

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

Penelitian ini bersifat deskriptif observasional yang dilakukan dengan desain *cross sectional* yang menggali data tentang hygiene sanitasi rumah makan, tingkat pengetahuan, dan perilaku tenaga penjamah makanan yang bekerja di Kedai Radin Bakso & Cafe Kepanjen.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Kedai Radin Bakso & Cafe Kepanjen yang beralamatkan di Jl. Ahmad Yani No. 30 Kepanjen, Malang pada bulan Januari – Maret 2020.

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi dari penelitian ini adalah seluruh tenaga penjamah makanan yang ada di Kedai Radin Bakso & Cafe Kepanjen.

2. Sampel

Sampel tenaga penjamah makanan yang dipilih adalah seluruh tenaga penjamah makanan yang bekerja di Kedai Radin Bakso & Cafe Kepanjen.

3. Teknik Pengambilan Sampel

Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan teknik sampling jenuh yaitu seluruh tenaga penjamah makanan yang bekerja di Kedai Radin Bakso & Cafe Kepanjen.

4. Besar sampel

Sampel yang digunakan adalah seluruh tenaga penjamah makanan di Kedai Radin Bakso & Cafe Kepanjen sejumlah 15 orang.

D. Variabel Penelitian

Variabel bebas : Tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan

Variabel terikat : Perilaku tenaga penjamah makanan dan kelaikan hygiene dan sanitasi rumah makan

E. Definisi Operasional Variabel

Tabel 1. Definisi Operasional Variabel

Nama Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
Jenis kelamin	Perbedaan ciri fisik antara laki-laki dan perempuan	Kuesioner	<ul style="list-style-type: none"> • Laki-laki • Perempuan 	Nominal
Usia	Lama seseorang hidup mulai sejak lahir sampai waktu penelitian dilakukan dan dihitung dalam tahun penuh	Kuesioner	<ul style="list-style-type: none"> • 17 – 25 tahun • 26 – 35 tahun (Depkes, 2009) 	Ordinal
Masa kerja	Lama tenaga penjamah makanan bekerja di Kedai Radin Bakso & Cafe Kepanjen	Kuesioner	<ul style="list-style-type: none"> • < 1 bulan • ≥ 1 bulan 	Ordinal
Pengetahuan hygiene sanitasi tenaga penjamah makanan	Kemampuan tenaga penjamah makanan dalam menjawab pertanyaan mengenai hygiene sanitasi (Bayrachma, 2017)	Kuesioner dan <i>checklist</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Baik jika total skor ≥ 80% • Cukup jika total skor 60 – 79% • Kurang jika total skor <60% (Adam, 2011) 	Ordinal
Perilaku hygiene sanitasi tenaga penjamah makanan	Upaya tenaga penjamah makanan untuk menerapkan hygiene sanitasi mulai dari persiapan hingga penyajian kepada konsumen (Bayrachma, 2017)	Observasi <i>checklist</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Baik jika total skor ≥ 80% • Cukup jika total skor 60 – 79% • Kurang jika total skor <60% (Adam, 2011) 	Ordinal

Nama Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
Kelaikan hygiene sanitasi rumah makan	Upaya untuk mengendalikan faktor makanan/minuman, teknik pengolahan dan penyajian, tenaga kerja, peralatan dan sarana fisik rumah makan dalam rangka menghilangkan faktor bahaya yang mengganggu kesehatan konsumen yang dilayani	Observasi <i>scoring</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Sangat baik jika total skor 901 – 1000 • Baik jika total skor 801 – 900 • Cukup jika total skor 700 – 800 (Kepmenkes Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003)	Ordinal

F. Instrumen Penelitian

Alat dan bahan yang diperlukan dalam penelitian antara lain:

1. Lembar persetujuan responden (Lampiran 1)
2. Kuesioner dan *checklist* tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan (Lampiran 2)
3. *Checklist* perilaku hygiene sanitasi tenaga penjamah makanan (Lampiran 3)
4. Form pemeriksa kelaikan hygiene dan sanitasi rumah makan dan restoran Kepmenkes Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 (Lampiran 4)
5. Aplikasi komputer atau laptop
6. Alat tulis dan kalkulator

G. Teknik Pengumpulan Data

1. Data gambaran umum rumah makan diperoleh dari observasi dan wawancara dengan manajer rumah makan di Kedai Radin Bakso & Cafe Kepanjen.
2. Data karakteristik (jenis kelamin, usia, pendidikan, masa kerja) tenaga penjamah makanan diperoleh dengan melakukan wawancara dengan

alat bantu kuesioner secara langsung kepada tenaga penjamah makanan di Kedai Radin Bakso & Cafe Kepanjen.

3. Data tingkat pengetahuan tenaga penjamah diperoleh dengan melakukan wawancara dengan alat bantu kuesioner secara langsung kepada tenaga penjamah makanan. (Lampiran 2)
4. Data perilaku hygiene sanitasi tenaga penjamah makanan diperoleh dengan melakukan observasi dan pengisian form pengamatan (*checklist*) pada Lampiran 3. Pengambilan data dilakukan selama 3 hari secara tidak berurutan dengan rincian shift pagi 5 responden, shift siang 7 responden, dan shift malam 4 responden secara bergantian.
5. Data hygiene sanitasi rumah makan di Kedai Radin Bakso & Cafe Kepanjen diperoleh dengan melakukan observasi sesuai dengan Kepmenkes Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang kelaikan hygiene sanitasi restoran dari rumah makan pada Lampiran 4 dan interview dengan pemilik rumah makan.

H. Teknik Pengolahan, Penyajian dan Analisis Data

1. Data gambaran umum Kedai Radin Bakso & Cafe Kepanjen disajikan secara narasi dan dianalisis secara deskriptif
2. Data mengenai jenis kelamin tenaga penjamah diperoleh dari hasil wawancara melalui kuesioner pada Lampiran 2 kemudian diklasifikasikan sebagai berikut:
 - Laki-laki
 - Perempuan
3. Data mengenai usia tenaga penjamah diperoleh dari hasil wawancara melalui kuesioner pada Lampiran 2 kemudian diklasifikasikan sebagai berikut:
 - 17 – 25 tahun
 - 26 – 35 tahun
4. Data mengenai tingkat pendidikan tenaga penjamah diperoleh dari hasil wawancara melalui kuesioner pada Lampiran 2 kemudian diklasifikasikan sebagai berikut:
 - SD/Sederajat
 - SMP/Sederajat

- SMA/SMK/Sederajat
 - Perguruan Tinggi
5. Data mengenai masa kerja tenaga penjamah makanan diperoleh dari hasil wawancara melalui kuesioner pada Lampiran 2 kemudian diklasifikasikan sebagai berikut:
- < 1 tahun
 - ≥ 1 tahun
6. Data tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan tentang hygiene sanitasi diolah dengan cara:
- a. Terhadap setiap pertanyaan diberi skor secara absolut, bila benar diberi skor 1 sedangkan jika salah diberi skor 0
 - b. Selanjutnya dilakukan perhitungan nilai untuk mengetahui total skor setiap subjek yang dihitung dengan cara:

$$\text{Total tingkat pengetahuan} = \frac{\text{skor benar}}{\text{skor maksimal}} \times 100\%$$

Keterangan:

Skor benar : Jumlah pertanyaan yang dijawab benar oleh tenaga penjamah makanan

Skor maksimal : Nilai maksimal yang bisa diperoleh jika seluruh jawaban benar

- c. Kemudian dilakukan klasifikasi tingkat pengetahuan masing-masing subjek secara kategori dengan standar menurut Adam (2011) yaitu sebagai berikut:

Baik = bila total skor ≥ 80%

Cukup = bila total skor 60 – 79%

Kurang = bila total skor < 60%

Hasil data disajikan dalam bentuk tabel dan dianalisis secara deskriptif.

7. Data perilaku hygiene sanitasi tenaga penjamah makanan diolah dengan cara:
- a. Untuk setiap butir observasi atau *checklist* bila “Ya” diberi skor 1 sedangkan jika “Tidak” diberi skor 0

- b. Selanjutnya menghitung skor setiap tenaga penjamah makanan menggunakan cara:

$$\text{Total perilaku hygiene sanitasi} = \frac{\text{skor penilaian}}{\text{skor maksimal}} \times 100\%$$

Keterangan:

Skor penilaian : Jumlah perilaku hygiene sanitasi yang dilakukan oleh tenaga penjamah makanan

Skor maksimal : Nilai maksimal yang bisa diperoleh jika seluruh perilaku hygiene sanitasi dilakukan oleh penjamah makanan

- c. Kemudian dilakukan klasifikasi perilaku masing-masing subjek secara kategori dengan standar menurut Adam (2011) yaitu sebagai berikut:

Baik = bila total skor \geq 80%

Cukup = bila total skor 60 – 79%

Kurang = bila total skor $<$ 60%

Hasil data disajikan dalam bentuk tabel dan dianalisis secara deskriptif.

8. Data penerapan kelaikan hygiene dan sanitasi Kedai Radin Bakso & Cafe Kepanjen diolah dengan cara:

- a. Angka nilai yang paling sesuai merupakan hasil penjumlahan nilai dari beberapa komponen yang memenuhi syarat

- b. Skor diperoleh dengan cara : bobot x nilai

Kemudian beberapa skor variable dijumlahkan

- c. Batas laik hygiene sanitasi rumah makan dan restoran adalah bila jumlah skor seluruh variabel \geq 700 sehingga dapat diartikan bahwa rumah makan dan restoran tersebut layak

Hasil data penerapan kelaikan hygiene dan sanitasi Kedai Radin Bakso & Cafe Kepanjen disajikan dalam bentuk deskriptif dengan klasifikasi tingkat mutu hygiene sanitasi rumah makan meliputi:

- Tingkat A (sangat baik) : skor 901 – 1000
- Tingkat B (baik) : skor 801 – 900
- Tingkat C (cukup) : skor 700 – 800