

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif observasional dengan desain *cross sectional* untuk mengetahui gambaran tingkat pengetahuan dan perilaku pengolah makanan serta uji kelaikan fisik higiene sanitasi di penyelenggaraan makanan RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April – Mei 2022 di penyelenggaraan makanan RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang, Jalan Panji Nomor 100, Kepanjen, Kabupaten Malang.

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi Penelitian

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pengolah makanan di penyelenggaraan makanan RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang

2. Sampel Penelitian

a. Kriteria Inklusi

Kriteria inklusi dalam penelitian ini adalah pengolah makanan yang bersedia menjadi responden penelitian

b. Kriteria Eksklusi

Kriteria eksklusi dalam penelitian ini adalah pengolah makanan yang tidak ada di lokasi atau sulit ditemui saat penelitian dilakukan

c. Teknik Pengambilan Sampel

Pengambilan sampel dalam penelitian ini menggunakan metode *purposive sampling*, yaitu dipilih berdasarkan kriteria yang ditentukan peneliti.

d. Besar Sampel

Besar sampel dalam penelitian ini adalah pengolah makanan di penyelenggaraan makanan RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang, yaitu pelaksana masak yang berjumlah 10 orang.

D. Definisi Operasional Variabel

Tabel 1. Definisi Operasional Variabel Penelitian

No	Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Skala Ukur	Hasil Ukur
1.	Karakteristik pengolah makanan				
	Usia	Lama pengolah makanan hidup sejak dilahirkan hingga saat penelitian dilakukan (tahun)	Formulir karakteristik pengolah makanan	Ordinal	a. Usia produktif (15-64 tahun) b. Usia non produktif (<15 dan >64 tahun) (Kemenkes RI, 2011)
	Jenis kelamin	Perbedaan antara laki-laki dan perempuan pada pengolah makanan		Nominal	a. Laki-laki b. Perempuan
	Tingkat pendidikan	Pendidikan terakhir yang ditempuh oleh pengolah makanan		Ordinal	a. Rendah (SD-SMP) b. Tinggi (SMA-Perguruan tinggi) (Arikunto, 2012)
	Lama kerja	Masa waktu pengolah makanan bekerja di penyelenggaraan		Ordinal	a. Lama (≥ 2 tahun) b. Sebentar (<2 tahun) (Tarwaka, 2017)

		makanan RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang			
	Pengalaman kerja	Pekerjaan pengolah makanan sebelum di penyelenggaraan makanan RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang		Ordinal	<ul style="list-style-type: none"> a. Berhubungan dengan pekerjaan sekarang b. Tidak berhubungan dengan pekerjaan sekarang
2.	Tingkat pengetahuan pengolah makanan	Kemampuan pengolah makanan dalam menjawab pertanyaan pada kuesioner mengenai higiene sanitasi	Kuesioner tingkat pengetahuan pengolah makanan	Ordinal	<ul style="list-style-type: none"> a. Baik ($\geq 75\%$) b. Cukup (55-74%) c. Kurang ($\leq 54\%$) (Arikunto, 2010)
3.	Tingkat perilaku pengolah makanan	Praktik higiene sanitasi pengolah makanan mulai dari persiapan hingga penyajian makanan	Formulir observasi tingkat perilaku pengolah makanan	Ordinal	<ul style="list-style-type: none"> a. Baik ($\geq 75\%$) b. Cukup (55-74%) c. Kurang ($\leq 54\%$) (Arikunto, 2010)
4.	Kelaikan fisik untuk higiene sanitasi penyelenggaraan makanan	Keadaan makanan, orang, tempat, dan perlengkapan yang ada pada penyelenggaraan makanan	Formulir uji kelaikan fisik higiene sanitasi	Ordinal	<p>Untuk jasa boga golongan B:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Memenuhi (≥ 83) b. Tidak memenuhi (< 83) (Kemenkes RI, 2011)

E. Instrumen Penelitian

1. Formulir karakteristik pengolah makanan (lampiran 2)
2. Kuesioner tingkat pengetahuan pengolah makanan (lampiran 4)
3. Formulir observasi tingkat perilaku pengolah makanan (lampiran 6)
4. Formulir uji kelaikan fisik higiene sanitasi berdasarkan PMK RI No. 1098 Tahun 2011 tentang higiene sanitasi jasaboga (lampiran 8)

F. Teknik Pengumpulan Data

1. Data karakteristik pengolah makanan (usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, lama bekerja, dan pengalaman kerja) diperoleh melalui pengisian formulir karakteristik pengolah makanan oleh responden.
2. Data tingkat pengetahuan pengolah makanan diperoleh melalui pengisian kuesioner tingkat pengetahuan pengolah makanan oleh responden
3. Data tingkat perilaku pengolah makanan diperoleh melalui pengisian formulir observasi tingkat perilaku pengolah makanan oleh peneliti. Observasi dilakukan sebanyak 3 kali dengan jarak antar observasi ≥ 3 hari.
4. Data kelaikan fisik untuk higiene sanitasi penyelenggaraan makanan diperoleh melalui pengisian formulir uji kelaikan fisik untuk higiene sanitasi berdasarkan PMK RI No. 1098 tahun 2011 tentang higiene sanitasi jasaboga oleh peneliti

G. Pengolahan dan Analisis Data

1. Data karakteristik, usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, lama bekerja, dan pengalaman kerja pengolah makanan diolah dengan cara mengkategorikan data yang didapatkan sesuai kategori berikut:
 - a. Usia
 - 1) Usia produktif (15 – 64 tahun)
 - 2) Usia non produktif (<15 dan >64 tahun)
 - b. Jenis kelamin
 - 1) Laki-laki
 - 2) Perempuan
 - c. Tingkat pendidikan
 - 1) Rendah (SD – SMP)
 - 2) Tinggi (SMA – Perguruan tinggi)

- d. Lama bekerja
 - 1) Lama (≥ 2 tahun)
 - 2) Sebentar (< 2 tahun)
- e. Pengalaman kerja
 - 1) Berhubungan dengan pekerjaan sekarang
 - 2) Tidak berhubungan dengan pekerjaan sekarang

Setelah dikategorikan, data disajikan dalam bentuk diagram untuk kemudian dianalisis secara deskriptif.

- 2. Data tingkat pengetahuan dan perilaku pengolah makanan diolah dengan cara:
 - a. Memberi skor pada setiap pertanyaan, yaitu 1 untuk jawaban benar dan 0 untuk jawaban salah
 - b. Melakukan perhitungan skor dengan rumus:
$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor}}{\text{Jumlah soal}} \times 100\%$$
 - c. Mengkategorikan nilai dengan kategori:
 - 1) Baik ($\geq 75\%$)
 - 2) Cukup (55 – 74%)
 - 3) Kurang ($\leq 54\%$)

Setelah dikategorikan, data disajikan dalam bentuk diagram untuk kemudian dianalisis secara deskriptif.

- 3. Data kelaikan fisik higiene sanitasi penyelenggaraan makanan diolah dengan cara:
 - a. Memberi skor pada setiap pernyataan dengan rentang 0 – bobot
 - b. Melakukan perhitungan skor dengan rumus:
$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor}}{\text{Bobot}} \times 100\%$$
 - c. Mengkategorikan nilai dengan kategori:
 - 1) Memenuhi (≥ 83)
 - 2) Tidak memenuhi (< 83)

Setelah dikategorikan, data disajikan dalam bentuk tabel untuk kemudian dianalisis secara deskriptif.