam penelitian ini adalah :

- Karakteristik tenaga penjamah makanan
- Hygiene sanitasi

- Keamanan makanan
- Perilaku tenaga penjamah makanan

E. Definisi Operasional Variabel

| No | Variabel | Definisi | Cara Ukur | Alat Ukur | Skala Ukur | Hasil Ukur |
|----|--------------------|--|--|------------------------------|------------|---|
| 1 | Tingkat Pendidikan | Pendidikan formal terakhir yang ditempuh oleh tenaga penjamah makanan sampai pada saat menjadi penjual makanan. | Wawancara | - | Ordinal | <ul style="list-style-type: none"> • SD/ sederajat • SMP/ sederajat • SMA/ sederajat • Perguruan tinggi |
| 2 | Masa Kerja | Lama/masa waktu tenaga penjamah makanan bekerja di kantin SMA Negeri 3 Pasuruan | Wawancara | - | Interval | <ul style="list-style-type: none"> • < 5 tahun • 5 – 10 tahun • 11 – 15 tahun • 16 – 20 tahun • ≥ 21 tahun (Rapiasih, 2010) |
| 3 | Keamanan makanan | Kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah Pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia (UU No 18 tahun 2012). | Observasi dan pengisian pada form check list | Form keamanan makanan kantin | Ordinal | <ul style="list-style-type: none"> • Baik : >80% • Cukup : 60% - 80% • Kurang : <60% |
| 4 | Higiene sanitasi | Upaya untuk mengendalikan faktor makanan, | Observasi dan pengisian | Form higiene sanitasi | Ordinal | <ul style="list-style-type: none"> • Laik hygiene sanitasi rumah |

| | | | | | | |
|---|----------------------------------|--|--|--------------------------------|---------|---|
| | | orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (KMK 1098). | pada form check list | kantin sekolah (KMK 1098) | | makan dan restoran: >700 (KMK 1098) |
| 5 | Perilaku tenaga penjamah makanan | Perilaku kebersihan dan kesehatan serta perilaku sehat tenaga penjamah makanan yang diwujudkan dalam tindakan. | Observasi dan pengisian pada form check list | Form perilaku penjamah makanan | Ordinal | <ul style="list-style-type: none"> • Baik : >80% • Cukup : 60% - 80% • Kurang : <60% (Aritonang, 2011) |

F. Instrumen Penelitian

1. Bagan struktur organisasi pengelola kantin sekolah (lampiran 2).
2. Tabel karakteristik tenaga penjamah makanan (lampiran 3).
3. Form observasi higiene sanitasi di kantin SMA Negeri 3 Pasuruan (lampiran 7).
4. Form observasi keamanan pangan di kantin SMA Negeri 3 Pasuruan (lampiran 5).
5. Form observasi perilaku tenaga penjamah makanan di kantin SMA Negeri 3 Pasuruan (lampiran 8).
6. Laptop
7. Kamera
8. Alat tulis
9. Kalkulator

G. Teknik Pengumpulan Data

1. Data karakteristik tenaga penjamah makanan (usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, lama bekerja) diperoleh dengan cara melakukan wawancara.

Data ini diisi oleh peneliti pada tabel karakteristik tenaga penjamah makanan (lampiran 3).

2. Data higiene sanitasi kantin dengan melakukan observasi dan dengan alat bantu form higiene sanitasi (lampiran 7). Data ini diisi secara langsung oleh peneliti.
3. Data keamanan pangan di kantin diperoleh dengan melakukan observasi dan dengan alat bantu form keamanan pangan kantin (lampiran 5). Data ini diisi secara langsung oleh peneliti.
4. Data perilaku tenaga penjamah makanan diperoleh dengan melakukan observasi dan dengan alat bantu form perilaku tenaga penjamah makanan (lampiran 8). Data ini diisi secara langsung oleh peneliti.

H. Teknik Pengolahan, Penyajian dan Analisis Data

1. Data karakteristik tenaga penjamah makanan (usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, masa bekerja) disajikan dalam bentuk tabel (lampiran 3), diolah dan dianalisis secara deskriptif.
2. Data higiene sanitasi kantin diolah dengan cara:
 - a. Kolom "Nilai" diberi tanda lingkaran pada salah satu nilai yang paling sesuai dengan petunjuk dan penilaian RM.
 - b. Kolom "Skore" adalah hasil perkalian kolom "Bobot" dengan nilai yang dipilih pada kolom "Nilai".
 - c. Nilai 0, adalah wujud fisik sarana tidak ada.
 - d. Untuk setiap variabel yang diperiksa, diberikan nilai sesuai dengan keadaan kualitas variabel.
 - e. Nilai setiap variabel ditunjukkan dengan memberikan tanda lingkaran pada salah satu angka kolom nilai yang paling sesuai menurut hasil pengamatan pemeriksa.
 - f. Angka nilai yang paling sesuai merupakan hasil penjumlahan nilai dari beberapa komponen yang memenuhi syarat.

Contoh:

| No | Variabel | Bobot | Nilai | Skore |
|----|----------|-------|------------------------|-------|
| 2. | Bangunan | 2 | 2, 4, 6, 8 , 10 | 16 |

Untuk variabel nomor 2 yaitu : bangunan dengan angka nilai ialah = 2, 4, 6, 8, 10. Angka nilai 8 adalah yang paling sesuai. Angka ini merupakan penjumlahan komponen a, b, dan c yang terdapat pada kolom nilai yang memenuhi syarat.

- g. Skore diperoleh dengan cara : bobot x nilai.
Sebagaimana contoh di atas, maka skore bangunan : $2 \times 8 = 16$
Skore seluruh variabel > 700 termasuk uji laboratorium.
- h. Batas laik hygiene sanitasi rumah makan dan restoran adalah bila jumlah skore seluruh variabel > 700 termasuk uji laboratorium.
- i. Uraian detail setiap variabel ada di lampiran 13.
- j. Data disajikan dalam bentuk tabel dan dianalisis secara deskriptif.

3. Data keamanan pangan diolah dengan cara:

- a. Setiap pernyataan diberi skor secara absolute, bila uraian/kegiatan yang dilakukan benar diberi skor 1 dan bila salah diberi skor 0.
- b. Selanjutnya dilakukan perhitungan nilai untuk mengetahui total skor setiap subyek dan dihitung dengan cara:

$$\text{Total tingkat keamanan pangan} = \frac{\text{Skor Jawaban}}{\text{Skor Harapan}} \times 100\%$$

Keterangan :

- 1) Skor jawaban : jumlah uraian/kegiatan yang dilakukan benar
 - 2) Skor harapan : nilai maksimal yang bisa diperoleh jika seluruh uraian/kegiatan dilakukan benar
 - 3) Tingkat keamanan pangan : tingkat keamanan pangan berdasarkan presentase jawaban.
- c. Kemudian dilakukan klasifikasi tingkat keamanan pangan masing-masing subyek secara kategori dengan kriteria sebagai berikut:
 - 1) Baik : Hasil presentase >80%.
 - 2) Cukup : Hasil presentase 60% - 80%
 - 3) Kurang : Hasil presentase <60%.
 - d. Data disajikan dalam bentuk tabel (Lampiran 5) dan dianalisis secara deskriptif.

4. Data perilaku tenaga penjamah makanan diolah dengan cara:
- Setiap pernyataan diberi skor secara absolute, bila uraian/kegiatan yang dilakukan benar diberi skor 1 jika iya dan bila salah diberi skor 0 jika tidak.
 - Selanjutnya dilakukan perhitungan nilai untuk mengetahui total skor setiap subyek dan dihitung dengan cara:

$$\text{Total perilaku tenaga penjamah makanan} = \frac{\text{Skor Jawaban}}{\text{Skor Harapan}} \times 100\%$$

Keterangan :

- Skor jawaban : jumlah uraian/kegiatan yang dilakukan benar
 - Skor harapan : nilai maksimal yang bisa diperoleh jika seluruh uraian/kegiatan dilakukan benar
 - Perilaku tenaga penjamah makanan : perilaku tenaga penjamah makanan berdasarkan presentase jawaban.
- Kemudian dilakukan klasifikasi tingkat keamanan pangan masing-masing subyek secara kategori dengan kriteria (Aritonang, 2011) sebagai berikut:
 - Baik : Hasil presentase >80%.
 - Cukup : Hasil presentase 60% - 80%
 - Kurang : Hasil presentase <60%.
 - Data disajikan dalam bentuk tabel (lampiran 8) dan dianalisis secara deskriptif.