

BAB 3

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif. Penelitian deskriptif yaitu penelitian yang bertujuan untuk membuat deskripsi, gambaran/lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antara fenomena yang diselidiki (Nazir, 2003). Menurut waktu pelaksanaannya, penelitian ini termasuk penelitian cross sectional, karena variabel bebas dan tergantung pada objek penelitian diukur atau dikumpulkan pada waktu yang bersamaan (Notoadmodjo, 2010).

A. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada tanggal 17-18 Januari 2024 di Pondok Pesantren Modern Al-Amanah Junwangi, Sidoarjo

B. Populasi dan Sampel Penelitian

1. Populasi

Populasi adalah keseluruhan objek penelitian atau objek yang diteliti (Notoadmodjo, 2010). Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan dan sarana prasarana di Pondok Pesantren Modern Al-Amanah Junwangi, Sidoarjo

2. Sampel

Sampel dalam penelitian ini yaitu penjamah makanan yang berjumlah 8 orang dan sarana prasarana. Diambil dengan teknik total sampling, yaitu semua populasi diambil sebagai sampel.

C. Variabel Penelitian

Variabel merupakan sesuatu yang digunakan sebagai ciri, sifat, atau ukuran yang dimiliki oleh anggota-anggota suatu kelompok yang berada dengan yang dimiliki oleh kelompok yang lain (Notoadmojo, 2010). Adapun variabel yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

- a. Pengetahuan Higiene Sanitasi
- b. Kelayakan Higiene dan Sanitasi

D. Definisi Operasional Variabel

Tabel 1. Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
Pengetahuan Higiene dan Sanitasi	Segala sesuatu yang diketahui oleh tenaga pengolah makanan tentang usaha-usaha kesehatan perorangan maupun lingkungan agar dapat memelihara kesehatan individu, memperbaiki, dan mempertinggi nilai kesehatan serta mencegah timbulnya penyakit.	Kuisisioner	Baik : $\geq 80\%$ Cukup : 60-79% Kurang : $< 60\%$ (Sumber: Adam, 2011).	Ordinal
Kelayakan Higiene dan Sanitasi Pondok Pesantren	Upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi	Observasi	Untuk golongan B minimal mencapai 92 (Sumber: PERMENKES RI Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011)	Nominal

E. Instrumen Penelitian

Alat dan bahan yang diperlukan untuk pelaksanaan penelitian ini adalah :

1. Lembar Informed Consent (Persyaratan Persetujuan Ikut Penelitian) (Lampiran 1, halaman 44)
2. Lembar Persetujuan Responden (Lampiran 2, halaman 45)
3. Kuisisioner Pengetahuan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan (Lampiran 3, halaman 46)
4. Form pemeriksaan kelaikan higiene dan sanitasi jasa boga Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011. (Lampiran, halaman 53)

F. Jenis dan Cara Pengumpulan Data

1. Data gambaran umum penyelenggaraan makanan Pondok Pesantren Modern Al-Amanah Junwangi Sidoarjo diperoleh melalui wawancara dengan Kepala Kepengasuhan Pondok Pesantren Al-Amanah Junwangi Sidoarjo
2. Data karakteristik penjamah makanan meliputi usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, dan lama bekerja diperoleh dengan alat bantu lembar identitas pada kuisisioner secara langsung kepada penjamah makanan
3. Data pengetahuan penjamah makanan diperoleh melalui kuisisioner pengetahuan higiene sanitasi diberikan secara langsung kepada penjamah makanan
4. Data kelayakan higiene dan sanitasi di Pondok Pesantren Modern Al-Amanah Junwangi Sidoarjo diperoleh dengan melakukan observasi sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011

G. Pengolahan dan Penyajian Data

1. Data gambaran umum Pondok Pesantren Modern Al-Amanah Junwangi Sidoarjo disajikan secara naratif dan dianalisis secara deskriptif
2. Data karakteristik meliputi usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, dan lama bekerja penjamah makanan diolah dan disajikan dalam bentuk tabel terbuka menggunakan persentase dan dianalisis secara deskriptif
3. Data pengetahuan higiene sanitasi penjamah makanan diolah dengan cara :

- a) Skor yang diberikan yaitu bernilai absolut dimana bila benar diberikan nilai 1 dan apabila salah diberikan nilai 0
- b) Melakukan perhitungan jumlah yang diperoleh untuk mengetahui total skor dengan cara perhitungan:

$$\text{Total pengetahuan higiene sanitasi} = \frac{\text{skor penilaian}}{\text{skor maksimal}} \times 100\%$$

- c) Mengklasifikasikan tingkat pengetahuan masing-masing subjek menjadi (Adam, 2011)
 - Baik : $\geq 80\%$
 - Cukup : 60-79%
 - Kurang : $< 60\%$

Hasil data disajikan dalam bentuk tabel dan dianalisis secara deskriptif

4. Data penerapan higiene dan sanitasi di Pondok Pesantren Modern Al-Amanah Junwangi Sidoarjo diolah dengan cara
 - a) Mengisi nilai pada kolom skor dengan angka maksimum sebagaimana terdapat dalam kolom bobot. Nilai yang diberikan adalah angka satuan (bulat)
 - b) Setiap uraian pemeriksaan (item) telah mempunyai bobot nilai masing-masing, yaitu nilai terkecil 1 (satu) dan nilai tertinggi 5 (lima)
 - c) Setelah semua nomor diperiksa sesuai dengan batas golongan jasa boga maka semua nilai pada kolom bobot yang mempunyai tanda kolom skor, dijumlahkan sampai batas golongan jasa boga kemudian diisi pada kotak jumlah yang tersedia, yang berdampingan dengan jumlah nilai bobot masing-masing item/objek
 - d) Nilai dari hasil penjumlahan uraian telah memenuhi syarat, menentukan terhadap dipenuhi tidaknya persyaratan secara keseluruhan, ketentuan sebagai berikut :
 - Untuk golongan B : minimal mencapai 92. Hal yang melatarbelakangi Pondok Pesantren Modern Al-Amanah Junwangi Sidoarjo masuk dalam kategori jasa boga golongan B yaitu dikarenakan Pondok Pesantren Al-Amanah melayani kebutuhan masyarakat khusus. Khusus dalam hal ini yaitu santri pondok pesantren yang harus diperhatikan dalam pemenuhan

gizinya. Selain itu, sistem penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Modern Al-Amanah Junwangi Sidoarjo mempunyai siklus menu 2 minggu dan memproduksi 1.742 porsi dalam satu kali makan dan mempekerjakan tenaga kerja