

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Rancangan Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan desain studi *cross sectional*. Rancangan *cross sectional* adalah rancangan penelitian yang mencakup semua jenis penelitian yang pengukuran variabel-variabel dilakukan hanya satu kali, pada saat yang sama sehingga lebih memudahkan dalam melakukan penelitian.

Jenis penelitian ini bersifat deskriptif dengan tujuan untuk memperoleh gambaran dan mengevaluasi mengenai pengelolaan makanan di Tempat Makan Jl. Ir. Sutami Desa Lematang Tahun 2023.

B. Subjek Penelitian

1. Populasi

Populasi adalah keseluruhan objek penelitian atau objek yang diteliti, pada penelitian ini terdapat 26 tempat makan di Jl. Ir. Sutami Desa Lematang.

2. Sampel

Sampel dalam penelitian ini sebanyak 10 tempat makan yang dihitung menggunakan rumus Slovin. Adapun perhitungannya sebagai berikut:

$$\begin{aligned}n &= \frac{N}{1 + N (e)^2} \\ &= \frac{26}{1 + 26 (0,25)^2} \\ &= \frac{26}{1 + 26 (0,062)}\end{aligned}$$

$$\begin{aligned} &= \frac{26}{1 + 1,61} \\ &= \frac{26}{2,61} \\ &= 9,96 \rightarrow \mathbf{10} \end{aligned}$$

C. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Tempat Makan Jl. Ir. Sutami Desa Lematang pada bulan Mei 2023.

D. Pengumpulan Data

1. Data Primer

Data primer penelitian ini seperti pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan dan penyajian makanan diperoleh dari wawancara dan pengamatan langsung dengan responden berdasarkan lembar *checklist*.

2. Data Sekunder

Data sekunder pada penelitian ini adalah data yang didapatkan dari literatur terkait (jurnal dan dinas kesehatan) dan data pendukung lainnya (kejadian penyakit diare dan keracunan) yang diperoleh dari internet.

E. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan Data

Hasil penelitian dilakukan pengolahan data yang terdiri dari tahap:

a. Pencatatan hasil penelitian

Kegiatan mencatat data primer dan data sekunder hasil penelitian yang diperoleh dari pengamatan (*observasi*) dan wawancara.

b. *Editing*

Setelah data terkumpul, selanjutnya dilakukan pemeriksaan kelengkapan pengisian kuesioner, kejelasan dan kesesuaian jawaban yang diberikan oleh responden.

c. *Coding*

Memberikan kode pada setiap informasi yang telah terkumpul pada setiap pertanyaan dalam kuesioner.

d. *Entry*

Entry merupakan kegiatan memasukkan data-data yang diperoleh ke dalam laptop.

e. *Cleaning*

Kegiatan pengecekan ulang atau pemeriksaan kembali apakah semua data sudah masuk secara lengkap atau belum.

f. *Tabulating*

Merupakan proses menjumlahkan seluruh skor pada setiap item hingga didapatkan kategori kelas-kelas yang diinginkan.

2. Analisis Data

Dalam penelitian ini, dilakukan analisis data dalam bentuk lembar observasi. Analisa data yang dilakukan yaitu data dikumpulkan kemudian dilakukan analisis data secara manual dan disajikan dalam bentuk tabel dan narasi.

Data yang disajikan adalah data yang didapat dari lembar hasil observasi, teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini diuraikan dengan menggunakan 2 (dua) kategori yaitu memenuhi syarat dan tidak memenuhi syarat, dimana jawaban ya mendapat skor "1" dan jawaban tidak mendapatkan skor "0".

Untuk menentukan kategori dengan interval kelas menggunakan rumus Sturgess yaitu sebagai berikut:

a. Pemilihan Bahan Makanan

Dari semua keseluruhan item pemilihan untuk pemilihan bahan makanan adalah 7 item, nilai tertinggi 7 dan nilai terendah yaitu 0.

$$\begin{aligned} \text{Interval} &= \frac{\text{nilai tertinggi} - \text{nilai terendah}}{\text{jumlah kelas}} \\ &= \frac{7 - 0}{2} \\ &= 3,5 \end{aligned}$$

Jadi, penetapan skor untuk pemilihan bahan makanan yaitu:

Skor $> 3,5$ = Memenuhi syarat (MS)

Skor $\leq 3,5$ = Tidak memenuhi syarat (TMS)

b. Penyimpanan Bahan Makanan

Dari semua keseluruhan item penyimpanan untuk penyimpanan bahan makanan adalah 7 item jadi nilai tertinggi adalah 7 dan nilai terendah yaitu 0.

$$\begin{aligned} \text{Interval} &= \frac{\text{nilai tertinggi} - \text{nilai terendah}}{\text{jumlah kelas}} \\ &= \frac{7 - 0}{2} \\ &= 3,5 \end{aligned}$$

Jadi, penetapan skor untuk penyimpanan bahan makanan yaitu:

Skor $> 3,5$ = Memenuhi syarat (MS)

Skor $\leq 3,5$ = Tidak memenuhi syarat (TMS)

c. Pengolahan Makanan

Dari keseluruhan item pengolahan untuk pengolahan makanan adalah 13 item, nilai tertinggi yaitu 13 dan nilai terendah yaitu 0.

$$\text{Interval} = \frac{\text{nilai tertinggi} - \text{nilai terendah}}{\text{jumlah kelas}}$$

$$= \frac{13 - 0}{2}$$

$$= 6,5$$

Jadi, penetapan skor untuk pengolahan makanan yaitu:

Skor $> 6,5$ = Memenuhi syarat (MS)

Skor $\leq 6,5$ = Tidak memenuhi syarat (TMS)

d. Penyimpanan Makanan Jadi

Dari keseluruhan item penelitian untuk penyimpanan makanan jadi adalah 4 item jadi nilai tertinggi yaitu 4 dan nilai terendah yaitu 0.

$$\text{Interval} = \frac{\text{nilai tertinggi} - \text{nilai terendah}}{\text{jumlah kelas}}$$

$$= \frac{4 - 0}{2}$$

$$= 2$$

Jadi, penetapan skor untuk penyimpanan makanan jadi yaitu:

Skor > 2 = Memenuhi syarat (MS)

Skor ≤ 2 = Tidak memenuhi syarat (TMS)

e. Pengangkutan Makanan

Dari keseluruhan item penelitian untuk pengangkutan makanan adalah 5 item, nilai tertinggi adalah 5 dan nilai terendah yaitu 0.

$$\text{Interval} = \frac{\text{nilai tertinggi} - \text{nilai terendah}}{\text{jumlah kelas}}$$

$$= \frac{5 - 0}{2}$$

$$= 2,5$$

Jadi, penetapan skor untuk pengangkutan makanan yaitu:

Skor $> 2,5$ = Memenuhi syarat (MS)

Skor $\leq 2,5$ = Tidak memenuhi syarat (TMS)

f. Penyajian Makanan

Dari keseluruhan item penelitian untuk pengangkutan makanan adalah 4 item jadi nilai tertinggi yaitu 4 dan nilai terendah yaitu 0.

$$\begin{aligned}\text{Interval} &= \frac{\text{nilai tertinggi} - \text{nilai terendah}}{\text{jumlah kelas}} \\ &= \frac{5 - 0}{2} \\ &= 2,5\end{aligned}$$

Jadi, penetapan skor untuk pengangkutan makanan yaitu:

Skor $> 2,5$ = Memenuhi syarat (MS)

Skor $\leq 2,5$ = Tidak memenuhi syarat (TMS)