

BAB III

METODELOGI PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini bersifat deskriptif dengan pendekatan kuantitatif, yang bertujuan utama untuk mengetahui Gambaran Hygiene Sanitasi Tempat pengelolaan pangan PT Tunas Baru Lampung Pabrik Kelapa Sawit 1 Terbanggi Besar

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

a. Tempat penelitian

Tempat yang dipilih sebagai lokasi penelitian adalah Tempat Pengelolaan Pangan di PT Tunas Baru Lampung Pabrik Kelapa Sawit 1 Terbanggi Besar

b. Waktu penelitian

Penelitian ini telah dilaksanakan bulan maret tahun 2025

C. Pengumpulan Data

Data dikumpulkan melalui observasi dan wawancara langsung kepada penjamah makanan serta karyawan di Tempat Pengelolaan Pangan PT Tunas Baru Lampung Pabrik Kelapa Sawit 1 Terbanggi Besar dengan menggunakan instrumen checklist.

Penelitian ini menggunakan instrumen checklist untuk memudahkan dan memfokuskan pengumpulan data terkait hygiene sanitasi makanan, peralatan, dan kondisi sarana penjaja yang digunakan oleh penjamah makanan di Tempat pengelolaan pangan PT Tunas Baru Lampung Pabrik Kelapa Sawit 1 Terbanggi Besar

D. Subjek Penelitian

1. Populasi

Populasi pada penelitian ini adalah seluruh pekerja Tempat pengelolaan pangan di PT. Tunas Baru Lampung Pabrik Kelapa Sawit 1 Terbanggi Besar. Dari hasil survei lapangan, penulis menyimpulkan bahwa terdapat sekitar 7 pekerja yang dapat dijadikan subjek penelitian.

2. Sampel

Sampel merupakan sebagian dari populasi. Dalam penelitian ini, jumlah sampel yang digunakan adalah sebanyak 7 pekerja Tempat pengelolaan pangan di PT. Tunas Baru Lampung Pabrik Kelapa Sawit 1 Terbanggi Besar yang dimana populasi dijadikan 100% sampel

E. Metode Pengumpulan Data

Penelitian ini mengumpulkan data terkait penyajian makanan di Tempat pengelolaan pangan PT Tunas Baru Lampung Pabrik Kelapa Sawit 1 Terbanggi Besar

Adapun jenis data yang dikumpulkan meliputi:

1. Data Primer

Data primer diperoleh melalui observasi langsung di lokasi menggunakan checklist.

- 1) Penjamah makanan : Perilaku penjamah, atribut penjamah, kesehatan penjamah.
- 2) Sarana penjaga : air bersih, tempat cuci, tempat sampah.
- 3) Pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan, penyajian makanan.

2. Data Sekunder

Data sekunder diperoleh dari pihak PT Tunas Baru Lampung Pabrik Kelapa Sawit 1 Terbanggi Besar. Kepustakaan berupa jurnal pendukung, serta informasi yang relevan mengenai penelitian.

F. Pengolahan dan Analisis Data

Analisis data dalam penelitian ini menggunakan analisis univariat, yang kemudian dideskripsikan dan dibandingkan dengan teori serta Permenkes RI No. 2 Tahun 2023 sebagai pelaksanaan dari PP No. 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan.