

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian *observasional* yang dilakukan dengan desain *cross sectional*, yaitu dengan menggali data tentang karakteristik, tingkat pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi tenaga penjamah makanan dalam waktu yang bersamaan.

3.2 Waktu dan Tempat Penelitian

Waktu : 15 Februari – 15 April 2021

Tempat : Penelitian ini dilaksanakan di Rumah Sakit Putra Waspada Kecamatan Tulungagung Kabupaten Tulungagung.

3.3 Populasi dan Sampel Penelitian

Populasi yang digunakan pada penelitian ini adalah semua orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan mulai tahap persiapan bahan makanan sampai dengan penyajian makanan. Sampel penjamah makanan yang digunakan juga merupakan total populasi seluruh penjamah makanan di Rumah Sakit Putra Waspada Tulungagung sejumlah 5 orang. Teknik *Sampling* pada penelitian ini adalah *sampling jenuh*. Menggunakan sampel *jenuh* karena jumlah populasi cenderung lebih sedikit yaitu kurang dari 30.

3.4 Variabel penelitian

Variabel dalam penelitian ini adalah:

Variabel Dependent : Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan

Variabel Independent : Tingkat Pengetahuan Higiene Sanitasi

3.5 Definisi Operasional Variabel

Tabel 3. Definisi Operasional Variabel

Variable	Definisi	Metode	Alat ukur	Hasil ukur	Sakala ukur
Tingkat pengetahuan	Tingkat pemahaman penjamah makanan tentang	Wawancara	Kuesioner	- Baik >80% - Sadang 60-80%	Ordinal

Variable	Definisi	Metode	Alat ukur	Hasil ukur	Skala ukur
	higiene sanitasi pengolahan makanan			- Kurang <60% (Fatmawati, dkk., 2013)	
Perilaku penjamah makanan	Aktivitas atau upaya yang dilakukan penjamah dalam menerapkan higiene sanitasi dalam pengolahan makanan	Cek list	Form Cek list	- Baik >80% - Sedang 60-80% - Kurang <60% (Fatmawati, dkk., 2013)	Ordinal

3.6 Instrumen Penelitian

Alat dan bahan yang diperlukan dalam penelitian antara lain:

1. Form karakteristik tenaga penjamah makanan tentang higiene dan sanitasi di Rumah Sakit Putra Waspada Kecamatan Tulungagung Kabupaten Tulungagung.
2. Form tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan tentang higiene dan sanitasi di Rumah Sakit Putra Waspada Kecamatan Tulungagung Kabupaten Tulungagung.
3. Form perilaku tenaga penjamah makanan tentang higiene dan sanitasi di Rumah Sakit Putra Waspada Kecamatan Tulungagung Kabupaten Tulungagung.
4. Alat Tulis yang terdiri dari bolpoin dan stapler dan kalkulator

3.7 Metode 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 Rumah Sakit Putra Waspada Kecamatan Tulungagung Kabupaten Tulungagung.

2. Data tingkat pengetahuan penjamah makanan diperoleh wawancara dengan dibantu menggunakan alat bantu kuesioner yang diberikan secara langsung terhadap tenaga penjamah makanan di Rumah Sakit Putra Waspada Kecamatan Tulungagung Kabupaten Tulungagung.
3. 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 (*check list*) dengan pengamatan langsung di ruang pengolahan makanan Rumah Sakit Putra Waspada Kecamatan Tulungagung Kabupaten Tulungagung selama 3 hari tidak berturut-turut. Pengamatan dilakukan selama 3 hari tidak berturut-turut dengan harapan dapat mencerminkan perilaku kebiasaan tenaga penjamah makanan saat persiapan bahan makanan sampai dengan penyajian makanan.

3.8 Pengolahan, Penyajian dan Analisis 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
 - b. Jenis kelamin
 - c. Masa kerja
 - d. Tingkat pendidikan

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 persentase 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 (Fatmawati, dkk., 2013) sebagai berikut:

Baik	: > 80%
Sedang	: 60-80%

Kurang baik : < 60%

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

3. Data perilaku tenaga penjamah makanan diolah dengan skor 1 bagi jawaban Ya dan skor 0 bagi jawaban yang Tidak, kemudian dihitung dalam persentase dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

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

Nilai-nilai perilaku responden dikelompokkan menurut kriteria (Fatmawati, dkk., 2013) sebagai berikut:

Baik : > 80%

Sedang : 60-80%

Kurang baik : < 60%

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