

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian *observational* yang bersifat deskriptif. Penelitian *observational* merujuk pada proses pengamatan yang dilakukan dengan menggunakan panduan yang telah ditetapkan oleh peneliti. Pengamatan meliputi kegiatan yang fokus pada suatu objek yang akan diteliti (Sumardi, 2008). Penelitian deskriptif adalah memberikan gambaran mengenai suatu masalah atau keadaan secara objektif (Kartiwa, 2023).

Penelitian ini bertujuan untuk menyajikan gambaran keadaan yang akan diamati di lapangan secara spesifik, transparan dan mendalam tanpa melakukan intervensi terhadap kondisi yang diteliti. Misalnya perilaku, persepsi, tindakan, dan lain-lain. Menurut waktu, desain penelitian menggunakan cross-sectional, peneliti mengumpulkan data pada satu titik waktu.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

Tempat : Rumah Sakit Umum Dr. Harjono S. di Kota Ponorogo, Jl. Laksamana Yos Sudarso, Segading, Pakunden, Kec. Ponorogo, Kabupaten Ponorogo, Jawa Timur 63419.

Waktu : Pelaksanaan penelitian pada bulan Agustus 2024.

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi adalah seluruh subyek atau data dengan karakteristik tertentu yang akan diteliti (Nursalam, 2009). Populasi penelitian ini adalah tenaga penjamah makanan yang berjumlah 32 orang. Terdiri dari pengolah makanan dan pramusaji.

2. Sampel

Sampel adalah objek yang diteliti dan dianggap mewakili seluruh populasi. Sebagian jumlah dari karakteristik yang dimiliki oleh populasi (Hidayat, 2008). Sampel pada penelitian adalah pengolah makanan di instalasi gizi berjumlah 16 orang yang bekerja pada shift pagi dan shift siang. Pengambilan sampel ditentukan dengan metode purposive sampling menggunakan kriteria inklusi dan eksklusi. Adapun kriteria sampel inklusi dan eksklusi adalah sebagai berikut:

a. Kriteria Inklusi

Kriteria inklusi merupakan kriteria sampel yang diinginkan oleh peneliti sesuai dengan tujuan penelitian yang ingin dicapai. Kriteria inklusi dapat mewakili subjek penelitian lainnya atau memenuhi syarat sebagai sampel (Rosiana et al., 2024). Kriteria inklusi pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Merupakan tenaga kerja aktif yang bekerja sebagai pengolah makanan di instalasi gizi RSUD Dr. Harjono S. Ponorogo.

2. Tenaga kerja di instalasi gizi RSUD Dr. Harjono S. Ponorogo yang bersedia berpartisipasi menjadi sampel observasi penelitian dan memberikan izin untuk dokumentasi kegiatan.

b. Kriteria Eksklusi

Kriteria eksklusi adalah kriteria yang tidak memenuhi syarat, jika ditemukan menyebabkan objek tidak layak digunakan dalam penelitian (Hajijah, 2012). Kriteria eksklusi pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Merupakan tenaga kerja aktif yang bekerja bukan sebagai pengolah makanan di instalasi gizi RSUD Dr. Harjono S. Ponorogo.
2. Tenaga kerja di instalasi gizi RSUD Dr. Harjono S. Ponorogo yang tidak bersedia berpartisipasi menjadi sampel observasi penelitian dan tidak memberikan izin untuk dokumentasi kegiatan.

D. Definisi Operasional Penelitian

Tabel 1. Definisi operasional

Variabel	Definisi	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Ordinal
Kelayakan higiene dan sanitasi	Upaya untuk mengendalikan keamanan pangan saat proses produksi makanan baik yang berasal dari bahan makanan, penjamah, tempat, peralatan, penyimpanan, dan penyajian agar aman dikonsumsi (Sawong et al., 2016).	Formulir kelaikan fisik higiene sanitasi jasa boga.	Observasi	1. Layak (skor 83-92 atau $\geq 90,2\%$) 2. Tidak layak (skor <83 atau <90,2%) (Kemenkes 2011)	Ordinal
Penjamah Makanan	Perilaku menjaga kebersihan diri secara pribadi oleh individu yang bertujuan untuk mencegah kontaminasi pada makanan. Karena secara langsung mengelola dan bersentuhan langsung dengan makanan (Kemenkes, 2011)	Formulir kuesioner perilaku penjamah makanan.	Observasi	Dinilai berdasarkan skor perilaku 1= sesuai 0= tidak sesuai Lalu Hasil dikategorikan menjadi 2 : 1. Baik: Skor $\geq 70\%$ 2. Tidak baik: <70% (Fajriyati, 2016)	Ordinal

E. Instrumen Penelitian

1. Formulir uji kelaikan fisik higiene sanitasi makanan jasa boga (Permenkes Nomor 1096/MENKES/PER/VI/ 2011) dan
2. Formulir perilaku penjamah makanan menggunakan (Permenkes RI Nomor 2 Tahun 2023).

Penilaian kelayakan higiene sanitasi makanan tercantum pada Permenkes Nomor 1096 Tahun 2011 yang kemudian diganti oleh Permenkes Nomor 2 Tahun 2023. Tetapi untuk memudahkan penilaian memakai formulir Permenkes No. 1096 karena pada Permenkes No. 2 masih belum terdapat formulir penilaian kelaikan higiene sanitasi.

F. Metode Pengumpulan Data

1. Kelaikan Fisik Higiene dan Sanitasi

Pengumpulan data kelaikan higiene dan sanitasi didapat dengan cara observasi di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Harjono S. Ponorogo, menggunakan formulir skor kelaikan higiene sanitasi jasa boga.

2. Perilaku Penjamah Makanan

Pengumpulan data perilaku penjamah makanan dilakukan secara langsung mencangkup pengolah makanan yang bekerja shift pagi dan shift siang, dengan cara observasi tanpa adanya pemberitahuan terlebih dahulu. Penilaian dengan cara mengisi formulir skor perilaku penjamah makanan.

G. Teknik Pengolahan dan Analisis Data

1. Data kelaikan Fisik Higiene Sanitasi

Penilaian kelaikan fisik higiene sanitasi dengan menggunakan formulir 1096/MENKES/PER/VI/ 2011 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.

- 1) Dalam kolom bobot tertulis 1, artinya nilai yang dapat diberikan adalah 0 dan 1
- 2) Dalam kolom bobot tertulis 5, artinya nilai yang dapat diberikan adalah 0, 1, 2, 3, 4, dan 5.
- 3) Dalam 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 tergantung kesesuaian fisik di lokasi jasa boga, setiap golongan mempunyai batas penilaian sebagai berikut :

- Golongan A1 sampai dengan nomor 28 dengan nilai bobot : 70.
- Golongan A2 sampai dengan nomor 31 dengan nilai bobot : 74.
- Golongan A3 sampai dengan nomor 35 dengan nilai bobot : 83.
- Golongan B sampai dengan nomor 40 dengan nilai bobot : 92.

- Golongan C sampai dengan nomor 44 dengan nilai bobot : 100.
- Setelah semua nilai (kolom bobot dan nilai “X”) di jumlah sampai batas golongan jasa boga. Kemudian dihitung menggunakan persentase dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Total} = \frac{\text{nilai } X \text{ atau skor}}{\text{nilai batas golongan jasa boga}} \times 100\%$$

- Hasil total persentase kemudian dibandingkan dengan batas penilaian secara keseluruhan. Nilai dari persentase tersebut akan menentukan apakah semua syarat telah dipenuhi, dengan ketentuan sebagai berikut:

- Untuk golongan A1 : minimal mencapai 65 atau $65/70 = 93\%$
- Untuk golongan A2 : minimal mencapai 70, atau $71/74 = 94,5\%$.
- Untuk golongan A3 : minimal mencapai 74, atau $75/83 = 92,5\%$.
- Untuk golongan B : minimal mencapai 83, atau $84/92 = 90,2\%$.
- Untuk golongan C : minimal mencapai 92, atau $92/100 = 92\%$.

Nilai hasil penjumlahan dikategorikan berdasarkan ketentuan untuk golongan B sebagai berikut :

- Layak = skor 83-92 atau $\geq 90,2\%$
- Tidak layak = skor < 83 atau $< 90,2\%$

Selanjutnya data disajikan dan dianalisis secara deskriptif.

2. Data Perilaku Penjamah Makanan

Penilaian perilaku tenaga penjamah makanan menggunakan persyaratan Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 dan diberikan skor 1 untuk perilaku sesuai dan skor 0 untuk perilaku tidak sesuai, kemudian dihitung dalam persentase dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Persentase Skor} = \frac{\text{Jumlah Skor jawaban}}{\text{Jumlah Skor Maksimum}} \times 100\%$$

Skor perilaku responden dikelompokkan berdasarkan kategori menurut (Fajriyati, 2016) sebagai berikut :

2. Skor $\geq 70\%$ = Baik
3. Skor $< 70\%$ = Tidak Baik

Selanjutnya data disajikan dalam bentuk grafik dan dianalisis secara deskriptif. Hasilnya dibandingkan dengan Permenkes RI Nomor 2 Tahun 2023 tentang Pelaksanaan Permenkes 66 Tahun 2014 tentang penyehatan lingkungan.