

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

Jenis penelitian ini observasional menggunakan desain cross sectional yaitu mengetahui perilaku higiene tenaga penjamah makanan dan fasilitas sanitasi kantin SDN Bareng 03. Data diambil dengan wawancara dan observasi di kantin sekolah.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

Waktu : Maret 2019

Tempat : Kantin SDN Bareng 03

C. Populasi, Sampel, dan Teknik Sampling

1. Populasi

Populasi dari penelitian ini adalah tenaga penjamah makanan di kantin SDN Bareng 03 sebanyak 6 orang.

2. Sampel

Sampel dari penelitian ini adalah seluruh tenaga penjamah makanan di kantin SDN Bareng 03

3. Teknik sampling

Teknik sampling yang digunakan adalah *total sampling* yaitu seluruh tenaga penjamah makanan di kantin SDN Bareng 03.

4. Besar sampel

Besar sampel dari penelitian ini yaitu 6 orang tenaga penjamah makanan di kantin SDN Bareng 03.

D. Variabel Penelitian

Variabel yang digunakan dalam penelitian ini yaitu:

1. Karakteristik tenaga penjamah makanan (umur, tingkat pendidikan, masa kerja, jenis kelamin).
2. Perilaku higiene tenaga penjamah makanan di kantin SDN Bareng 03.

3. Fasilitas higiene sanitasi di kantin SDN Bareng 03 (fasilitas bangunan kantin, fasilitas air bersih, fasilitas ruang pengolahan, fasilitas tempat penyajian, fasilitas tempat penyimpanan bahan pangan, peralatan kantin, fasilitas pembuangan limbah)

E. Definisi Operasional Variabel

Tabel 2. Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
Karakteristik Tenaga Penjamah Makanan	1. Umur	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. Tingkat pendidikan	Form kuesioner	Wawancara	<ul style="list-style-type: none"> • SD • SMP • SMA • Perguruan tinggi (UURI, 1989)	Ordinal
	3. Masa kerja	Form kuesioner	Wawancara	<ul style="list-style-type: none"> • ≤ 2 tahun (belum berpengalaman) • ≥ 2 tahun (berpengalaman) (Marsaulina, 2004)	Interval
	4. Jenis Kelamin	Form kuesioner	Wawancara	<ul style="list-style-type: none"> • Laki-laki • Perempuan 	Nominal
Perilaku higiene	Aktivitas atau upaya tenaga penjamah dalam menerapkan higiene personal selama menjamah	Observasi, wawancara	Form checklist	<ul style="list-style-type: none"> • Baik >80% • Cukup 60–80% • Kurang <60% (Aritonang, 2011)	Ordinal

Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
Fasilitas hygiene Sanitasi	Sarana yang tersedia di sekolah untuk memudahkan penerapan hygiene sanitasi	Observasi, wawancara	Form checklist	<ul style="list-style-type: none"> • Baik >80% • Cukup 60–80% • Kurang <60% (Aritonang, 2011) 	Ordinal

F. Instrument Penelitian

Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini yaitu:

1. Form *checklist* perilaku penjamah makanan di kantin SDN Bareng 03.
2. Form *checklist* fasilitas hygiene sanitasi di kantin SDN Bareng 03.
3. Form kuesioner karakteristik responden.

G. Metode pengumpulan data

1. Data karakteristik tenaga penjamah makanan (jenis kelamin, usia, tingkat pendidikan, lama bekerja).

Data ini diperoleh dengan cara melakukan wawancara dengan alat bantu form kuesioner secara langsung terhadap tenaga penjamah makanan di kantin SDN Bareng 03.

2. Data perilaku hygiene tenaga penjamah makanan

Data ini diperoleh melalui observasi perilaku tenaga penjamah makanan pada saat proses pengolahan dan penyajian makanan di kantin SDN Bareng 03 selama tiga hari pengamatan dibantu form *checklist*.

3. Data fasilitas hygiene sanitasi kantin SDN Bareng 03

Data ini diperoleh melalui observasi sarana prasarana di kantin SDN Bareng 03 selama tiga hari pengamatan dibantu form *checklist*.

H. Pengolahan dan Analisis Data

1. Data karakteristik tenaga penjamah makanan (jenis kelamin, usia, tingkat pendidikan, lama bekerja)

Data ini diolah dan disajikan dalam bentuk diagram, kemudian dianalisis secara deskriptif.

2. Data perilaku higiene tenaga penjamah makanan diolah dengan skor 1 untuk jawaban ya dan skor 0 untuk jawaban “Tidak” kemudian dihitung dalam presentase setiap subyek dengan cara jumlah skor dibagi nilai maksimum dikalikan 100% kemudian dikategorikan menurut kriteria (Aritonang, 2011) sebagai berikut:

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

Lalu disajikan dalam bentuk gambar dan dianalisis secara deskriptif.

3. Data fasilitas higiene sanitasi kantin SDN Bareng 03 diolah dengan skor 1 untuk jawaban ya dan skor 0 untuk jawaban “Tidak” kemudian dihitung dalam presentase setiap subyek dengan cara jumlah skor dibagi nilai maksimum dikalikan 100% kemudian dikategorikan menurut kriteria (Aritonang, 2011) sebagai berikut:

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

Lalu disajikan dalam bentuk gambar dan dianalisis secara deskriptif.