

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Pada penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan pendekatan observasi. Pendekatan observasi dilakukan dengan cara bertatap muka langsung dan berinteraksi dengan orang-orang ditempat pengambilan data (Sari & Nanda, 2023).

B. Waktu dan Tempat Penelitian

Pengambilan data ini dilakukan di Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soedomo Trenggalek, Jl. DR. Sutomo No.2, Tamanan, Kec. Trenggalek, Kabupaten Trenggalek, Jawa Timur dengan kurun waktu dari tanggal 18 Oktober 2024 – 21 Oktober 2024

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi dalam pengambilan data ini adalah seluruh karyawan di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soedomo Trenggalek yang berjumlah 61 Orang.

2. Sampel

Sampel adalah sebagian dari subyek dalam populasi yang diteliti, yang sudah tentu mampu secara representatif dapat mewakili populasinya (Prabandari, 2017). Sampel dalam penelitian ini adalah tenaga penjamah

makanan yang bekerja di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soedomo Trenggalek.

Metode perhitungan jumlah sampel yang akan digunakan dalam penelitian ini menggunakan metode pengambilan sampel Slovin yaitu sebagai berikut:

$$n = \frac{N}{1+N(\alpha)^2}$$

n = Ukuran Sampel

N = Ukuran populasi

α^2 = Persen kelonggaran ketidakteelitian kesalahan pengambilan sampel yang masih dapat ditolerir

Adapun hasil perhitungan jumlah sampel penelitian dengan menggunakan metode Slovin adalah sebagai berikut :

$$n = \frac{N}{1+N(\alpha)^2}$$

$$n = \frac{61}{1+(61 \times 15\%)^2}$$

$$n = \frac{61}{1+1,37}$$

$$n = \frac{61}{2,37}$$

$$n = 25,7$$

3. Kriteria Inklusi dan Ekslusi

a) Kriteria Inklusi

Kriteria inklusi pada penelitian ini adalah

- i. Terdaftar sebagai pegawai Instalasi Gizi RSUD dr. Soedomo Trenggalek dan hadir pada tanggl 18-21 Oktober 2024.
- ii. Pegawai Instalasi Gizi RSUD dr. Soedomo Trenggalek yang bersedia menjadi sampel penelitian.

b) Kriteria Ekslusi

Kriteria ekslusi pada penelitian ini adalah

- i. Terdaftar sebagai pegawai Instalasi Gizi RSUD dr. Soedomo Trenggalek akan tetapi tidak hadir pada saat penelitian.
- ii. Pegawai Instalasi Gizi RSUD yang tidak bersedia menjadi sampel.

D. Variabel Penelitian

Variable bebas: Penerapan higiene sanitasi pada penyelenggaraan makanan di instalasi gizi RSUD dr. Soedomo trenggalek

E. Definisi Operasional Variabel

Tabel 3. Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi operasional	Metode pengukuran	Alat ukur	Skala ukur
Laik Sanitasi Fisik	Pengendalian keamanan pangan saat proses produksi makanan yang dapat meminimalkan risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, penjamah makanan, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi (Sawong, dkk, 2016)	Menganalisis kelayakan fisik Higiene Sanitasi dengan observasi menggunakan formulir uji kelayakan fisik untuk higiene sanitasi makanan jasa boga (Permenkes RI No 2, 2023) Hasil ukur dikategorikan sebagai berikut. a. Laik : $\geq 90,2\%$ b. Tidak laik : $< 90,2\%$ (Anwar, dkk, 2023).	Formulir uji kelayakan fisik untuk higiene sanitasi makanan jasa boga (Permenkes RI No 2, 2023)	Ordinal
Perilaku penjamah makanan (personal hygiene)	Tindakan bersih perilaku penjamah makanan agar makanan tidak terkontaminasi. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan,	Menganalisis perilaku penjamah makanan dengan metode observasi menggunakan formulir observasi perilaku penjamah makanan. Hasil ukur dikategorikan sebagai berikut. a. Baik : Skor $\geq 70\%$	Formulir pengamatan perilaku penjamah makanan	Ordinal

	pengangkutan sampai dengan penyajian makanan (Maru, 2018).	b. Tidak baik : Skor <70% (Fajriyati, 2016).		
Pengetahuan penjamah makanan	Pemahaman dan kemampuan penjamah makanan dalam mengetahui hygiene sanitasi makanan serta tindakan yang harus diketahui oleh penjamah makanan (Taia, dkk, 2021).	Menganalisis pengetahuan penjamah makanan dengan metode analisis menggunakan formulir kuisisioner pengetahuan penjamah makanan. Hasil ukur dikategorikan sebagai berikut. a. Baik: > 75 b. Cukup: 50–75 c. Kurang: < 50 (Hidayat, 2015).	Formulir kuesioner pengetahuan penjamah makanan	Ordinal

F. Instrumen Penelitian

1. Alat perekam gambar
2. Alat perekam suara
3. Alat tulis
4. Formulir kuisisioner pengetahuan penjamah makanan
5. Formulir pengamatan perilaku penjamah makanan
6. Formulir uji kelaikan fisik untuk higiene sanitasi makanan jasa boga

G. Jenis dan Metode Pengumpulan Data

1. Data kelaikan sanitasi fisik

Data ini didapatkan dengan cara observasi secara langsung di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soedomo Trenggalek dengan mengisi skor bobot pada formulir uji kelaikan fisik untuk higiene sanitasi makanan jasa boga.

2. Data perilaku penjamah makanan

Data ini didapatkan dengan cara observasi secara langsung kepada tenaga penjamah makanan yang bekerja di instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soedomo Trenggalek dengan memberikan penilaian pada Formulir pengamatan perilaku penjamah makanan

1. Data pengetahuan penjamah makanan

Data ini didapatkan dengan cara pengisian kuisioner yang dilakukan oleh tenaga penjamah makanan yang bekerja di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soedomo Trenggalek dengan memberikan jawaban pada Formulir kuisioner pengetahuan penjamah makanan

H. Teknik Pengolahan dan Analisis Data

1. Data kelaikan sanitasi fisik

- Pengisian formulir dilakukan dengan cara mengisi nilai pada kolom “X” dengan angka maksimum sebagaimana terdapat dalam kolom bobot. Nilai yang diberikan adalah angka satuan (bulat), untuk memudahkan penjumlahan dan memperkecil kesalahan.

Contoh : No.1. Dalam kolom bobot tertulis 1, artinya nilai yang dapat diberikan adalah 0 dan 1

No.2. Kolom bobot tertulis 5, artinya nilai yang dapat diberikan adalah 0, 1, 2, 3, 4, dan 5.

No.3. Kolom bobot tertulis 3, artinya nilai yang dapat diberikan adalah 0, 1, 2, dan 3.

- Setiap uraian pemeriksaan (item) telah mempunyai bobot nilai masing-masing, yaitu nilai terkecil 1 (satu) dan nilai tertinggi 5 (lima).
- Dasar pemberian bobot nilai berdasarkan titik rawan (kritis) dalam menimbulkan kemungkinan kerusakan makanan (*reference : Ben Fredman*).
- Uraian pemeriksaan diobservasi atau diukur di lapangan dan mencantumkan tanda “X” atau “V” pada kolom X yang dinilai telah memenuhi syarat.
- Untuk setiap nomor yang dinilai hanya ada satu diantara 2 pilihan, yaitu memenuhi syarat atau tidak. Bilamana menurut pertimbangan teknis lebih cenderung kepada memenuhi persyaratan, maka berilah tanda pada kolom X dan bilamana menurut pertimbangan teknis lebih cenderung tidak memenuhi persyaratan, kolom X dibiarkan kosong.
- Setelah semua nomor diperiksa sesuai dengan batas golongan jasaboga, maka semua nilai pada kolom bobot yang mempunyai

tanda kolom X, dijumlahkan sampai batas golongan jasaboga kemudian diisikan pada kotak jumlah yang tersedia, yang berdampingan dengan jumlah nilai bobot masing-masing item/obyek. Uraian yang berbeda di luar batas-batas golongan walaupun mungkin terdapat di lapangan atau ditemukan selama observasi tidak perlu dinilai.

- Nilai dari hasil penjumlahan uraian yang telah memenuhi syarat, menentukan terhadap dipenuhi tidaknya persyaratan secara keseluruhan, dengan ketentuan sebagai berikut :

Laik : $\geq 90,2\%$

Tidak laik : $< 90,2\%$

- Selanjutnya data dianalisis secara deskriptif

2. Data perilaku penjamah makanan

Data perilaku penjamah makanan diolah dengan memberikan skor 1 untuk perilaku sesuai dan skor 0 pada perilaku tidak sesuai. Kemudian dihitung persentasenya dengan rumus sebagai berikut :

Total = skor perilaku/skor harapan x 100%

Kemudian diklasifikasikan berdasarkan kategori berikut (Fajriyati, 2016).

- Baik : skor $\geq 70\%$
- Tidak baik : skor $< 70\%$

Selanjutnya data disajikan dan dianalisis secara deskriptif.

3. Data pengetahuan penjamah makanan

Data pengetahuan penjamah makanan diolah dengan memberikan skor 1 untuk jawaban benar dan skor 0 untuk jawaban yang tidak sesuai. Kemudian dihitung jumlah jawaban yang benar. Kemudian diklasifikasikan berdasarkan kategori berikut (Hidayat, 2015).

- Baik: > 75
- Cukup: $50 - 75$
- Kurang: < 50

Selanjutnya data disajikan dan dianalisis secara deskriptif