

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

Jenis Penelitian ini menggunakan jenis penelitian *observational* yang bersifat deskriptif. Penelitian *observational* yaitu mengamati tanpa memberikan perlakuan (Hasanah, 2017). Desain Penelitian yang digunakan adalah studi potong lintang *cross sectional* yakni suatu penelitian untuk mempelajari variabel tertentu dalam waktu yang bersamaan (Notoadmodjo, 2010).

B. Waktu dan Tempat Penelitian

1. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April dan Juni 2021.

2. Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Katering Harum Sidoarjo, Jl. Raden Patah No.6061213, Pucanganom, Kec. Sidoarjo, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur 61213

C. Populasi, Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel

1. Populasi

Seluruh orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan, mulai dari persiapan, pengolahan, pengangkutan hingga penyajian kepada konsumen sejumlah 10 orang di Katering Harum Kabupaten Sidoarjo.

2. Sampel

Sampel yang digunakan pada penelitian ini adalah penjamah makanan bagian pengolahan dan distribusi di Katering Harum sidoarjo sebanyak 10 orang.

3. Teknik Pengambilan Sampel

Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini yaitu teknik *Sampling Jenuh* (sensus) yaitu metode penarikan sampel dimana semua anggota populasi dijadikan sebagai sampel (Supriyanto dan Machfudz, 2010)

4. Besar Sampel

Besar sampel penelitian yang digunakan peneliti pekerja di Katering Harum Sidoarjo sebagai penjamah makanan dengan jumlah 10 orang.

D. Variabel Penelitian

1. Perilaku Penjamah Makanan
2. Kelaikan Fisik Higiene Sanitasi

E. Definisi Operasional Variabel

1. Perilaku Penjamah Makanan : Tindakan bersih perilaku penjamah makanan agar makanan tidak tercemar (Fatmawati, 2013). Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian (Kaharuddin, 2017). Metode dan alat ukur yang digunakan berupa form kuesioner perilaku penjamah makanan. Menghasilkan data sebagai berikut :

a. Baik : Skor $\geq 70\%$

b. Tidak Baik : Skor $< 70\%$

(Fajriyati, 2016)

Menghasilkan skala ukur ordinal.

2. Kelaikan Fisik Higiene Sanitasi : Pengendalian keamanan pangan saat proses produksi makanan, agar dapat meminimalkan risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, penjamah makanan, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi (Sawong, 2016). Metode dan alat ukur yang digunakan yaitu alat ukur berupa form uji kelaikan fisik untuk higiene sanitasi. Menghasilkan data sebagai berikut :

a. Laik : $\geq 94,5 \%$

b. Tidak Laik : $< 94,5 \%$

(Permenkes RI, 2011)

Menghasilkan skala ukur ordinal.

F. Instrumen Penelitian

Bahan dan alat yang digunakan pada penelitian ini adalah:

1. Form perilaku penjamah makanan
2. Form uji kelaikan fisik untuk higiene sanitasi jasaboga (Permenkes nomor 1096 tahun 2011)

G. Metode Pengumpulan Data

1. Perilaku Penjamah makanan

Data perilaku penjamah makanan diperoleh dengan cara observasi perilaku tenaga penjamah makanan secara langsung saat bekerja tanpa pemberitahuan terlebih dahulu selama 3 hari tidak berturut-turut dengan mempertimbangkan variasi hari dalam seminggu yaitu mewakili awal pekan, tengah pekan dan akhir pekan dengan mengisikan skor perilaku pada form perilaku penjamah makanan.

2. Kelaikan Fisik Higiene Sanitasi

Data higiene sanitasi diperoleh dengan cara observasi kelaikan fisik higiene sanitasi di catering Harum secara langsung dalam satu hari dengan mengisikan skor bobot pada form uji kelaikan fisik untuk higiene sanitasi jasaboga (Permenkes nomor 1096 tahun 2011).

H. Teknik Pengolahan dan Penyajian Data serta Analisis Data

1. Perilaku Penjamah Makanan

Data perilaku penjamah makanan diolah dengan memberikan skor 1 untuk perilaku sesuai dan skor 0 pada perilaku tidak sesuai, kemudian dihitung menggunakan presentase dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Total} = \text{skor perilaku} / \text{skor harapan} \times 100\%$$

Kemudian di klasifikasikan berdasarkan kategori berikut :

Tabel 1. Klasifikasi Perilaku Penjamah Makanan

Klasifikasi Perilaku Penjamah Makanan	Keterangan
Baik	Skor $\geq 70\%$
Tidak Baik	Skor $< 70\%$

Sumber : (Fajriyati, 2016)

Kemudian di rata-rata, data disajikan dengan tabel, kemudian data dianalisis secara deskriptif.

2. Kelaikan Fisik Higiene Sanitasi

- a. Data kelaikan fisik higiene sanitasi diolah dengan mengisi nilai pada kolom bobot. Nilai yang diberikan adalah angka satuan (bulat), untuk memudahkan penjumlahan dan memperkecil kesalahan.

Contoh :

No. 1. Pada kolom bobot tertulis 1: nilai yang dapat diberikan 0 dan 1

No. 2. Pada kolom bobot tertulis 5: nilai yang dapat diberikan 0,1,2,3,4,5

No. 3. Pada kolom bobot tertulis 3: nilai yang dapat diberikan 0,1,2,3

Setiap uraian pemeriksaan (item) telah mempunyai bobot nilai masing-masing, yaitu nilai terkecil 1 (satu) dan nilai tertinggi 5 (lima), pemberian nilai pada kolom bobot tergantung kesesuaian fisik dikatering/jasaboga dengan catatan setiap golongan mempunyai batas penilaian sebagai berikut :

- 1) Golongan A.1. sampai dengan nomor 28 dengan nilai bobot : 70
- 2) Golongan A.2. sampai dengan nomor 31 dengan nilai bobot : 74
- 3) Golongan A.3. sampai dengan nomor 35 dengan nilai bobot : 83
- 4) Golongan B sampai dengan nomor 40 dengan nilai bobot : 92
- 5) Golongan C sampai dengan nomor 44 dengan nilai bobot : 100

- b. Semua nilai pada kolom bobot dijumlahkan sampai batas golongan jasaboga. Kemudian dihitung menggunakan presentase dengan rumus sebagai berikut :

Total = nilai bobot/nilai batas golongan jasa boga x 100%

- c. Hasil penjumlahan uraian yang telah memenuhi syarat, menentukan terhadap dipenuhi tidaknya persyaratan secara keseluruhan, dengan ketentuan sebagai berikut :

- 1) Untuk golongan A1 : minimal mencapai 65, atau $65/70 = 93\%$.

- 2) Untuk golongan A2 : minimal mencapai 70, atau $71/74 = 94,5\%$.
- 3) Untuk golongan A3 : minimal mencapai 74, atau $75/83 = 92,5\%$.
- 4) Untuk golongan B : minimal mencapai 83, atau $84/92 = 90,2\%$.
- 5) Untuk golongan C : minimal mencapai 92, atau $92/100 = 92\%$.

Kemudian diklasifikasikan berdasarkan kategori Golongan A2 :

Tabel 2. Ambang Batas Skor Kelaikan Fisik Higiene Sanitasi

Golongan A2 Jasaboga

Klasifikasi Kelaikan Fisik Higiene Sanitasi	Keterangan
Laik	Skor $\geq 94,5\%$
Tidak Laik	Skor $< 94,5\%$

Sumber : (Permenkes RI, 2011)

Data disajikan dan dianalisis secara deskriptif.