

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian observasional. Desain penelitian yang digunakan adalah *cross sectional*, karena variabel dilakukan sekali waktu pada saat pengamatan.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

Tempat : Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Dr. Wahidin Sudiro Husodo
Kota Mojokerto

Waktu : 10-11 Mei 2021

C. Populasi, Sampel, dan Teknik Sampling

1. Populasi Penelitian

Populasi dari penelitian ini adalah seluruh tenaga penjamah makanan yang ada di Instalasi Gizi RSUD Dr. Wahidin Sudiro Husodo Kota Mojokerto yang berjumlah 22.

2. Sampel Penelitian

Sampel dari penelitian ini adalah tenaga penjamah makanan (petugas produksi, *pastry*, pramusaji, dan *chef*) yang ada di Instalasi Gizi RSUD Dr. Wahidin Sudiro Husodo Kota Mojokerto.

3. Besar sampel

Besar sampel tenaga penjamah makanan berdasarkan rumus slovin yaitu semua tenaga penjamah makanan sebanyak 22 orang dengan perhitungan sebagai berikut.

$$\begin{aligned}n &= N / N (d)^2 + 1 \\&= 22 / 22 (0,05)^2 + 1 \\&= 21,9 \text{ dibulatkan menjadi } 22\end{aligned}$$

Keterangan :

n = besar sampel

N = populasi

d = determinan 95%=0,05

4. Teknik Pengambilan Sampel

Teknik sampling pada tenaga penjamah makanan menggunakan total sampling. Hal ini dikarenakan banyaknya populasi

kurang dari 100, maka seluruh populasi yaitu sebanyak 22 orang (Sugiyono, 2007).

D. Definisi Operasional Penelitian

Tabel 1. Definisi Operasional Penelitian

Variabel	Definisi	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
Kelaikan Higiene Sanitasi	Upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi. di Instalasi Gizi RSUD Dr. Wahidin Sudiro Husodo Kota Mojokerto. (Permenkes RI, 2011)	Form hygiene sanitasi	Observasi	1. Layak (skor 83-92 atau 83-92%) 2. Tidak layak (skor <83 atau <83%) (Permenkes RI, 2011)	Ordinal
Perilaku penjamah makanan	Tindakan yang dilakukan oleh orang yang secara langsung mengelola makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Wahidin Sudiro Husodo Kota Mojokerto. (Permenkes RI, 2011)	Form checklist	Observasi	1. Baik >80% 2. Cukup 60-80% 3. Kurang <60% (Aritonang, 2012)	Ordinal

E. Instrumen Penelitian

1. Form hygiene sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Dr. Wahidin Sudiro Husodo Kota Mojokerto. (lampiran 2)
2. Form checklist tentang perilaku penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Wahidin Sudiro Husodo Kota Mojokerto. (lampiran 3)

F. Metode Pengumpulan Data

1. Data hygiene sanitasi diperoleh dengan alat bantu form melalui observasi langsung di Instalasi Gizi RSUD Dr Wahidin Sudiro Husodo Kota Mojokerto.
2. Data perilaku tenaga penjamah makanan diperoleh dengan dengan alat bantu form checklist melalui observasi langsung di Instalasi Gizi RSUD Dr Wahidin Sudiro Husodo Kota Mojokerto.

G. Teknik Pengolahan, Penyajian, dan Analisa Data

1. Data higiene sanitasi diolah dengan mengisi nilai dari kolom penilaian dengan angka maksimum yang tertera pada bobot. Nilai yang diberikan merupakan bilangan bulat, untuk memudahkan penjumlahan dan memperkecil kesalahan.

Contoh :

No.1. Dalam kolom bobot tertulis 1, artinya nilai yang dapat diberikan adalah 0 dan 1

No.2. Kolom bobot tertulis 5, artinya nilai yang dapat diberikan adalah 0, 1, 2, 3, 4, dan 5.

No.3. Kolom bobot tertulis 3, artinya nilai yang dapat diberikan adalah 0, 1, 2, dan 3.

2. Setiap uraian pemeriksaan (item) telah mempunyai bobot nilai masing-masing, yaitu nilai terkecil 1 (satu) dan nilai tertinggi 5 (lima).
3. Formulir ini berlaku untuk semua golongan jasaboga B, dengan catatan penilaian sebagai berikut :
Golongan B sampai dengan nomor 40 dengan nilai bobot : 92.
4. Untuk setiap nomor yang dinilai hanya ada satu diantara 2 pilihan, yaitu memenuhi syarat atau tidak. Bilamana menurut pertimbangan teknis lebih cenderung kepada memenuhi persyaratan, maka berilah tanda pada kolom penilaian dan bilamana menurut pertimbangan teknis lebih cenderung tidak memenuhi persyaratan, kolom penilaian dibiarkan kosong.
5. Setelah semua nomor diperiksa sesuai dengan batas golongan jasaboga, maka semua nilai pada kolom bobot yang mempunyai tanda kolom penilaian, dijumlahkan sampai batas golongan jasaboga kemudian diisikan pada kotak jumlah yang tersedia, yang berdampingan dengan jumlah nilai bobot masing-masing item/obyek. Uraian yang berbeda di luar batas-batas golongan walaupun mungkin terdapat di lapangan atau ditemukan selama observasi tidak perlu dinilai.
6. Nilai dari hasil penjumlahan uraian yang telah memenuhi syarat, menentukan terhadap dipenuhi tidaknya persyaratan secara keseluruhan, dengan ketentuan sebagai berikut :

Untuk golongan B : minimal mencapai 83, atau $84/92 = 90,2\%$.

Selanjutnya disajikan dalam bentuk tabel dan hasil penelitian diinterpretasikan secara deskriptif.

2. Data perilaku penjamah makanan diambil melalui pengamatan selama penjamah makanan sedang melakukan kegiatan mengolah makanan sampai pendistribusian apakah sesuai atau tidak dengan pernyataan yang tertera pada form checklist. Data tersebut diolah dengan skor 1 bagi jawaban sesuai dan skor 0 bagi jawaban tidak sesuai, kemudian dihitung dengan presentase menggunakan rumus sebagai berikut:

Total perilaku tenaga penjamah makanan :

$(\text{skor jawaban} / \text{skor harapan}) \times 100\%$

Keterangan :

- 1) Skor jawaban : jumlah jawaban yang dijawab sesuai
- 2) Skor harapan : nilai maksimal jika semua jawaban dijawab sesuai
- 3) Perilaku tenaga penjamah makanan : kategori perilaku tenaga penjamah berdasarkan presentase jawaban

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

Baik >80%

Cukup 60-80%

Kurang <60%

Selanjutnya disajikan dalam bentuk tabel dan hasil penelitian diinterpretasikan secara deskriptif.