

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini dilakukan secara deskriptif observasional dengan menggunakan desain *cross sectional*. Desain *Cross Sectional* merupakan suatu penelitian untuk mempelajari dinamika korelasi antara faktor-faktor resiko dengan efek, dengan cara pendekatan, observasi atau pengumpulan data sekaligus pada suatu saat (*point time approach*). Artinya, tiap subjek penelitian hanya diobservasi sekali saja dan pengukuran dilakukan terhadap status karakter atau variabel subjek pada saat pemeriksaan. Tujuan dari metode deskriptif observasional yaitu untuk mengetahui segala informasi yang rinci dan memperoleh data keamanan pangan catering Dewa Ruci Kota Blitar dengan menggunakan form penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP). Data diambil dengan melakukan wawancara dan observasi di rumah catering Dewa Ruci Kota Blitar

B. Waktu dan Tempat Penelitian

Waktu : 26 – 28 Januari 2023

Tempat : Dapur Catering Dewa Ruci yang berada di Jalan Ir. Soekarno Sentul, Kota Blitar

C. Sampel

Sampel yang digunakan dalam penelitian penilaian skor keamanan pangan pada jasaboga ini merupakan komponen yang tertera pada formulir penilaian skor keamanan pangan yaitu bahan makanan dan pemasak.

D. Variabel Penelitian

Variabel yang digunakan dalam penelitian ini meliputi :

1. Karakteristik tenaga penjamah makanan (umur, tingkat pendidikan, masa kerja, dan jenis kelamin).
2. Skor Keamanan Pangan (Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PBB), Higiene Pemasak (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM), dan Distribusi Makanan (DPM))

E. Definisi Operasional Variabel

Tabel 1. Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur
Karakteristik Tenaga Penjamah Makanan 1. Umur 2. Tingkat Pendidikan 3. Masa Kerja 4. Jenis Kelamin	Umur (tahun) tenaga penjamah makanan yang dihitung sejak lahir sampai dengan dilaksanakan penelitian	Form Kuesioner	Wawancara	<ul style="list-style-type: none"> • Usia produktif (15-64 tahun) • Bukan usia produktif (<15 dan >64 tahun) (Kemenkes RI, 2011)
	Pendidikan terakhir yang ditempuh oleh tenaga penjamah makanan	Form Kuesioner	Wawancara	<ul style="list-style-type: none"> • SD/MI • SMP/MTs • SMA/MA/SMK/MAK • Perguruan Tinggi (UU RI No. 20 Tahun 2003)
	Waktu seseorang telah bekerja sebagai penjamah makanan di katering Dewa Ruci	Form Kuesioner	Wawancara	<ul style="list-style-type: none"> • ≥6 tahun (lama) • <6 tahun (baru) (Purwaningsih dkk, 2019)
	Jenis kelamin dari tenaga penjamah makanan	Form Kuesioner	Wawancara	<ul style="list-style-type: none"> • Laki-laki • Perempuan
Penilaian Skor Keamanan Pangan	Skor keamanan pangan adalah suatu penilaian terhadap kelayakan makanan yang akan dikonsumsi dan gambaran terhadap mutu makanan	Observasi dan Wawancara	Formulir Penilaian Skor Keamanan Pangan	<ul style="list-style-type: none"> • Baik (skor SKP ≥ 97,03%) • Sedang (skor SKP 93,32 – 97,02%) • Rawan tapi aman dikonsumsi (skor SKP 62,17 – 93,31%) • Rawan tapi tidak aman dikonsumsi (skor SKP <62,17%)

F. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian yang digunakan yaitu formulir kuesioner untuk karakteristik tenaga penjamah dan formulir penilaian skor keamanan pangan jasaboga.

G. Metode Pengumpulan Data

1. Data karakteristik tenaga penjamah makanan (usia, tingkat pendidikan, masa kerja, dan jenis kelamin)

Data ini diperoleh dengan cara melakukan wawancara dengan alat bantu form kuesioner secara langsung terhadap tenaga penjamah makanan di katering Dewa Ruci Kota Blitar

2. Data skor keamanan pangan

Data ini diperoleh melalui observasi dan wawancara perilaku tenaga penjamah makanan pada saat proses persiapan hingga penyajian makanan di katering Dewa Ruci Kota Blitar dengan alat bantu formulir penilaian skor keamanan pangan

H. Pengolahan dan Analisis Data

1. Data karakteristik tenaga penjamah makanan (jenis kelamin, usia, tingkat pendidikan, lama bekerja)

Data ini diolah dan disajikan dalam bentuk diagram, kemudian dianalisis secara deskriptif.

2. Data skor keamanan pangan diolah dengan penerapan hasil perhitungan form penilaian skor keamanan pangan (SKP). Langkah penilaian skor keamanan pangan sebagai berikut:

1. Menentukan produk olahan makanan yang akan dinilai serta siapkan form
2. Lakukan observasi/pengamatan terhadap komponen dan sub komponen yaitu Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB), Higiene Pemasak (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM), dan Distribusi Makanan (DPM)
3. Beri tanda (√) pada kolom form yang menunjukkan nilai untuk tiap sub komponen

4. Lakukan penjumlahan nilai untuk tiap komponen (jumlah dari langkah 3)
5. Lakukan perhitungan nilai tiap komponen ke dalam skala nilai 0 – 1,00 (langkah 4 : nilai maksimal → (nilai riil : nilai maksimal) tiap komponen)
6. Lakukan perhitungan skor tiap komponen (langkah 5 × bobot) (nilai skala 0 – 1,00 × bobot) tiap komponen
7. Jumlahkan skor tiap komponen (Σ dari langkah 6) → skor keamanan pangan (SKP) dan tetapkan kriteria skor keamanan pangan (SKP)

3. Analisis Data

Analisis data dilakukan dengan analisis deskriptif berdasarkan komponen PPB, HGP, PBM, dan DPM dari skor keamanan pangan (SKP) dihasilkan kategori baik, sedang, rawan tapi aman dikonsumsi, dan rawan tidak aman dikonsumsi.