

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini yaitu kualitatif deskriptif artinya data yang diperoleh akan dikumpulkan dan diwujudkan secara langsung dalam bentuk deskripsi atau gambaran tentang suasana atau keadaan objek secara menyeluruh dan apa adanya berupa kata-kata lisan atau tertulis dari orang atau perilaku yang di amati. Penelitian yang dilakukan ini dengan tujuan utama untuk mengetahui penerapan hygiene dan sanitasi makanan jajanan di kantin Sekolah Dasar di Wilayah Kerja UPT Puskesmas Serupa Indah Tahun 2024.

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Tempat Penelitian

Lokasi yang dijadikan sebagai objek penelitian adalah kantin di Sekolah Dasar yang terdata di Wilayah Kerja UPT Puskesmas Serupa Indah Tahun 2024.

2. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan dari bulan Januari-April Tahun 2024.

C. Populasi Penelitian

Dalam penelitian ini yang menjadi populasi adalah seluruh kantin Sekolah Dasar yang terdata di Wilayah Kerja UPT Puskesmas Serupa Indah, yaitu sebanyak 53 kantin.

D. Definisi Operasional

Tabel 3.1
Desfinisi Operasional

No	Variable	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
1	Penjamah makanan	Orang yang menyajikan makanan di kantin Sekolah Dasar Wilayah Kerja UPT Puskesmas Serupa Indah	Observasi	Cheklist	Memenuhi syarat : <ol style="list-style-type: none"> 1. Kesehatan Penjamah : <ul style="list-style-type: none"> - Penjamah tidak menderita penyakit mudah menular (batuk, pilek, influenza, diare) - Jika terluka, penjamah menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya) - Penjamah menjaga kebersihan (tangan, rambut, kuku, dan pakaian) 2. Perilaku Penjamah : <ul style="list-style-type: none"> - Penjamah mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan - Penjamah memakai alat/perlengkapan atau dengan alas tangan saat menangani makanan - Penjamah tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya) saat menangani makanan - Penjamah tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang di sajikan 3. Atribut Penjamah : <ul style="list-style-type: none"> - Penjamah memakai celemek dan tutup kepala Tidak memenuhi syarat : Jika item penjamah makanan memiliki poin yang tidak baik.	Ordinal
2	Sarana Penjaja	Fasilitas yang digunakan untuk penanganan makanan jajanan di kantin Wilayah Kerja UPT	Observasi	Cheklist	Memenuhi syarat : <ol style="list-style-type: none"> 1. Air Bersih <ul style="list-style-type: none"> - Kualitas air secara fisik 2. Penyimpanan Bahan Makanan 	Ordinal

		Puskesmas Serupa Indah			<ul style="list-style-type: none"> - Bahan makanan kering dan makanan basah <p>3. Penyimpanan Makanan Jadi/siap disajikan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tempat penyimpanan makanan jadi tertutup - Tempat penyajian bersih dan tertutup <p>4. Penyimpanan Peralatan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alat penyimpanan makanan bersih dan tertutup <p>5. Tempat Cuci (alat, tangan dan bahan makanan)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tersedia bak pencuci alat makan dan kran air bersih mengalir. <p>6. Tersedia Tempat Sampah</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tertutup dan kedap air <p>Tidak memenuhi syarat : Jika item sarana penjaja memiliki poin yang tidak baik.</p>	
3	Pembinaan dan Pengawasan	Pembinaan dan Pengawasan makanan jajanan di kantin Sekolah Dasar yang dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota	Wawancara	Kuisisioner	<p>Memenuhi syarat : Jika dilakukan pembinaan dan pengawasan oleh Petugas Kesehatan minimal 3x dalam satu tahun</p> <p>Tidak Memenuhi syarat: Jika dilakukan pembinaan dan pengawasan oleh petugas kesehatan kurang dari 3x dalam satu tahun.</p>	Ordinal
4	Hygiene dan Sanitasi Makanan Jajanan di kantin Sekolah Dasar	Kondisi kebersihan dan sanitasi makanan jajanan di kantin Sekolah Dasar Wilayah Kerja UPT Puskesmas Serupa Indah	Observasi	Cheklis	<p>Memenuhi syarat : Jika memenuhi seluruh item penjamah makanan dan sarana penjaja.</p> <p>Tidak Memenuhi syarat: Jika semua item penjamah dan sarana penjaja memiliki poin yang tidak baik.</p>	Ordinal

E. Teknik Pengambilan Sampel

Dalam penelitian ini peneliti hanya melihat penjamah makanan dan sarana penjaja. Penjamah makanan yang dilihat peneliti hanya kesehatan penjamah, perilaku penjamah dan atribut penjamah. Sarana penjaja yang dilihat seperti air bersih, penyimpanan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan jadi/siap disajikan, penyimpanan peralatan, tempat cuci (alat, tangan dan bahan makanan) dan tempat sampah.

F. Objek Penelitian

Objek penelitian ini terdiri dari :

1. Penjamah makanan terdiri dari kesehatan penjamah makanan, perilaku penjamah makanan, atribut penjamah makanan.
2. Sarana penjaja makanan terdiri dari air bersih, penyimpanan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi/siap disajikan, penyimpanan peralatan, tempat cuci (alat, tangan dan bahan makanan) dan tempat sampah.

G. Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini data yang akan dikumpulkan adalah data mengenai penerapan hygiene dan sanitasi di kantin Sekolah Dasar yang terdata di Wilayah Kerja UPT Puskesmas Serupa Indah Tahun 2024.

Adapun jenis data yang dikumpulkan meliputi :

1. Data Primer diperoleh dari :
 - a. Pengamatan langsung di lokasi dengan menggunakan check list.
 - b. Wawancara yang dilakukan pada pemilik kantin atau pengelola kantin dengan menggunakan kuisisioner.

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data jumlah kantin di Sekolah Dasar yang terdata di Wilayah Kerja UPT Puskesmas Serupa Indah Tahun 2024 dan data dari Pengawas Sekolah Kecamatan

H. Pengolahan dan Analisis Data

Data yang diperoleh akan di analisis kemudian data disajikan dalam bentuk tabel dan penjelasan yang diperoleh untuk dibandingkan dengan KEPMENKES RI No/942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.