

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Rancangan Penelitian**

Penelitian tentang gambaran pengetahuan dan perilaku tenaga pengolahan makanan terhadap hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Batin Mangunang Tanggamus dengan menggunakan metode deskriptif. Menurut Arikunto (2019) penelitian deskriptif adalah penelitian yang dimaksudkan untuk menyelidiki keadaan, kondisi atau hal lain-lain yang sudah disebutkan, yang hasilnya dipaparkan dalam bentuk laporan penelitian. Penelitian ini menggambarkan hygiene tenaga pengolah makanan dengan cara mengamati dan mencatat.

#### **B. Populasi dan Sampel**

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas, objek / subjek yang mempunyai kuantitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2019). Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pengolah makanan sebanyak 6 orang dan Pramusaji 4 orang. Sampel diambil dari keseluruhan populasi serta sanitasi tempat pengolah peralatan makanan.

#### **C. Lokasi dan Waktu Penelitian**

##### **1. Lokasi**

Lokasi penelitian ini dilakukan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Batin Mangunang Tanggamus .

##### **2. Waktu**

Waktu penelitian dilakukan pada bulan Januari 2022

#### **D. Pengumpulan Data**

Data yang dikumpulkan pada penelitian tentang hygiene sanitasi tenaga pengolah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Batin Mangunang Tanggamus berupa data :

### 1. Data primer

Data diperoleh dari hasil pengamatan dan wawancara meliputi pengetahuan, perilaku, tempat pengolahan makanan.

### 2. Data sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung baik berupa laporan ataupun keterangan lain. Data ini merupakan data-data mengenai gambaran umum Rumah Sakit Umum Daerah Batin Mangunang Tanggamus

### 3. Metode Pengumpulan Data

#### a. Wawancara

Wawancara adalah data yang diperoleh dari hasil wawancara dengan menggunakan kuesioner untuk memperoleh data primer yang ditunjukkan kepada pengolahan makanan.

#### b. Observasi

Observasi adalah data yang diperoleh dari hasil pengamatan lokasi dengan menggunakan lembar observasi dengan melihat kondisi tempat pengolahan makanan dan peralatan pengolahan makanan.

## **E. Pengolahan dan Analisis Data**

### 1. Pengolahan Data

Pengolahan data yang dilakukan dengan cara :

#### *a. Editing*

Editing merupakan kegiatan untuk melakukan pengecekan isi formulir atau kuesioner apakah jawaban yang ada di kuesioner sudah lengkap, jelas, relevan dan konsisten.

#### *b. Coding*

Coding merupakan kegiatan merubah data berbentuk huruf menjadi data berbentuk angka dan bilangan. Kegunaan dari coding adalah untuk mempermudah pada saat analisis data dan juga mempercepat pada saat entry data dalam program komputer.

#### 1) Pengetahuan

Pengkodean tingkat pengetahuan yaitu apabila pengetahuan kurang (<60%) maka dikoding “1”, cukup (60 – 80%) maka dikoding “2”, baik (>80%) maka dikoding “3”.

#### 2) Perilaku

Pengkodean pada perilaku responden apabila perilaku kurang (<60%) maka dikoding dengan kode “1”, perilaku cukup (60 – 80%) maka dikoding dengan kode “2” sedangkan untuk perilaku baik (>80%) maka dikoding dengan kode “3”.

#### 3) Tempat Pengolahan Makanan (Dapur)

Pengkodean tempat pengolahan makanan diberikan koding dengan kode “1” memenuhi syarat apabila skor ( $\geq 83$ ), “2” tidak memenuhi syarat apabila skor ( $\leq 83$ ).

#### 4) Peralatan Pengolahan Makanan

Pengkodean peralatan pengolahan diberikan koding dengan kode “1” memenuhi syarat apabila skor ( $\geq 83$ ), “2” tidak memenuhi syarat apabila skor ( $\leq 83$ ).

#### 5) Peralatan Penyajian Makanan

Pengkodean peralatan penyajian diberikan koding dengan kode “1” memenuhi syarat apabila skor ( $\geq 83$ ), “2” tidak memenuhi syarat apabila skor ( $\leq 83$ ).

#### c. *Processing*

*Processing* yaitu setelah semua kuesioner terisi penuh dan benar, dan juga sudah melewati pengkodean, selanjutnya memproses data agar dapat dianalisis. Pemrosesan dapat dilakukan dengan cara memasukkan data dari kuesioner ke table.

##### 1) Pengetahuan

*Scoring* untuk pengetahuan apabila jawaban benar mendapat skor 1 dan apabila jawaban salah mendapat skor 0. Kemudian jumlah skor dibagi dengan *jumlah* soal pengamatan dikalikan 100% kemudian dikelompokkan menjadi kategori.

## 2) Perilaku

*Scoring* pada perilaku jumlah skor diperoleh dari pengamatan/*observasi* langsung pengolahan makanan selama 3 hari berturut-turut jumlah skor dibagi dengan jumlah pengolah makanan dikalikan dengan 100% kemudian dikelompokkan menjadi kategori.

## 3) Tempat Pengolahan Makanan

*Scoring* tempat pengolah makanan apabila jawaban sesuai dengan lembar observasi yang diajukan mendapat skor 1 dan apabila tidak sesuai dengan lembar observasi mendapat skor 0.

## 4) Peralatan Pengolah Makanan

*Scoring* peralatan pengolah makanan apabila jawaban sesuai dengan lembar *observasi* yang diajukan mendapat skor 1 dan apabila tidak sesuai dengan lembar observasi mendapat skor 0.

## 5) Peralatan Penyajian Makanan

*Scoring* peralatan penyajian makanan apabila jawaban sesuai dengan lembar observasi yang diajukan mendapat skor 1 dan apabila tidak sesuai dengan lembar observasi mendapat skor 0.

## 2. Analisis Data

Data yang telah diolah akan dianalisis menggunakan analisis presentase dalam bentuk table yang disertai narasi. Analisis data pada penelitian ini menggunakan analisis univariat yaitu analisa dilakukan terhadap tiap variabel dari hasil penelitian. Pada umumnya dalam analisis ini hanya menghasilkan distribusi pada presentase dari tiap variabel (Notoadmojo 2003). Sedangkan analisis data menurut Sugiyono (2018) adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan dan dokumentasi, dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit-unit, melakukan sintesa, menyusun ke dalam pola, memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari, dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain.