

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif observasional dengan desain penelitian *cross sectional studies*, yaitu penelitian yang menekankan pada waktu pengukuran/observasi data variabel independen dan dependen pada waktu yang sama.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada bulan Mei 2018 di *Little Box Catering* Malang yang beralamat di Jl. Semeru No. 60, Oro-Oro Dowo, Klojen, Kota Malang.

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

a. Kandungan Energi Dan Zat Gizi

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh menu makan siang yang disajikan pada penyelenggaraan makanan di *Little Box Catering* Malang sejumlah satu siklus dalam tiga bulan.

b. Higiene Tenaga Penjamah Makanan

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh tenaga penjamah makanan di *Little Box Catering* Malang

2. Sampel

a. Kandungan Energi Dan Zat Gizi

Sampel untuk penelitian ini adalah menu makan siang selama 6 hari pada penyelenggaraan makanan di *Little Box Catering* Malang.

b. Higiene Tenaga Penjamah Makanan

Sampel untuk penelitian ini adalah tenaga penjamah makanan yang bertugas selama 6 hari pada penyelenggaraan makanan di *Little Box Catering* Malang.

3. Teknik sampling

a. Kandungan Energi Dan Zat Gizi

Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan *accidental sampling*, yaitu sampel

yang digunakan adalah apa saja menu yang diolah pada penyelenggaraan makanan di *Little Box Catering* Malang.

c. Higiene Tenaga Penjamah Makanan

Seluruh tenaga penjamah makanan yang bertugas di dapur penyelenggaraan makanan di *Little Box Catering* Malang.

D. Definisi Operasional

Variabel	Definisi	Alat ukur	Hasil ukur	Skala
Usia	Masa hidup tenaga penjamah makanan sejak dilahirkan sampai saat penelitian dilakukan	Kuesioner	<ul style="list-style-type: none"> • 20-30 th • 30-40 th • > 40 th 	Ordinal
Tingkat pendidikan	Pendidikan formal terakhir yang ditempuh oleh tenaga penjamah makanan	Kuesioner	<ul style="list-style-type: none"> • Tidak sekolah • SD (tamat/ tidak) • SMP • SMA • Perguruan Tinggi 	Ordinal
Masa kerja	Lamanya tenaga penjamah makanan bekerja pada institusi tersebut	Kuesioner	<ul style="list-style-type: none"> • < 1 th • 1-3 th • > 3 th 	Ordinal
Tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang higiene sanitasi makanan	Tingkat pemahaman penjamah makanan tentang usaha kesehatan perorangan agar dapat memelihara kesehatan individu, memperbaiki dan meningkatkan nilai kesehatan serta mencegah timbulnya penyakit	Kuesioner	<ul style="list-style-type: none"> • Baik >80% • Cukup 60-80% • Kurang <60% <p>(Aritonang, 2011)</p>	Ordinal
Perilaku penjamah makanan tentang higiene sanitasi makanan	Upaya tenaga penjamah makanan dalam menerapkan aspek higiene sanitasi dalam mengolah makanan	Kuesioner	<ul style="list-style-type: none"> • Baik >80% • Cukup 60-80% • Kurang <60% <p>(Aritonang, 2011)</p>	Ordinal
Kandungan energi dan zat gizi	Rata-rata persentase energi dan zat gizi yang disajikan selama 6 hari kepada pelanggan/klien pada menu makan siang dibandingkan dengan AKG	Tabel AKG	<ul style="list-style-type: none"> • Lebih: >120% • Normal: 90-120% AKG • Defisit tingkat ringan: 80-89% AKG • Defisit tingkat sedang: 70-79% AKG • Defisit tingkat berat: <69% AKG <p>(Depkes RI, 1996)</p>	Ordinal

E. Instrumen Pengumpulan Data

- a. Daftar menu paket bekal sehat sekolah (lampiran 2)
- b. Form besar porsi penyajian (lampiran 4)
- c. Form kandungan energi dan zat gizi
- d. Form kuesioner pengetahuan terhadap higiene personal (lampiran 6)
- e. Lembar observasi perilaku tenaga penjamah makanan (lampiran 7)
- f. Timbangan digital
- g. Alat tulis
- h. Kalkulator
- i. Laptop
- j. Nutrisurvey

F. Metode Pengumpulan Data

1. Data mengenai gambaran umum dan penyelenggaraan makanan pada *Little Box Catering* Malang diperoleh melalui wawancara dan observasi secara langsung dengan pengelola penyelenggaraan makanan *Little Box Catering* Malang.
2. Data kandungan energi dan zat gizi (protein, lemak, karbohidrat, zat besi dan serat) dikumpulkan dengan menimbang makanan yang disajikan yaitu sebanyak 6 sampel selama 6 hari kemudian di rata-rata dan selanjutnya dikonversikan dalam satuan energi (Kkal); protein, lemak, karbohidrat (gram); dan zat besi, serat (mg) kemudian dibandingkan dengan AKG.
3. Data usia, pendidikan dan masa kerja tenaga penjamah makanan yang diperoleh dengan melakukan wawancara dengan alat bantu kuesioner secara langsung terhadap tenaga penjamah makanan *Little Box Catering* Malang.
4. Data tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan diperoleh dengan kuesioner yang diberikan secara langsung kepada tenaga penjamah makanan *Little Box Catering* Malang.
5. Data perilaku tenaga penjamah makanan pada proses pengolahan makanan dan penerapan higiene sanitasi diperoleh dengan observasi perilaku tenaga penjamah makanan selama bekerja dengan dibantu

form pengamatan dengan pengamatan langsung di *Little Box Catering* Malang.

G. Pengolahan, Penyajian dan Analisis Data

1. Data tentang gambaran umum

Data tentang gambaran umum *Little Box Catering* Malang dan tempat penyelenggaraan makanan dianalisa secara deskriptif.

2. Data kandungan energi dan zat gizi (protein, lemak, karbohidrat, zat besi dan serat)

Data kandungan energi dan zat gizi (protein, lemak, karbohidrat, zat besi dan serat) diolah dengan menghitung hasil rata-rata penimbangan makanan yang disajikan kemudian hasilnya dibandingkan dengan AKG. Data disajikan dalam tabel dan dianalisa secara deskriptif. Langkah-langkah perhitungan ketersediaan energi dan protein yaitu:

- a. Menghitung jumlah makanan yang disajikan, meliputi nasi, lauk, sayur dan buah selama 6 hari kemudian dirata-rata.
- b. Hasil dari perhitungan jumlah rata-rata makanan yang disajikan, dikonversikan ke ukuran berat mentah dalam satuan gram.
- c. Menganalisa berat bahan mentah ke dalam zat gizi dengan menggunakan *Nutrisurvey*.
- d. Membandingkan ketersediaan energi dan protein dari menu yang disajikan dengan Angka Kecukupan Zat Gizi (AKG) tahun 2013 yang dianjurkan dengan rumus:

$$x = \frac{E \text{ dan } P \text{ aktual yang disajikan}}{\text{Kecukupan } E \text{ dan } P} \times 100\%$$

Keterangan:

x = Ketersediaan energi dan zat gizi

e. Ketersediaan energi dan zat gizi pada makanan dapat dikategorikan menjadi:

- Lebih : >120% AKG
- Normal : 90-120% AKG
- Defisit Tingkat Ringan : 80-89% AKG
- Defisit Tingkat Sedang : 70-79% AKG
- Defisit Tingkat Berat : <69% AKG (Depkes RI, 1996)

3. Data usia, pendidikan dan masa kerja diolah dengan cara mengklasifikasikan data berdasarkan kelompok dengan klasifikasi sebagai berikut:

a. Usia

- 20-30 th
- 30-40 th
- > 40 th

b. Pendidikan

- Tidak sekolah
- SD (tamat/ tidak)
- SMP
- SMA
- Perguruan Tinggi

c. Masa kerja

- < 1 th
- 1-3 th
- > 3 th

Selanjutnya disajikan dalam bentuk tabel dengan mencantumkan presentase, kemudian diinterpretasikan secara deskriptif.

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

$$\text{Total tingkat pengetahuan} = \frac{\sum \text{Skor Jawaban}}{\sum \text{Skor Harapan}} \times 100\%$$

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

Baik = >80%

Cukup = 60% - 80%

Kurang baik = <60%

Selanjutnya disajikan dalam bentuk tabel dan hasil penelitian diinterpretasikan secara deskriptif.

5. Data perilaku tenaga penjamah makanan diolah dengan cara:
- Untuk setiap perilaku higiene sanitasi yang selalu dilakukan diberi skor 1 dan yang tidak dilakukan diberi skor 0.
 - Kemudian dihitung dalam presentase dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Total perilaku higiene sanitasi} = \frac{\sum \text{Skor Jawaban}}{\sum \text{Skor Harapan}} \times 100\%$$

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

- | | |
|-------------|-------------|
| Baik | = >80% |
| Cukup | = 60% - 80% |
| Kurang baik | = <60% |

Selanjutnya disajikan dalam bentuk tabel dan hasil penelitian diinterpretasikan secara deskriptif.