

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif deskriptif yang bertujuan untuk menjelaskan suatu fenomena dengan mendalam dan dilakukan dengan mengumpulkan data sedalam-dalamnya. Penelitian ini menggunakan metode observasional yaitu melakukan pengamatan pada subjek dengan pengukuran dan pencatatan yang menggunakan bantuan instrumen daftar pertanyaan dan dilakukan dengan variabel yang akan diteliti. Desain Penelitian yang digunakan adalah studi potong lintang cross sectional yakni suatu penelitian untuk mempelajari variabel tertentu dalam waktu yang bersamaan (Notoatmodjo, 2010).

B. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini akan dilakukan pada tanggal 4-5 Mei 2023 bertempat di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Kediri (RSKK), Jl. Pahlawan Kusuma Bangsa No.01, Cangkring, Pelem, Kecamatan Pare, Kabupaten Kediri, Jawa Timur 64213.

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah tenaga penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Kediri (RSKK) berjumlah 27 orang.

2. Sampel

a. Sampel Penelitian

Sampel adalah sebagian dari subyek dalam populasi yang diteliti, yang sudah tentu mampu secara representatif dapat mewakili populasinya (Prabandari, 2017). Sampel dalam penelitian ini adalah tenaga penjamah makanan yang bekerja shift pagi dan siang pada tanggal 4 Mei 2023 yang berjumlah 15 orang.

b. Kriteria Sampel

1) Kriteria Inklusi

Kriteria inklusi adalah kriteria dimana subjek penelitian dapat mewakili dalam sampel penelitian yang memenuhi sebagai syarat penelitian (Notoatmodjo, 2010). Kriteria inklusi pada penelitian ini adalah sebagai berikut.

- i. Terdaftar sebagai pegawai Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Kediri (RSKK) dan hadir pada saat penelitian.
- ii. Pegawai Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Kediri (RSKK) yang bersedia menjadi sampel penelitian.

2) Kriteria Eksklusi

Kriteria eksklusi merupakan kriteria dimana subjek penelitian tidak dapat mewakili sampel karena tidak memenuhi syarat sebagai sampel penelitian (Notoatmodjo, 2010). Kriteria eksklusi pada penelitian ini adalah sebagai berikut.

- i. Terdaftar sebagai pegawai Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Kediri (RSKK) akan tetapi tidak hadir pada saat penelitian.
- ii. Pegawai Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Kediri (RSKK) yang tidak bersedia menjadi sampel.

D. Variabel Penelitian

Variable bebas (*Independent*) : Penerapan higiene sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Kabupaten Kediri (RSKK).

E. Definisi Operasional Variabel

Tabel 1. Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi Operasional	Metode Pengukuran	Alat Ukur	Skala Ukur
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).	Menganalisis kelaikan fisik higiene sanitasi dengan observasi menggunakan formulir uji kelaikan fisik untuk higiene sanitasi makanan jasa boga (Permenkes RI, 1096). Hasil ukur dikategorikan sebagai berikut. a. Laik : $\geq 90,2\%$ b. Tidak laik : $< 90,2\%$	Formulir uji kelaikan fisik untuk higiene sanitasi makanan jasa boga (Permenkes RI, 1096)	Ordinal
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).	Menganalisis perilaku penjamah makanan dengan observasi menggunakan formulir kuesioner perilaku penjamah makanan. Hasil ukur dikategorikan sebagai berikut. c. Baik : Skor $\geq 70\%$ d. Tidak baik : Skor $< 70\%$ (Fajriyati, 2016).	Formulir kuesioner perilaku penjamah makanan	Ordinal

F. Instrumen Penelitian

1. Alat Pengumpulan Data

- 1) Laptop
- 2) Kalkulator
- 3) Alat tulis

2. Instrumen Pengumpulan Data

- 1) Formulir kuesioner perilaku penjamah makanan.
- 2) Formulir uji kelayakan fisik untuk higiene sanitasi makanan jasa boga (Permenkes RI, 1096).

G. Jenis dan Metode Pengumpulan Data

1. Data Kelaikan Fisik Higiene Sanitasi

Data higiene sanitasi diperoleh dengan cara observasi kelaikan fisik higiene sanitasi di Instalasi Gizi RSKK secara langsung dalam satu hari pada tanggal 5 Mei 2023 dengan mengisi skor bobot pada formulir uji kelaikan fisik untuk higiene sanitasi jasaboga (Permenkes nomor 1096 tahun 2011).

2. Data Perilaku Penjamah Makanan

Data perilaku penjamah makanan diperoleh dengan cara observasi perilaku tenaga penjamah makanan secara langsung yang bekerja saat shift pagi dan siang pada tanggal 4 Mei 2023 tanpa pemberitahuan terlebih dahulu dengan mengisi skor perilaku pada formulir kuesioner perilaku penjamah makanan.

H. Teknik Pengolahan dan Analisis Data

1. Data 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 :
 - 1) Pada kolom bobot tertulis 1 : nilai yang dapat diberikan 0 dan 1.
 - 2) Pada kolom bobot tertulis 5 : nilai yang dapat diberikan 0,1,2,3,4,5.
 - 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 di lokasi jasa boga 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 jasa boga. Kemudian dihitung menggunakan presentase dengan rumus sebagai berikut :
- $$\text{Total} = \text{nilai bobot} / \text{nilai batas golongan jasa boga} \times 100\%$$
- 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 $92/100 = 92\%$.
- d. Kemudian diklasifikasikan berdasarkan kategori golongan B sebagai berikut :
- 1) Laik : $\geq 90,2\%$.
 - 2) Tidak laik : $< 90,2\%$.
- e. Selanjutnya data disajikan dan dianalisis secara deskriptif.

2. Data Perilaku Penjamah Makanan

Data perilaku penjamah makanan diolah dengan memberikan skor 1 untuk perilaku sesuai dan skor 0 pada perilaku tidak sesuai. Kemudian dihitung persentasenya dengan rumus sebagai berikut :

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

Kemudian diklasifikasikan berdasarkan kategori berikut (Fajriyati, 2016).

- a. Baik : skor $\geq 70\%$
- b. Tidak baik : skor $< 70\%$

Selanjutnya data disajikan dan dianalisis secara deskriptif.