

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Rancangan Penelitian

Riset ini berfokus pada pemahaman dan praktik hygiene sanitasi oleh tenaga pengolah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Advent Bandar Lampung. Metodologi yang diterapkan adalah deskriptif dengan pendekatan cross-sectional sesuai panduan Arikunto (2019). Observasi dan pencatatan dilakukan untuk memberikan gambaran tentang pelaksanaan hygiene dan sanitasi.

B. Subjek Penelitian

1. Subjek riset ini ialah semua tenaga penyedia konsumsi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Advent Bandar Lampung yang terdiri dari 18 orang.

C. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi

Tempat riset ini dilaksanakan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Advent Bandar Lampung.

2. Waktu

Waktu riset ini dilaksanakan bulan April 2025

D. Pengumpulan Data

Riset ini mengumpulkan data mengenai pengetahuan dan perilaku hygiene sanitasi tenaga pengolah makanan, serta kondisi ruang pengolahan makanan, peralatan pengolahan, dan penyajian makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Advent Bandar Lampung berupa data primer dan sekunder yang dilakukan selama 2 hari sampai dengan pengamatan selesai.

1. Data primer

Data primer dianggap sebagai data asli karena belum melalui proses pengolahan atau analisis oleh pihak lain. Keaslian dan relevansinya membuat data primer sering digunakan dalam penelitian yang memerlukan

informasi terkini atau detail khusus yang tidak tersedia dalam sumber data sekunder.

2. Data Sekunder

Data sekunder merupakan data pendukung terkait gambaran umum tentang Instalasi Gizi Rumah Sakit Advent Bandar Lampung.

E. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan Data

Pengolahan data yang dilaksanakan melalui:

a. Editing

Editing adalah langkah penting yang tidak hanya meningkatkan kualitas tulisan tetapi juga memastikan bahwa dokumen terlihat profesional dan mudah dipahami. Dengan melakukan editing yang baik, risiko kesalahan informasi dapat diminimalkan, dan pesan dapat tersampaikan dengan lebih efektif kepada pembaca. Prosesnya bisa dilaksanakan seperti:

1) Pengetahuan

Penilaian pengetahuan dilakukan dengan memberi nilai 1 untuk setiap jawaban yang tepat, dan nilai 0 untuk jawaban yang salah. Setelah itu, total nilai dijumlahkan, kemudian dibagi dengan jumlah seluruh soal yang dinilai. Hasil pembagian ini dikalikan 100% untuk mendapatkan persentase skor, yang kemudian diklasifikasikan ke dalam kategori tertentu sesuai dengan rentang nilai.

2) Perilaku

Skor perilaku dihitung berdasarkan pengamatan langsung di lapangan, di mana setiap aspek yang sesuai memperoleh nilai 1 serta yang tidak sesuai memperoleh nilai 0. Kemudian, semua skor dijumlahkan dan hasilnya dibagikan pada total jumlah pertanyaan, lalu dikalikan 100% untuk memperoleh persentase. Persentase ini kemudian diatur ke dalam beberapa kategori.

3) Wadah Pengelolaan Pangan

Skor untuk wadah pengelolaan pangan diberi berdasarkan kesesuaian jawaban pada lembar observasi. Jawaban yang sesuai

diberikan nilai 1, sementara jawaban yang tidak sesuai diberikan nilai 0. Total skor responden dihitung dengan cara membagikan skor yang didapat pada jumlah item observasi, kemudian hasilnya dikalikan dengan 100% dan dikelompokkan dalam kategori tertentu.

4) Peralatan Pengolah Makanan dan Penyajian Makanan

Skor untuk peralatan pengolah dan penyajian makanan diberikan berdasarkan kesesuaian jawaban dengan lembar observasi. Tiap jawaban yang sesuai mendapatkan nilai 1, sementara jawaban yang tidak sesuai diberikan nilai 0. Jumlah skor total dihitung dengan membagi skor yang diperoleh dengan jumlah soal pengamatan, lalu dikalikan 100% untuk menghasilkan persentase yang diklasifikasikan ke dalam kategori.

b. Coding

Proses coding melibatkan konversi data berbentuk huruf menjadi data didalam bentuk angka. Fungsi utama coding adalah menyederhanakan analisis data dan mempercepat entri data ke dalam aplikasi komputer.

1) Pengetahuan

Pengkodean tingkat pengetahuan yaitu

- a) koding "1" apabila pengetahuan kurang (<60%)
- b) koding "2" apabila pengetahuan cukup (60- 80%)
- c) koding "3" apabila pengetahuan baik (>80%).

2) Perilaku

- a) koding "1" apabila perilaku kurang (<60%)
- b) koding "2" apabila perilaku cukup (60-79%)
- c) koding "3" apabila perilaku baik ($\geq 80\%$).

c. Entry Data

Proses entri data melibatkan pemindahan informasi dari kuesioner yang sudah terisi lengkap, akurat, dan dikodekan. Setelah itu, data diolah agar siap untuk dianalisis. Pemrosesan dilakukan dengan memasukkan data ke dalam tabel melalui aplikasi SPSS, kemudian

dilakukan analisis distribusi frekuensi untuk mendapatkan persentase dari setiap kategori variabel.

d. Cleaning

Cleaning adalah proses memeriksa ulang data yang telah dimasukkan untuk memastikan tidak adanya kesalahan.

2. Analisis Data

Analisis univariat diterapkan untuk data yang mencakup pengetahuan dan perilaku pengolah makanan, serta kondisi kebersihan tempat pengolahan, peralatan pengolahan, dan penyajian makanan. Tujuannya adalah menggambarkan karakteristik setiap variabel yang dipelajari. Dalam penelitian ini, data yang telah diproses diinterpretasikan secara deskriptif menggunakan persentase, disajikan melalui tabel dan narasi untuk memberikan gambaran tentang penerapan hygiene dan sanitasi oleh penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Advent Bandar Lampung.