

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Rancangan Penelitian

Penelitian ini tentang gambaran higiene sanitasi tempat dan peralatan makanan, sikap dan perilaku higiene sanitasi makanan pada tenaga pengolah dan pendistribusian makanan di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung tahun 2023 menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan *cross sectional*. Penelitian deskriptif adalah suatu metode penelitian yang dilakukan dengan tujuan utama untuk membuat gambaran atau deskripsi tentang suatu keadaan objektif yang akan menggambarkan tentang keadaan higiene sanitasi tempat dan peralatan pada pengolahan dan distribusi makanan.

B. Subjek

1. Populasi dan Sampel

Populasi adalah keseluruhan objek penelitian atau objek yang diteliti (Notoatmojo, 2018) populasi dari penelitian ini seluruh tenaga pengolah makan dan pramusaji yang mengolah dan mendistribusikan makanan. Sampel yang digunakan adalah seluruh populasi 6 orang tenaga pengolah dan 6 orang pramusaji Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung. Objek penelitian yaitu tempat pengolah makan, peralatan pengolah makan, dan peralatan distribusi makanan.

C. Tempat dan Waktu Penelitian

Tempat penelitian ini dilakukan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung 2023, dengan melakukan observasi dan wawancara selama 3 hari mengenai gambaran higiene sanitasi tempat dan peralatan makanan, sikap serta perilaku higiene sanitasi pengolah dan pendistribusian makanan.

D. Pengumpulan Data

1. Jenis Data

a. Data Primer

Data yang diperoleh dari hasil observasi dan wawancara meliputi sikap dan perilaku hygiene tenaga pengolah dan pramusaji makanan, sanitasi tempat pengolahan, peralatan pengolahan dan distribusi yang diperoleh dari hasil pengamatan, dengan menggunakan kuesioner dan lembar *check list*.

b. Data Skunder

Data yang diperoleh secara tidak langsung baik berupa laporan ataupun keterangan lain. Data ini merupakan data-data mengenai gambaran umum Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung.

2. Metode Pengumpulan Data

a. Observasi

Observasi adalah data yang diperoleh dari hasil pengamatan lokasi dengan menggunakan lembar observasi dengan melihat perilaku hygiene tenaga pengolah dan pramusaji makanan, sanitasi tempat pengolahan makanan, peralatan pengolahan makanan dan peralatan distribusi makanan.

b. Wawancara

Wawancara adalah data yang diperoleh dari hasil wawancara tenaga penjamah makanan tentang sikap hygiene dengan menggunakan kusioner untuk memperoleh data primer.

E. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan data

Pengolahan data yang dilakukan dengan cara :

a. *Editing*

yaitu memeriksa data yang telah di kumpulkan baik berupa daftar pertanyaan, kartu atau buku registrasi. Kegiatan yang dilakukan dalam proses ini adalah menjumlah atau mengoreksi sebuah data yang sudah diperoleh.

b. *Coding*

yaitu memberikan skor pada masing-masing item sesuai dengan jawaban yang di berikan oleh responden.

1) Perilaku

Pengkodean pada perilaku dan sikap responden apabila perilaku dan sikap kurang (<60%) maka dikoding dengan kode 1, perilaku dan sikap cukup (60 – 79%) maka dikoding dengan kode 2. sedangkan untuk perilaku baik apabila skornya $\geq 80\%$ koding dengan angka 3.

2) Sikap

Pengkodean pada sikap responden apabila sikap kurang baik (<mean 67) maka koding dengan angka 0 dan untuk sikap baik (\geq mean 67) dikoding 1.

3) Tempat Pengolahan Makanan(Dapur)

Pengkodean tempat pengolahan makanan diberikan koding dengan kode 1 memenuhi syarat apabila skor (≥ 80), 2 tidak memenuhi syarat apabila skor (<80).

4) Peralatan Pengolah Makanan

Pengkodean peralatan pengolah makanan diberikan koding dengan kode 1 memenuhi syarat apabila skor (≥ 80), 2 tidak memenuhi syarat apabila skor (<80).

5) Peralatan Distribusi Makanan

Pengkodean peralatan distribusi makanan diberikan koding dengan kode 1 memenuhi syarat apabila skor (≥ 80), 2 tidak memenuhi syarat apabila skor (<80).

c. *Processing*

yaitu semua isian kusioner terisi penuh dan benar, dengan juga sudah melewati pengkodingan, selanjutnya memproses data agar dapat dianalisis. Pemrosesan dapat dilakukan dengan memasukkan data dari kusioner ke table sehingga dapat dianalisis.

1) Perilaku

Skoring pada perilaku jumlah score yang diperoleh dari pengamatan/observasi langsung tentang perilaku jumlah score responden dibagi dengan jumlah soal dikalikan 100% kemudian dikelompokkan menjadi kategori. Kategori perilaku kurang apabila jumlah score benar kurang dari 60%. Kategori perilaku cukup apabila jumlah score benar

rentang antara 60-79%, dan kategori perilaku baik apabila jumlah skor lebih dari 80%

2) Sikap

Skoring pada sikap menggunakan skala likert. Pertanyaan sikap dibagi dua antara pertanyaan positif dan negative dengan menggunakan model skala likert. System penilaian skore untuk pertanyaan positif yaitu sangat setuju 4, setuju 3, tidak setuju 2, sangat tidak setuju 1. Sedangkan untuk pertanyaan negative yaitu sangat setuju 1, setuju 2, tidak setuju 3, sangat tidak setuju 4, kemudian jumlah nilai responden keseluruhan dicari rata-rata, lalu dikelompokkan menjadi kategori.

3) Tempat Pengolahan Makanan

Scoring tempat pengolahan makanan jumlah skor dibagi dengan jumlah soal pengamatan dikalikan 100% kemudian dikelompokkan menjadi kategori yaitu memenuhi syarat apabila skor $\geq 80\%$ dan belum memenuhi syarat apabila skor $< 80\%$.

4) Peralatan Pengolah Makanan

Skoring pada peralatan pengolahan makanan jumlah skor yang diperoleh dari observasi langsung, jumlah soal pengamatan dikalikan 100% kemudian dikelompokkan menjadi kategori yaitu memenuhi syarat apabila skor $\geq 80\%$ dan belum memenuhi syarat apabila $< 80\%$.

5) Peralatan Distribusi Makanan

Skoring pada peralatan pengolahan makanan jumlah skor yang diperoleh dari observasi langsung, jumlah soal pengamatan dikalikan 100% kemudian dikelompokkan menjadi kategori yaitu memenuhi syarat apabila skor $\geq 80\%$ dan belum memenuhi syarat apabila $< 80\%$.

d. Cleaning

Yaitu pembersihan data yang merupakan kegiatan pengecekan kembali data yang di-*entry* apakah ada kesalahan atau tidak.

2. Analisis Data

Analisis data 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 (sugiyono, 2018). Data yang telah diolah akan dianalisis menggunakan analisis presentase dalam bentuk table yang disertai narasi. Analisa data pada penelitian ini menggunakan analisa univariat yaitu analisa dilakukan terhadap tiap variable dari hasil penelitian. Pada umumnya dalam analisis ini hanya menghasilkan distribusi dan pesentase tiap variabel (Notoatmodjo, 2002), dengan rumus

$$P = \frac{f}{n} \times 100\%$$

Keterangan

P = Presentase

F = Jumlah pertanyaan yang dijawab benar

N = Total item

100% = konstanta