

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif observasional. Penelitian dengan metode deskriptif observasional digunakan untuk menggambarkan atau memotret masalah kesehatan serta yang terkait dengan kesehatan sekelompok penduduk atau orang yang tinggal dalam komunitas tertentu (Notoatmodjo, 2010). Tujuan penggunaan metode deskriptif untuk memperoleh segala informasi yang rinci sesuai dengan tujuan penelitian yaitu data mengenai gambaran tingkat pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Djatiroto Kabupaten Lumajang.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

Waktu pelaksanaan penelitian ini pada tanggal 2-14 Maret 2020. Tempat pelaksanaan penelitian di Instalasi Gizi Rumah Sakit Djatiroto Kabupaten Lumajang (Jalan PB Sudirman No 81 Jatiroto, Umbulsari, Kaliboto Kidul, Kecamatan Jatiroto, Kabupaten Lumajang).

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi Penelitian

Populasi untuk penelitian ini adalah tenaga penjamah makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Djatiroto Kabupaten Lumajang.

2. Sampel Penelitian

Sampel penelitian ini adalah 4 tenaga penjamah makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Djatiroto.

D. Variabel Penelitian

1. Variabel Bebas

Variabel bebas yang digunakan adalah tingkat pengetahuan penjamah makanan.

2. Variabel Terikat

Variabel terikat yang digunakan adalah perilaku higiene sanitasi penjamah makanan.

E. Definisi Operasional Variabel

Tabel 4. Definisi Operasional Variabel

No	Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
1.	Tingkat Pengetahuan	Kemampuan penjamah makanan menjawab soal tentang makanan yang sehat dan perilaku higiene sanitasi	Pengisian formulir kuesioner	Formulir kuesioner	<ul style="list-style-type: none">▪ Baik (76 – 100 %)▪ Cukup (56 – 75 %)▪ Kurang (< 56 %)	Ordinal
2.	Perilaku higiene sanitasi	Upaya dalam menerapkan kebersihan dan kesehatan serta perilaku sehat tenaga penjamah makanan yang diwujudkan dalam tindakan	Observasi dan pengisian formulir check list	Formulir check list perilaku higiene sanitasi	<ul style="list-style-type: none">▪ Baik (76 – 100 %)▪ Cukup (56 – 75 %)▪ Kurang (< 56 %)	Ordinal

F. Instrumen Penelitian

1. Formulir uji kelaikan fisik sesuai dengan PERMENKES RI No 1096/MENKES/PER/VI/2011 (Lampiran 2).
2. Formulir kuesioner tentang tingkat pengetahuan higiene sanitasi tenaga penjamah makanan (Lampiran 3).
3. Formulir check list perilaku higiene sanitasi tenaga penjamah makanan (Lampiran 5).
4. Laptop.
5. Handphone.
6. Alat tulis.

G. Metode Pengumpulan Data

Cara pengumpulan data dilakukan secara sistematis untuk mendapatkan data yang valid. Cara pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

1. Data Tingkat Pengetahuan

Diperoleh dengan cara memberikan formulir kuesioner tingkat pengetahuan kepada penjamah makanan dan diisi secara langsung oleh penjamah makanan.

2. Data Perilaku Higiene Sanitasi

Diperoleh dengan cara melakukan observasi dan pengisian formulir perilaku higiene sanitasi oleh peneliti.

3. Data Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP)

Diperoleh dengan cara melakukan observasi dan wawancara dengan alat bantu formulir uji kelaikan fisik higiene sanitasi jasa boga PERMENKES RI No 1096/MENKES/PER/VI/2011. Data diisi secara langsung oleh peneliti.

H. Pengolahan dan Analisis Data

1. Data Tingkat Pengetahuan

Diolah dengan cara memberikan skor 1 bagi jawaban yang benar dan skor 0 bagi jawaban yang salah, kemudian dihitung dalam presentase dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

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

Kemudian dilakukan klasifikasi tingkat pengetahuan masing-masing subjek dengan kriteria sebagai berikut (Arikunto, 2010):

- a. Baik : Hasil presentase $\geq 76\%$
- b. Cukup : Hasil presentase 56-75%
- c. Kurang : Hasil presentase $< 56\%$

Penyajian data dalam bentuk tabel disertai narasi.

2. Data Perilaku Higiene Sanitasi

- a. Setiap pertanyaan diberi skor sesuai dengan fakta, bila uraian/kegiatan yang dilakukan benar maka 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 tingkat pengetahuan masing-masing subjek dengan kriteria sebagai berikut (Arikunto, 2010):

- 1) Baik : Hasil presentase $\geq 76\%$
- 2) Cukup : Hasil presentase 56-75%
- 3) Kurang : Hasil presentase $< 56\%$

3. Data Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP)

Hasil penilaian dijumlahkan dan diranking untuk menentukan kelaikan jasa boga golongan B dengan nilai minimum 83. Apabila bobot mencapai ≥ 83 , maka jasa boga tersebut dapat dikatakan laik. Namun apabila jasa boga tersebut bobot nilai tidak mencapai 83, maka jasa boga tersebut tidak dapat dikatakan laik.

Analisis data dilakukan secara deskriptif dan dibandingkan dengan PERMENKES RI No 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Kelaikan untuk Higiene dan Sanitasi Makanan Jasa Boga. Penyajian data dalam bentuk tabel disertai narasi.