

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah *observational* dengan desain *cross sectional*. *Observational* yaitu mengamati/ observasi terhadap variabel yang diteliti dan kepada subjek. Desain penelitian yang digunakan adalah *cross sectional* yaitu observasi dilakukan pada satu saat bersamaan.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini bertempat di Rumah Makan Es Mini di Jalan dr. Wahidin 14 A, Kota Blitar. Penelitian dilaksanakan selama pada bulan Februari – Maret tahun 2021.

C. Populasi, Sampel, dan Teknik Sampling

1. Populasi Penelitian

- a. Menu makanan yang dijual di Rumah Makan Es Mini Kota Blitar
- b. Tenaga penjamah makanan di Rumah Makan Es Mini Kota Blitar

2. Sampel Penelitian

Sampel penjamah makanan yang digunakan yaitu total keseluruhan penjamah makanan di Rumah Makan Es Mini Kota Blitar sejumlah 8 orang. Teknik sampling pada penelitian ini adalah sampling jenuh. Menggunakan sampel jenuh karena jumlah populasi cenderung lebih sedikit yaitu kurang dari 30.

3. Kriteria Sampel

Pada penelitian ini kriteria sampel terdiri dari sampel inklusi dan sampel eksklusif, untuk menentukan bisa atau tidaknya sampel digunakan. Kriteria inklusi dan kriteria eksklusif adalah sebagai berikut:

a. Kriteria Inklusi :

Kriteria inklusi adalah kriteria dimana subjek penelitian dapat mewakili dalam sampel penelitian yang memenuhi sebagai syarat penelitian (Notoatmojo, 2010), kriteria inklusi dalam penelitian ini adalah satu makanan sepinggan dan satu minuman yang dijual di Rumah Makan Es Mini, serta tenaga penjamah makanan di Rumah Makan Es Mini Kota Blitar.

b. Kriteria Eksklusi :

Kriteria eksklusi adalah kriteria dimana subjek penelitian tidak dapat mewakili sampel karena tidak memenuhi syarat sebagai sampel penelitian (Notoatmojo, 2010). Kriteria eksklusi pada penelitian ini adalah menu yang paling banyak diminati oleh masyarakat dan menjadi ciri khas dari Rumah Makan Es Mini Kota Blitar dan tenaga kerja selain penjamah makanan seperti bagian keuangan (kasir).

4. Besar Sampel

Dalam penelitian ini, sampel yang digunakan yaitu: 1) Besar sampel menu makanan terdiri dari 1 makanan sepinggan (utama) berupa rawon, dan 1 minuman berupa es buah karena menu yang dipilih adalah menu yang paling banyak diminati oleh masyarakat dan menjadi ciri khas dari Rumah Makan Es Mini 2) Besar sampel tenaga penjamah berjumlah 8 orang untuk mengetahui karakteristik, pengetahuan, dan perilaku higiene sanitasi terhadap pengolahan makanan.

D. Variabel Penelitian

Variabel Bebas (*Independent*) : Karakteristik tenaga penjamah, tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan, dan perilaku higiene sanitasi tenaga penjamah makanan

Variabel Terikat (*Dependent*) : Keamanan makanan

E. Definisi Operasional Variabel

Tabel 4. Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi	Metode dan Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
Karakteristik penjamah makanan				
a. usia tenaga penjamah	Usia (th) penjamah makanan di Rumah Makan Es Mini Kota Blitar yang dihitung sejak responden dilahirkan sampai penelitian dilakukan	Observasi dilakukan dengan menggunakan form kuesionerdengan metode wawancara	<ul style="list-style-type: none"> • < 25 tahun • 25-40 tahun • >40 tahun (Wardani, 2018)	Interval
b. jenis kelamin	Perbedaan laki-laki dan perempuan tenaga penjamah makanan di Rumah Makan Es Mini Kota Blitar	Observasi dilakukan dengan menggunakan form kuesionerdengan metode wawancara	<ul style="list-style-type: none"> • Perempuan • Laki-laki 	Nominal
c. lama kerja	Lamanya tenaga penjamah makanan bekerja di Rumah Makan Es Mini Kota Blitar	Observasi dilakukan dengan menggunakan form kuesionerdengan metode wawancara	<ul style="list-style-type: none"> • Baru (≤ 3 tahun) • Lama (> 3 tahun) (Handoko, 2007)	Ordinal
d. pendidikan terakhir	Pendidikan formal terakhir yang dimiliki oleh tenaga penjamah makanan	Observasi dilakukan dengan menggunakan form kuesionerdengan metode wawancara	<ul style="list-style-type: none"> • SD/MI • SMP • SMA/SMK • Perguruan Tinggi (Ahmadi, 2017)	Ordinal

Variabel	Definisi	Metode dan Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
Tingkat pengetahuan	Kemampuan tenaga penjamah menjawab pertanyaan mengenai makanan yang sehat, perilaku higiene sanitasi, dan keamanan makanan	Observasi dilakukan dengan menggunakan form kuesionerdengan metode wawancara	<ul style="list-style-type: none"> • Baik >80% • Cukup 60-80% • Kurang <60% (Aritonang, 2012) 	Ordinal
Perilaku higiene sanitasi penjamah makanan	Aktivitas atau upaya tenaga penjamah dalam menerapkan higiene sanitasi pengolahan makanan	Observasi dilakukan oleh peneliti secara langsung dengan menggunakan form <i>checklist</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Baik >80% • Cukup 60-80% • Kurang <60% (Aritonang, 2012) • 	Ordinal
Keamanan makanan	Kondisi makanan yang dijual di Rumah Makan Es Mini Kota Blitar yang terhindar dari cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, membahayakan kesehatan manusia, serta bahan tambahan makanan yang digunakan (5P)	Observasi dilakukan oleh peneliti secara langsung dengan menggunakan form <i>checklist</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Baik >80% • Cukup 60-80% • Kurang <60% (Aritonang, 2012) 	Ordinal

F. Instrumen Penelitian

Bahan dan alat pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

1. Form kuesioner karakteristik tenaga penjamah makanan
2. Form kuesioner untuk tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan
3. Form *checklist* tentang perilaku higiene sanitasi tenaga penjamah makanan di Rumah Makan Es Mini Kota Blitar
4. Form *checklist* tentang keamanan makanan di Rumah Makan Es Mini Kota Blitar
5. Kamera *handphone*

G. Metode Pengumpulan Data

Data yang diperlukan dalam penelitian ini adalah :

1. Data karakteristik penjamah makanan meliputi (Jenis kelamin, Usia Tingkat pendidikan, dan lama kerja) diperoleh dengan cara wawancara melalui form kuisisioner yang diberikan kepada tenaga penjamah makanan di Rumah Makan Es Mini Kota Blitar.
2. Data tingkat pengetahuan penjamah makanan diperoleh dengan cara wawancara melalui form kuisisioner terhadap tenaga penjamah makanan di Rumah Makan Es Mini Kota Blitar.
3. Data perilaku higiene sanitasi tenaga penjamah diperoleh dengan cara observasi langsung oleh peneliti dibantu form *checklist* dengan observasi langsung di Rumah Makan Es Mini Kota Blitar.
4. Data keamanan makanan diperoleh dengan alat bantu form *checklist* melalui observasi langsung oleh peneliti di Rumah Makan Es Mini Kota Blitar.

H. Teknik Pengolahan, Analisis dan Penyajian Data

1. Data karakteristik penjamah makanan diolah dengan langsung menampilkan karakteristik penjamah makanan di Rumah Makan Es Mini Kota Blitar, selanjutnya disajikan dalam bentuk tabel dan hasil penelitian diinterpretasikan secara deskriptif.
2. Data tingkat pengetahuan penjamah makanan diolah dengan memberikan skor 1 bagi jawaban yang benar dan skor 0 bagi jawaban yang salah, kemudian dihitung dengan presentase menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Total tingkat pengetahuan: } \frac{\text{Skor jawaban}}{\text{Skor total}} \times 100\%$$

Keterangan:

- a. Skor jawaban : jumlah uraian/kegiatan yang dilakukan benar.
- b. Skor total : nilai maksimal yang bisa diperoleh jika seluruh uraian/kegiatan dilakukan benar.
- c. Tingkat pengetahuan : tingkat pengetahuan penjamah berdasarkan presentase jawaban.

Nilai-nilai tingkat pengetahuan penjamah makanan dikelompokkan menurut kriteria (Aritonang, 2012) sebagai berikut :

Baik = >80%

Cukup = 60-80%

Kurang = <60%

Selanjutnya disajikan dalam bentuk gambar dan hasil penelitian diinterpretasikan secara deskriptif.

3. Data perilaku higiene sanitasi tenaga penjamah makanan diolah dengan memberikan skor 1 bagi yang dilakukan dan 0 untuk hal yang tidak dilakukan, kemudian dihitung dengan presentase menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Dataperilaku higiene sanitasi: } \frac{\text{Skor jawaban}}{\text{Skor total}} \times 100\%$$

Nilai-nilai perilaku higiene sanitasi penjamah makanan dikelompokkan menurut kriteria (Aritonang, 2012) sebagai berikut :

Baik = >80%

Cukup = 60-80%

Kurang = <60%

Selanjutnya disajikan dalam bentuk gambar dan hasil penelitian diinterpretasikan secara deskriptif.

4. Data keamanan makanan diolah dengan memberikan skor 1 untuk dilakukan dan 0 untuk hal yang tidak dilakukan, kemudian dihitung dengan presentase menggunakan rumus sebagai berikut :

Total data keamanan makanan: $\frac{\text{Skor jawaban}}{\text{Skor total}} \times 100\%$

Nilai-nilai keamanan makanan dikelompokkan menurut kriteria (Aritonang, 2012) sebagai berikut :

Baik = >80%

Cukup = 60-80%

Kurang = <60%

Selanjutnya disajikan dalam bentuk gambar dan hasil penelitian diinterpretasikan secara deskriptif.