

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Rancangan Penelitian

Penelitian tentang gambaran pengetahuan dan perilaku tenaga pengolahan makanan terhadap higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Sukadana dengan menggunakan metode deskriptif.

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 tenaga pengolah makanan sebanyak 6 orang. Sampel diambil dari keseluruhan populasi serta sanitasi tempat pengolah dan pengolahan peralatan makanan.

C. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Sukadana. Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei 2023 selama 3 hari.

D. Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan pada penelitian tentang higiene sanitasi tenaga pengolah makanan di Instalasi Gizi RSUD Sukadana berupa data:

1. Data primer

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

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 Sukadana Lampung Timur.

1. Metode Pengumpulan Data

- a. Wawancara

Wawancara adalah data yang diperoleh dari hasil wawancara tenaga pengolah makanan dengan menggunakan kuesioner untuk memperoleh data primer yang ditunjukkan kepada pengolah makanan, yaitu data *editing, coding, processing*.

b. Observasi

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

pengolahan makanan diberikan koding dengan kode "1" memenuhi syarat apabila skor ($\geq 80\%$), "2" tidak memenuhi syarat

apabila skor (<80%).

4) Peralatan Pengolahan Makanan

Pengkodean peralatan pengolahan diberikan koding dengan kode "1" memenuhi syarat apabila skor ($\geq 80\%$), "2" tidak memenuhi syarat apabila skor (<80%).

c. *Processing*

Processing yaitu setelah semua kuesioner terisi penuh dan benar, dan juga sudah melewati pengkodean, selanjutnya memproses data agar dapat dianalisis. Pemerosesan 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 score yang 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.

2. Analisis Data

Pengolahan data yang dikumpulkan dianalisa secara univariat untuk mengetahui distribusi frekuensi dari variable yang diamati sehingga dapat mengetahui karakteristik variable yang di analisis, kemudian data tersebut

disajikan dalam bentuk tabel, gambar dan persen (%) sehingga dapat membandingkan hasil yang diperoleh dengan standar sehingga diperoleh pengetahuan dan perilaku tenaga pengolahan makanan terhadap hygiene dan sanitasi penyelanggarn makanan di Instalasi Gizi RSUD Sukadana.