

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis dan Rencana Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif observasional, dengan desain yang digunakan adalah *cross sectional*. Karena untuk mengetahui Tingkat Pengetahuan, Perilaku Tenaga Penjamah Makanan dan Kelaikan Higiene Sanitasi di UB Coffee Malang.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada tanggal 12-21 Desember 2019 di UB Coffee, Jl. MT Haryono, Malang.

C. Populasi dan Sampel Penelitian

1. Populasi Penelitian

Populasi untuk penelitian ini adalah tenaga penjamah makanan yang ada di UB Coffee Malang.

2. Sampel dan Teknik Sampling Penelitian

Metode pengambilan sampel dengan cara *non random* sampling dengan *sistem purposive sampling*. Menurut sugiono, (2001) menyatakan bahwa *sampling purposive* adalah teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu dengan kriteria-kriteria yang ditetapkan berdasarkan tujuan penelitian.

a) Kriteria Inklusi

Kriteria inklusi adalah kriteria dimana subjek peneliti dapat mewakili dalam sampel penelitian yang memenuhi syarat sebagai sampel (Notoatmodjo, 2002) yaitu :

1. Tenaga penjamah makanan bersedia menjadi responden.
2. Tenaga penjamah makanan pegawai tetap di UB Coffee Malang.
3. Tenaga penjamah makanan yang berusia 18-40 tahun.
3. Tenaga penjamah makanan yang sehat.

b) Kriteria Eklusi :

1. Tenaga penjamah makanan yang tidak masuk kerja.
2. Tenaga penjamah makanan sulit ditemui ketika pengambilan data

3. Besar Sampel

Sampel yang digunakan adalah pegawai tetap tenaga penjamah makanan dalam penyelenggaraan makanan di UB Coffee Malang yang berjumlah 16 orang.

D. Variabel Penelitian

Terdapat dua jenis variabel yang digunakan yaitu :

1. Variabel Bebas

Variabel bebas yang digunakan adalah karakteristik penjamah makanan (usia, jenis kelamin, lama kerja dan pendidikan), tingkat pengetahuan penjamah makanan dan perilaku penjamah makanan.

2. Variabel Terikat

Variabel terikat yang digunakan adalah penerapan higiene sanitasi makanan.

E. Definisi Operasional Variabel

Pada sub-bab ini akan dijelaskan empat unsur yang terdapat pada definisi operasional variabel yaitu definisi variabel, metode operasional, alat pengukuran yang digunakan dan skala pengukurannya. Lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel di bawah.

Tabel 1. Definisi Operasional Variabel

No.	Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Skala Ukur	Hasil Ukur
1.	Usia	Lama penjamah makanan hidup (tahun) sejak dilahirkan sampai penelitian dilakukan	Wawancara	-	Interval	<ul style="list-style-type: none">• 19 - 39 tahun• > 40 tahun
2.	Jenis Kelamin	Perbedaan antara laki-laki dan perempuan tenaga penjamah makanan	Wawancara	-	Nominal	<ul style="list-style-type: none">• Laki-laki• Perempuan
3.	Tingkat Pendidikan	Pendidikan formal terakhir yang ditempuh oleh tenaga penjamah makanan	Wawancara	-	Ordinal	<ul style="list-style-type: none">• SD/ sederajat• SMP/ sederajat• SMA/ sederajat• Perguruan tinggi (Undang-undang RI Nomor 20 Tahun

No.	Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Skala Ukur	Hasil Ukur
						2003)
4.	Lama Kerja	Lama/masa waktu tenaga penjamah makanan bekerja di UB Coffee Malang	Wawancara	-	Interval	<ul style="list-style-type: none"> • < 6 bulan • 6 – 12 bulan • > 12 bulan
5.	Tingkat Pengetahuan	Kemampuan tenaga penjamah makanan menjawab soal tentang makanan yang sehat, perilaku Higiene Sanitasi	Kuesioner	Wawancara dan observasi	Ordinal	<ul style="list-style-type: none"> • Baik (>80%) • Cukup (60-80%) • Kurang (<60%) (Baliwati, dkk.2004)
6	Perilaku tenaga penjamah makanan	Upaya dalam menerapkan 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%) (Baliwati, dkk.2004)
7	Higiene sanitasi	Upaya mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (KMK, 1098)	Observasi dan pengisian pada form check list	Form higiene sanitasi restoran (KMK, 1098)	Ordinal	<ul style="list-style-type: none"> • Tingkat mutu A dengan score : 901 – 1000 • Tingkat mutu B dengan score : 801 – 900 • Tingkat mutu C dengan score : 700 – 800 • Tanpa grading < 700 (KMK, 1098)

F. Instrumen Penelitian

Penelitian ini menggunakan beberapa instrumen yaitu sebagai berikut:

1. Lembar persetujuan responden (Lampiran 1)
2. Form kuesioner tentang Pengetahuan Higiene sanitasi tenaga penjamah makanan (Lampiran 2)

3. Check list perilaku tenaga penjamah makanan di UB Coffee Malang (Lampiran 3)
4. Form pemeriksaan kelaikan higiene sanitasi rumah makan dan restoran berdasarkan Kepmenkes Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 di UB Coffee Malang (Lampiran 4)
5. Laptop
6. Kamera
7. Alat tulis
8. Kakulator

G. Teknik Pengumpulan Data

1. Data gambaran umum rumah makan diperoleh melalui observasi dan wawancara dengan manajer di UB Coffe Malang. Data dikumpulkan satu kali.
2. Data karakteristik tenaga penjamah makanan (usia, jenis kelamin, tingkat Pendidikan, lama kerja) diperoleh dengan cara melakukan wawancara. Data ini diisi oleh peneliti pada tabel karakteristik tenaga penjamah makanan.
3. Data pengetahuan tenaga penjamaah makanan diperoleh dengan memberikan alat bantu berupa form pengetahuan kepada tenaga penjamah makanan. Data ini diisi secara langsung oleh tenaga penjamah makanan. (Lampiran 2)
4. Data perilaku tenaga penjamaah makanan diperoleh dengan melakukan observasi sebanyak tiga kali dengan alat bantu berupa form perilaku tenaga penjamah makanan (lampiran 3). Data ini diisi secara langsung oleh peneliti dan enumerator.
5. Data higiene sanitasi tempat pengolah makanan diperoleh dengan melakukan observasi dan menggunakan alat bantu berupa form higiene sanitasi KEPMENKES No. 1098/Menkes/SK/VII/2003. 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, lama kerja) diolah dengan cara mengklasifikasikan data berdasarkan kelompok dengan klasifikasi sebagai berikut:
 - a. Usia

- 19 - 39 tahun
 - >40 tahun
- b. Jenis kelamin
- Laki-laki
 - Perempuan
- c. Pendidikan
- SD/ sederajat
 - SMP/ sederajat
 - SMA/ sederajat
 - Perguruan tinggi
- d. Lama kerja
- < 6 bulan
 - 6 - 12 bulan
 - > 12 bulan

Selanjutnya data disajikan dalam bentuk diagram pie dengan mencantumkan presentase, kemudian diinterpretasikan secara deskriptif.

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

$$\text{Total tingkat pengetahuan} = \frac{\text{skor jawaban}}{\text{skor harapan}} \times 100\%$$

Kemudian dilakukan klasifikasi tingkat pengetahuan masing-masing subjek secara katagori dengan kriteria sebagai berikut (Baliwati, dkk.2004) :

- Baik : Hasil presentase > 80%.
- Cukup : Hasil presentase 60%-80%.
- Kurang : Hasil presentase <60%

Data disajikan dalam bentuk tabel dan dianalisis secara deskriptif.

3. Data perilaku tenaga penjamah makanan diolah dengan cara:
- a. Setiap pertanyaan 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 subjek dan dihitung dengan cara:

$$\text{Total perilaku higiene sanitasi} = \frac{\text{skor jawaban}}{\text{skor harapan}} \times 100\%$$

- c. Kemudian dilakukan klasifikasi perilaku tenaga penjamah masing-masing subjek secara katagori dengan kriteria (Baliwati, dkk.2004) sebagai berikut
- Baik : Hasil presentase > 80%.
 - Cukup : Hasil presentase 60%-80%.
 - Kurang : Hasil presentase <60%
- d. Data disajikan dalam bentuk tabel dan dianalisis secara deskriptif.
4. Data higiene sanitasi UB Coffee diolah dengan cara:
- a. Kolom “Nilai” diberi tanda lingkaran Θ pada salah satu nilai yang paling sesuai dengan petunjuk dan penilaian RM.
 - b. Kolom “Skor” 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 memenuhi syarat.

Contoh:

No	Variabel	Bobot	Nilai	Skor
2	Bangunan	2	2, 4, 6, 8, 10	16

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

- a. Skor diperoleh dengan cara : bobot x nilai.
Sebagai contoh di atas, maka skor bangunan : $2 \times 8 = 16$ skor seluruh variabel > 700 termasuk uji laboratorium.
- b. Batas laik higiene sanitasi rumah makan dan restoran adalah bila jumlah skor seluruh variabel > 700 termasuk uji laboratorium.
- c. Uraian detail setiap variabel
- d. Data disajikan dalam bentuk tabel dan dianalisis secara deskriptif.

