

## **BAB IV**

### **METODOLOGI PENELITIAN**

#### **A. Jenis dan Desain Penelitian**

Jenis penelitian ini adalah penelitian observasional. Desain penelitian yang digunakan adalah *cross sectional*, karena untuk mengetahui tingkat faktor yang mempengaruhi perilaku tenaga penjamah makanan di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang.

#### **B. Waktu dan Tempat Penelitian**

Penelitian dilakukan di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang pada Januari 2017.

#### **C. Populasi Sampel**

##### **1. Populasi**

Populasi penelitian ini adalah tenaga penjamah makanan di penyelenggaraan makanan Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang.

##### **2. Sampel Penelitian**

Seluruh tenaga penjamah makanan yang ada selama penelitian dilaksanakan

##### **3. Teknik sampling**

Penelitian ini menggunakan teknik sampling jenuh, yaitu seluruh tenaga penjamah makanan di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang.

##### **4. Besar sampel**

Besar sampel yaitu 15 orang tenaga penjamah makanan di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang.

#### D. Definisi Operasional Variabel

Tabel 3. Definisi Operasional Variabel

Variable	Definisi	Cara ukur	Alat ukur	Hasil ukur	Skala ukur
Usia	Usia atau umur (th) penjamah makanan di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang yang dihitung sejak responden dilahirkan sampai penelitian dilakukan	Wawancara	Kuesioner	<ul style="list-style-type: none"> <li>• &lt;24 tahun (usia muda)</li> <li>• 24-45 tahun (usia prima)</li> <li>• &gt;45 tahun (usia tua) (WHO)</li> </ul>	Ordinal
Masa kerja	Lamanya tenaga penjamah makanan yang bekerja di sekolah Ar-Rohmah mulai dari menjadi pegawai di Sekolah Ar-Rohmah sampai penelitian dilaksanakan	Wawancara	Kuesioner	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ≤ 3 tahun (baru)</li> <li>• &gt; 3 tahun (lama)</li> </ul> <p>(Handoko, 2010).</p>	Interval
Tingkat pendidikan	Pendidikan formal terakhir yang ditempuh penjamah makanan sampai saat penelitian dilaksanakan	Wawancara	Kuesioner	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tidak Sekolah</li> <li>• SD, SMP (Pendidikan Dasar)</li> <li>• SMA/SMA/SMK (Pendidikan Menengah)</li> <li>• PT (Pendidikan Tinggi) (Diknas, 2003)</li> </ul>	Ordinal
Tingkat pengetahuan	Tingkat pemahaman penjamah	Wawancara	Kuesioner	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Baik &gt;80%</li> </ul>	Ordinal

	makanan tentang higiene sanitasi pengolahan makanan			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cukup 60-80%</li> <li>• Kurang &lt;60%</li> </ul> <p>Aritonang, 2011)</p>	
Perilaku penjamah makanan	Aktivitas atau upaya penjamah dalam menerapkan higiene sanitasi pengolahan makanan dengan observasi	Form observasi	Cek list	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Baik &gt;80%</li> <li>• Cukup 60-80%</li> <li>• Kurang &lt;60%</li> </ul> <p>Aritonang, 2011)</p>	Ordinal
Fasilitas Higiene Sanitasi	Sarana yang tersedia di Sekolah untuk memudahkan penerapan higiene sanitasi	Form observasi	Cek list	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Baik &gt;80%</li> <li>• Cukup 60-80%</li> <li>• Kurang &lt;60%</li> </ul> <p>Aritonang (2011)</p>	Ordinal
Kelaikan Higiene Sanitasi Sekolah	Upaya untuk mengendalikan factor makanan, orang, tempat, dan perlengkapan yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan di penyelenggaraan makanan Sekolah	Form observasi	Cek list	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Baik <math>\geq 74</math> dan <math>\leq 83</math></li> </ul> <p>(Permenkes 1096, 2011)</p>	Ordinal

#### **E. Alat dan Bahan Penelitian**

1. Form wawancara tentang karakteristik tenaga penjamah makanan tentang higiene dan sanitasi di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang (halaman 54).
2. Form kuesioner tentang tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan tentang higiene dan sanitasi di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang (halaman 54).
3. Form pengamatan atau observasi tentang fasilitas higiene sanitasi penyelenggaraan makanan di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang (halaman 49).
4. Form pengamatan atau observasi tentang perilaku tenaga penjamah makanan di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang (halaman 48).
5. Form pengamatan atau observasi tentang kelaikan higiene sanitasi penyelenggaraan makanan di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang (halaman 51).
6. Kalkulator
7. Laptop
8. Kamera digital
9. Alat tulis

#### **F. Teknik Pengumpulan Data**

Data yang diperlukan dalam penelitian ini adalah:

1. Data identitas atau karakteristik penjamah makanan yang diperoleh dengan wawancara dengan alat bantu kuesioner secara langsung terhadap tenaga penjamah makanan di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang.
2. Data tingkat pengetahuan penjamah makanan diperoleh dengan alat bantu kuesioner yang diberikan secara langsung kepada tenaga penjamah makanan di Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang.
3. Data fasilitas higiene sanitasi diperoleh dengan cara observasi dengan dibantu form pengamatan (*checklist*) dengan pengamatan langsung di ruang pengolahan makanan Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang selama 3 hari tidak berturut-turut.

4. Data perilaku tenaga penjamah makanan pada proses pengolahan makanan dan penerapan higiene dan sanitasi yang diperoleh dengan cara observasi perilaku tenaga penjamah makanan selama bekerja dengan dibantu form pengamatan (*checklist*) dengan pengamatan langsung di ruang pengolahan makanan Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang selama 3 hari tidak berturut-turut.
5. Data kelaikan higiene sanitasi diperoleh dengan cara observasi dengan dibantu form pengamatan (*checklist*) dengan pengamatan langsung di ruang pengolahan makanan Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang selama 3 hari tidak berturut-turut.

#### **G. Teknik Pengolahan, Analisa, dan Penyajian Data**

1. Data identitas atau karakteristik tenaga penjamah makanan (usia, masa kerja, dan tingkat pendidikan) diolah dengan cara mengklasifikasikan data berdasarkan klasifikasi sebagai berikut:
  - a. Usia
    - <24 tahun (usia muda)
    - 25-45 tahun (usia prima)
    - > 45 tahun (usia tua)
  - b. Masa kerja
    - ≤ 3 tahun (baru)
    - >3 tahun (lama)
  - c. Tingkat pendidikan
    - Tidak Sekolah
    - SD, SMP (pendidikan dasar)
    - SMA/SMK (pendidikan menengah)
    - PT (pendidikan tinggi)

Selanjutnya disajikan dalam bentuk grafik dengan mencantumkan persentase, kemudian diinterpretasikan secara deskriptif.

2. Data pengetahuan tenaga penjamah makanan diolah dengan skor 1 bagi jawaban benar dan skor 0 bagi jawaban yang salah, kemudian dihitung dalam presentase dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Total data pengetahuan} = \frac{\text{skor jawaban}}{\text{skor harapan}} \times 100\%$$

Nilai-nilai pengetahuan responden dikelompokkan menurut kriteria (Aritonang, 2011) sebagai berikut:

Baik	: >80%
Cukup	: 60-80%
Kurang baik	: <60%

Selanjutnya disajikan dalam bentuk grafik, dan hasil penelitian diinterpretasikan secara deskriptif.

3. Data fasilitas higiene sanitasi diolah dengan skor 1 bagi jawaban benar dan skor 0 bagi jawaban yang salah, kemudian dihitung dalam presentase dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Total} = \frac{\text{skor jawaban}}{\text{skor harapan}} \times 100\%$$

Nilai-nilai responden dikelompokkan menurut kriteria (Aritonang, 2011) sebagai berikut:

Baik	: >80%
Cukup	: 60-80%
Kurang baik	: <60%

Selanjutnya dirata-rata selama tiga hari dan hasil penelitian diinterpretasikan secara deskriptif.

4. Data perilaku tenaga penjamah makanan diolah dengan skor 1 bagi jawaban benar dan skor 0 bagi jawaban yang salah, kemudian dihitung dalam presentase dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Total} = \frac{\text{skor jawaban}}{\text{skor harapan}} \times 100\%$$

Nilai-nilai pengetahuan responden dikelompokkan menurut kriteria (Aritonang, 2011) sebagai berikut:

Baik	: >80%
Cukup	: 60-80%
Kurang baik	: <60%

Selanjutnya dirata-rata selama tiga hari, disajikan dalam bentuk grafik dan hasil penelitian diinterpretasikan secara deskriptif.

5. Data kelaikan higiene sanitasi Sekolah Ar-Rohmah Putri Kecamatan Dau Kabupaten Malang diolah sesuai dengan Permenkes 1096/MENKES/PER/VI/2011.

