

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian observasional. Desain penelitian yang digunakan adalah **cross sectional**, karena untuk mengetahui penyelenggaraan makanan di kantin SMA Negeri 7 Malang.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

Tempat : Sekolah Menengah Atas Negeri 7 Malang yang terletak di
Jl. Cengger Ayam I No. 14, Tulusrejo, Lowok waru, Kota Malang
Jawa timur.

Waktu : Pada Bulan April – Mei 2018.

C. Populasi, Sampel, dan Teknik Sampling

1. Populasi penelitian
 - a. Menu makanan yang dijual di kantin SMA Negeri 7 Malang.
 - b. Tenaga penjamah makanan yang ada di kantin SMA Negeri 7 Malang.
2. Sampel penelitian
 - a. Beberapa menu makanan yang dijual di kantin SMA Negeri 7 Malang.
 - b. Seluruh Tenaga penjamah makanan yang ada di kantin SMA Negeri 7 Malang sebanyak 8 orang.
3. Besar sampel
 - a. Besar sampel menu makanan terdiri dari 5 makanan sepinggan (utama), 5 makanan camilan/snack, dan 14 minuman.
 - b. Besar sampel tenaga penjamah yaitu seluruh tenaga penjamah berjumlah 8 orang.
4. Teknik pengambilan sampel
 - a. Teknik sampling pada menu makanan menggunakan *random sampling*.
 - b. Teknik sampling pada tenaga penjamah menggunakan *total sampling*.

D. Variabel penelitian

1. Variabel Bebas : Karakteristik tenaga penjamah, tingkat pengetahuan penjamah makanan, dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan.
2. Variabel Terikat : Keamanan makanan.

E. Definisi Operasional Penelitian

Variabel	Definisi	Alat ukur	Cara ukur	Hasil ukur	Skala ukur
Karakteristik penjamah makanan					
a. Usia Tenaga Penjamah	Usia (th) penjamah makanan di jantin SMA Negeri 7 Malang yang dihitung sejak responden dilahirkan sampai penelitian dilakukan	Form kuisisioner	Wawancara	<ul style="list-style-type: none"> • < 25 tahun • 25-40 tahun • >40 tahun (Wardani, 2018) 	Ordinal
b. Jenis kelamin	Perbedaan laki-laki dan perempuan yang berjualan di kantin SMA Negeri 7 Malang	Form kuisisioner	Wawancara	<ul style="list-style-type: none"> • Perempuan • Laki-laki 	Nominal
c. Lama kerja	Lamanya tenaga kerja yang bekerja di kantin SMA Negeri 7 Malang	Form kuisisioner	Wawancara	<ul style="list-style-type: none"> • ≤ 3 tahun (baru) • ≥ 3 tahun (lama) (Handoko, 2007) 	Interval
d. Pendidikan terakhir	Pendidikan formal terakhir yang ditempuh penjamah makanan	Form kuisisioner	Wawancara	<ul style="list-style-type: none"> • SD/MI • SMP • SMA/SMK • Perguruan Tinggi (Ahmadi, 2017) 	Ordinal
Tingkat pengetahuan penjamah makanan	Kemampuan tenaga penjamah menjawab pertanyaan mengenai	Form kuisisioner	Wawancara	<ul style="list-style-type: none"> • Baik >80% • Cukup 60-80% • Kurang <60% 	Nominal

	makanan yang aman, dan sehat untuk dikonsumsi oleh siswa, guru dan karyawan di SMA Negeri 7 Malang			(Aritonang, 2012)	
Perilaku Higiene Sanitasi penjamah makanan	Aktivitas atau upaya penjamah dalam menerapkan higiene sanitasi pengolahan makanan	Form checklist	Observasi	<ul style="list-style-type: none"> • Baik >80% • Cukup 60-80% • Kurang <60% (Aritonang, 2012)	Nominal
Keamanan makanan	Kondisi makanan yang dijual di kantin SMA Negeri 7 Malang yang terhindar dari cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, membahayakan kesehatan manusia, serta bahan tambahan makanan yang digunakan (5P)	Form checklist	Observasi	<ul style="list-style-type: none"> • Baik >80% • Cukup 60-80% • Kurang <60% (Aritonang, 2012)	Nominal

F. Instrumen penelitian

1. Form kuisisioner karakteristik tenaga penjamah makanan (Lampiran 3).
2. Form kuisisioner untuk tingkat pengetahuan tenaga penjamah (Lampiran 4).
3. Form checklist tentang perilaku higiene sanitasi tenaga penjamah makanan di kantin SMA Negeri 7 Malang (Lampiran 5).
4. Form checklist tentang keamanan makanan di kantin SMA Negeri 7 Malang (Lampiran 6).
5. Kalkulator
6. Laptop

7. Handphone
8. Alat tulis

G. Metode pengumpulan data

Data yang diperlukan dalam penelitian ini adalah :

1. Data karakteristik penjamah makanan meliputi (Jenis kelamin, Usia Tingkat pendidikan, dan lama kerja) diperoleh dengan cara wawancara melalui form kuisisioner (Lampiran 3) yang diberikan kepada tenaga penjamah makanan di kantin SMA Negeri 7 Malang.
2. Data tingkat pengetahuan penjamah makanan diperoleh dengan cara wawancara melalui form kuisisioner (Lampiran 4) terhadap tenaga penjamah makanan di kantin SMA Negeri 7 Malang.
3. Data perilaku higiene sanitasi tenaga penjamah diperoleh dengan cara observasi langsung oleh peneliti dibantu form checklist (Lampiran 5) dengan observasi langsung di kantin sekolah SMA Negeri 7 Malang.
4. Data keamanan makanan diperoleh dengan alat bantu form checklist (Lampiran 6) melalui observasi langsung oleh peneliti di kantin SMA Negeri 7 Malang.

H. Teknik Pengolahan, penyajian, dan analisis data

1. Data karakteristik penjamah makanan diolah dengan langsung menampilkan karakteristik penjamah makanan di kantin SMA Negeri 7 Malang , selanjutnya disajikan dalam bentuk tabel (Lampiran 10) dan hasil penelitian diinterpretasikan secara deskriptif.
2. Data tingkat pengetahuan penjamah makanan diolah dengan memberikan skor 1 bagi jawaban yang benar dan skor 0 bagi jawaban yang salah, kemudian dihitung dengan presentase menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Total tingkat pengetahuan} : \frac{\text{Skor jawaban}}{\text{Skor harapan}} \times 100\%$$

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 pengetahuan : tingkat pengetahuan penjamah berdasarkan presentase jawaban.

Nilai-nilai tingkat pengetahuan penjamah makanan dikelompokkan menurut kriteria (Aritonang, 2012) sebagai berikut :

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

Selanjutnya disajikan dalam bentuk tabel (Lampiran 11) dan hasil penelitian diinterpretasikan secara deskriptif.

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

$$\text{Total perilaku higiene sanitasi penjamah makanan} : \frac{\text{Skor jawaban}}{\text{Skor harapan}} \times 100\%$$

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 perilaku penjamah makanan : tingkat perilaku higiene sanitasi penjamah berdasarkan presentase jawaban.

Nilai-nilai perilaku higiene sanitasi penjamah makanan dikelompokkan menurut kriteria (Aritonang, 2012) sebagai berikut :

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

Selanjutnya disajikan dalam bentuk tabel (Lampiran 12) dan hasil penelitian diinterpretasikan secara deskriptif.

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

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

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 makanan berdasarkan presentase jawaban.

Nilai-nilai keamanan makanan dikelompokkan menurut kriteria (Aritonang, 2012) sebagai berikut :

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

Selanjutnya disajikan dalam bentuk tabel (Lampiran 13) dan hasil penelitian diinterpretasikan secara deskriptif.