

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian observasional, dengan desain yang digunakan adalah *cross sectional*, karena untuk mengetahui penyelenggaraan makanan di kantin SMAN 5 Malang.

B. Populasi, Sampel, dan Teknik Sampling

1. Populasi Penelitian
 - a. Menu Makanan yang dijual di Kantin SMAN 5 Malang
 - b. Penjual makanan di Kantin SMAN 5 Malang
2. Sampel Penelitian
 - a. Beberapa menu makanan yang dijual di Kantin SMAN 5 Malang
 - b. Seluruh penjual makanan di Kantin SMAN 5 Malang
3. Besar Sampel
 - a. 4 makanan sepinggan dan 4 makanan camilan yang dijual di kantin
 - b. 6 orang penjual makanan di kantin
4. Teknik Sampling
 - a. Untuk sampel makanan menggunakan *random sampling*
 - b. Untuk penjamah makanan menggunakan *total sampling*

C. Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Sekolah Menengah Atas Negeri 5 Malang yang terletak di Jalan Tanimbar No 24 Malang.

D. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan April – Mei 2018

E. Variabel Penelitian

Variabel Bebas : Karakteristik penjamah makanan (usia, jenis kelamin, lama bekerja, pendidikan), tingkat pengetahuan, perilaku higiene sanitasi

Variabel Dependent : Keamanan makanan

F. Definisi Operasional

Tabel 1. Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
Karakteristik Tenaga Penjamah Makanan 1. Usia tenaga penjamah	Usia (tahun) penjamah makanan yang dihitung dari sejak responden lahir sampai dengan dilaksanakan penelitian	Form Kuesioner	Wawancara	<ul style="list-style-type: none"> • Usia Produktif (15-64 tahun) • Bukan Usia Produktif (< 15 dan > 64 tahun) (Badan Pusat Statistik, 2003)	Nominal
	2. Jenis Kelamin	Jenis kelamin dari tenaga penjamah makanan (laki-laki atau perempuan)	Form Kuesioner	Observasi	<ul style="list-style-type: none"> • Laki-laki • Perempuan
3. Lama Kerja	Waktu seseorang telah bekerja sebagai penjamah makanan di tempat penelitian	Form Kuesioner	Wawancara	<ul style="list-style-type: none"> • ≤ 2 tahun (belum berpengalaman) • ≥ 2 tahun (berpengalaman) (Marsaulina, 2004)	Nominal
4. Tingkat Pendidikan	Pendidikan terakhir yang dimiliki oleh tenaga penjamah makanan	Form Kuesioner	Wawancara dan observasi	<ul style="list-style-type: none"> • SD • SMP • SMA • Perguruan tinggi (UURI, 1989)	Ordinal
Tingkat Pengetahuan	Kemampuan tenaga penjamah menjawab soal tentang	Form Kuesioner	Wawancara dan observasi	<ul style="list-style-type: none"> • Baik (>80%) • Cukup (60-80%) • Kurang (<60%) 	Ordinal

	makanan yang sehat, perilaku higiene sanitasi, dan keamanan makanan			(Aritonang, 2012)	
Perilaku Penjamah Makanan	Aktivitas atau upaya penjamah dalam menerapkan higiene sanitasi dalam pengolahan makanan	Form <i>Checklist</i>	Observasi	<ul style="list-style-type: none"> • Baik (>80%) • Cukup (60-80%) • Kurang (<60%) (Aritonang, 2012)	Ordinal
Keamanan Makanan	Keadaan makanan yang dijual di kantin sekolah yang terhindar dari cemaran baik biologis, kimia, dan fisik serta bahan-bahan tambahan pangan yang membahayakan tubuh	Form <i>Checklist</i>	Observasi	<ul style="list-style-type: none"> • Baik (>80%) • Cukup (60-80%) • Kurang (<60%) (Aritonang, 2012)	Ordinal

G. Instrumen Pengumpulan Data

- Form *checklist* menu makanan yang dijual di Kantin SMA Negeri 5 Malang (lampiran 8)
- Form kuesioner untuk penjual makanan di Kantin SMA Negeri 5 Malang (lampiran 3)
- Form kuesioner untuk konsumen di lingkungan SMA Negeri 5 Malang (lampiran 4)
- Form *checklist* perilaku higiene sanitasi penjamah makanan (lampiran 6)
- Form *checklist* keamanan pangan (lampiran 7)
- Laptop
- Kalkulator

- Kamera
- Alat tulis

H. Metode Pengumpulan Data

Data yang diperlukan dalam penelitian ini adalah :

1. Data karakteristik penjamah makanan (usia, jenis kelamin, lama kerja, tingkat pendidikan) diperoleh melalui wawancara dengan tenaga penjamah makanan menggunakan alat bantu kuesioner di Kantin SMA Negeri 5 Malang
2. Data tingkat pengetahuan penjamah makanan diperoleh dengan cara wawancara dengan tenaga penjamah makanan dan observasi menggunakan alat bantu form kuesioner di Kantin SMA Negeri 5 Malang
3. Data perilaku higiene sanitasi tenaga penjamah makanan pada saat proses pengolahan dan penyajian makanan yang diperoleh selama tiga hari pengamatan melalui observasi perilaku tenaga penjamah makanan selama bekerja dengan dibantu form *checklist* di kantin SMAN 5 Malang
4. Data keamanan makanan diperoleh melalui observasi atau pengamatan langsung selama tiga hari dengan dibantu alat form *checklist* di kantin SMA Negeri 5 Malang

I. Metode Pengolahan, Penyajian, dan Analisis Data

1. Data karakteristik tenaga penjamah makanan disajikan menggunakan gambar dan dianalisis secara deskriptif.
2. Data tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan diolah dengan skor 1 bagi jawaban yang benar dan skor 0 bagi jawaban yang salah, kemudian dihitung dengan 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	= <60%

Lalu disajikan dalam bentuk gambar dan dianalisis secara deskriptif

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

$$\text{Total data perilaku} : \frac{\text{Skor jawaban}}{\text{Skor harapan}} \times 100\%$$

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

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

Lalu disajikan dalam bentuk gambar dan dianalisis secara deskriptif

4. Data keamanan makanan di kantin SMAN 5 Malang diolah dengan skor 1 bagi jawaban benar dengan skor 0 bagi jawaban yang salah, kemudian dihitung dengan presentase dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Total data keamanan makanan} : \frac{\text{Skor jawaban}}{\text{Skor harapan}} \times 100\%$$

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

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

Lalu disajikan dalam bentuk gambar dan dianalisis secara deskriptif