

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif observasional yang bertujuan untuk menggambarkan tingkat pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi pada penjamah makanan serta kesehatan lingkungan jasaboga tanpa memberikan perlakuan atau intervensi kepada responden. Data penelitian diperoleh melalui kuesioner untuk mengukur pengetahuan penjamah makanan serta lembar observasi untuk menilai perilaku dan kesehatan lingkungan jasaboga. Desain penelitian yang digunakan adalah studi potong lintang *cross sectional* yakni suatu penelitian untuk mempelajari variabel tertentu dalam waktu yang bersamaan (Notoatmodjo, 2010).

B. Waktu dan Tempat Penelitian

1. Waktu

Penelitian dilakukan pada 20 April - 20 Mei 2026.

2. Tempat

Penelitian dilaksanakan di SPPG Bodag, Kabupaten Trenggalek.

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah tenaga penjamah makanan di SPPG Bodag, Kabupaten Trenggalek berjumlah 40 penjamah.

2. Sampel

a. Sampel Penelitian

Teknik sampling yang digunakan pada penelitian ini adalah *purposive sampling*, yaitu metode pengambilan sampel di mana sumber data dipilih berdasarkan kriteria tertentu (Sugiyono, 2023). Sampel dalam penelitian ini adalah 40 tenaga penjamah makanan saat hari penelitian.

b. Kriteria Sampel

1) Kriteria Inklusi

Kriteria inklusi adalah kriteria dimana subjek penelitian dapat mewakili dalam sampel penelitian yang memenuhi sebagai syarat penelitian (Notoatmodjo, 2010). Kriteria inklusi pada penelitian ini adalah sebagai berikut.

- a) Penjamah makanan dalam keadaan sehat.
- b) Penjamah makanan SPPG Bodag, Kabupaten Trenggalek yang bersedia menjadi sampel penelitian dibuktikan dengan menandatangani informed consent.

2) Kriteria Eksklusi

Kriteria eksklusi merupakan kriteria dimana subjek penelitian tidak dapat mewakili sampel karena tidak memenuhi syarat sebagai sampel penelitian . Kriteria eksklusi pada penelitian ini adalah penjamah makanan tidak hadir pada saat hari penelitian.

D. Cara Pengumpulan Data

1. Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh dari peneliti sendiri atau data langsung dari lapangan.

a. Data karakteristik responden

Data karakteristik responden diperoleh dengan cara membagikan formulir kuesioner karakteristik responden yang diisi secara mandiri oleh penjamah makanan. Data yang dikumpulkan meliputi jenis kelamin, usia, pendidikan terakhir, lama bekerja, riwayat kesehatan, dan lain sebagainya penjamah makanan pada penyelenggaraan Program MBG.

b. Data pengetahuan penjamah makanan

Data pengetahuan diperoleh melalui kuesioner yang disebarakan kepada penjamah makanan mengenai prinsip higiene sanitasi dan keamanan pangan. Penilaian menggunakan kuesioner tertutup dengan pilihan jawaban yang telah ditentukan oleh peneliti.

c. Data perilaku penjamah makanan

Data perilaku penjamah makanan diperoleh melalui observasi langsung menggunakan formulir observasi perilaku higiene sanitasi penjamah makanan.

d. Data kesehatan lingkungan jasad boga

Diperoleh dengan cara observasi menggunakan formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan Jasa Boga/Katering sesuai dengan Permenkes RI No. 17 Tahun 2024 Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko dan wawancara. Wawancara dilakukan dengan mengajukan pertanyaan terbuka kepada responden yang terlibat langsung dalam penyelenggaraan makanan. Tujuannya adalah untuk menggali informasi secara mendalam di SPPG Bodag, Kabupaten Trenggalek.

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang tidak langsung diambil peneliti atau yang didapat dari pihak ketiga.

a. Data gambaran umum penyelenggaraan Program MBG

Gambaran umum data diperoleh melalui observasi dan wawancara dengan responden yang terlibat langsung mengenai profil tempat pengolahan pangan, sarana prasarana, serta sistem penyelenggaraan makanan pada Program MBG.

b. Data jumlah penjamah makanan pada penyelenggaraan Program MBG

Data jumlah penjamah makanan yang diperoleh dari dokumen dan informasi pengelola tempat pengolahan pangan MBG di lokasi penelitian.

E. Alat Pengumpulan Data

1. Kuesioner Pengetahuan Penjamah Makanan
2. Formulir Observasi Perilaku Penjamah Makanan
3. Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan Jasa Boga/Katering (Permenkes RI No 17 Tahun 2024)
4. *Software* JASP

F. Variabel Penelitian

1. Variabel bebas (*Independent*): Pengetahuan higiene sanitasi penjamah makanan pada program Makan Bergizi Gratis di SPPG Bodag, Kabupaten Trenggalek.
2. Variabel antara (*Intervening*): Perilaku higiene sanitasi penjamah makanan pada program Makan Bergizi Gratis di SPPG Bodag, Kabupaten Trenggalek.
3. Variabel terikat (*Dependent*): Kesehatan lingkungan jasaboga pada program Makan Bergizi Gratis di SPPG Bodag, Kabupaten Trenggalek.

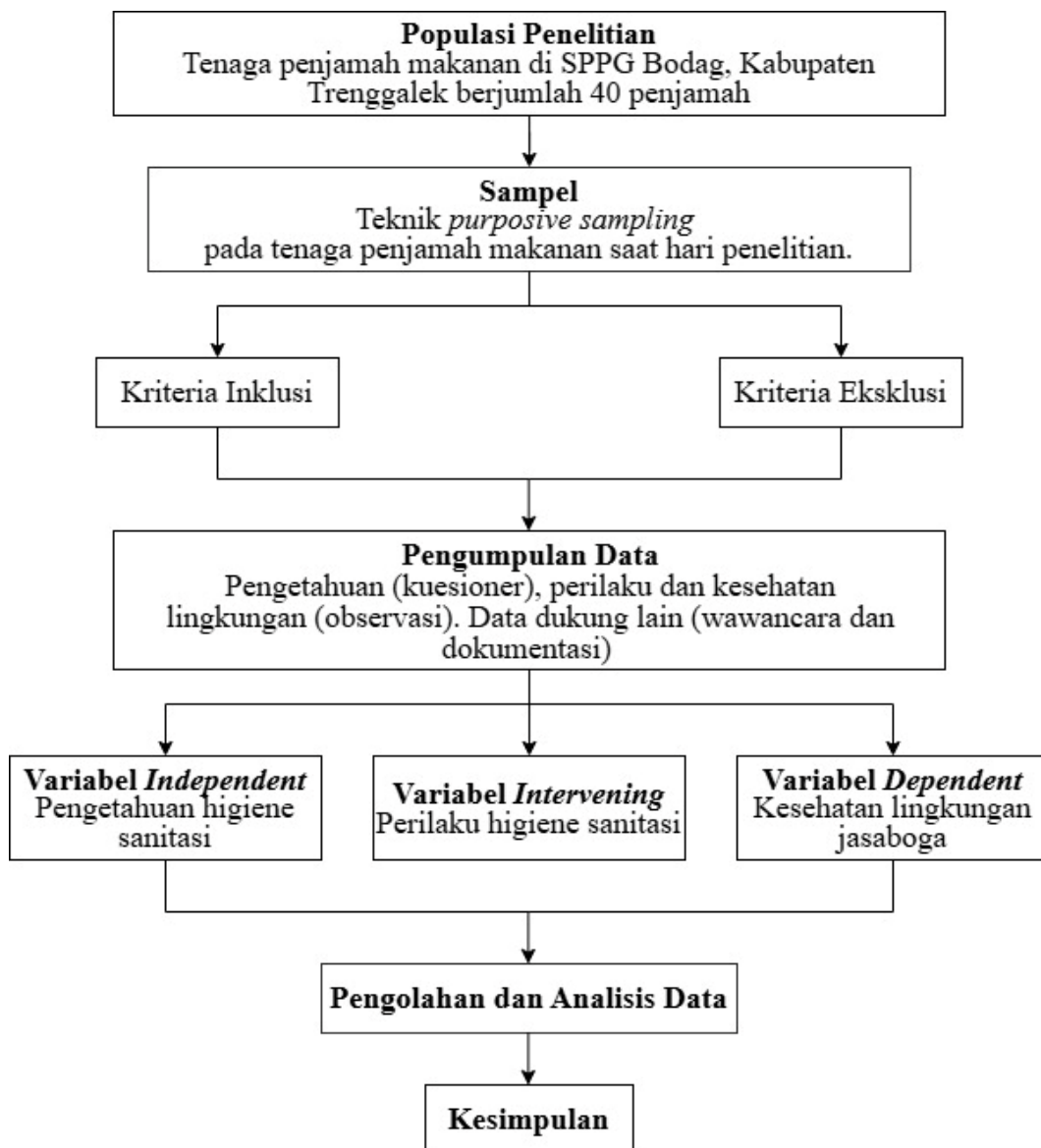
G. Definisi operasional

Tabel 1. Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1	Pengetahuan higiene sanitasi penjamah makanan	Tingkat pemahaman penjamah makanan dalam mengetahui dan memahami prinsip higiene sanitasi, keamanan pangan, serta prosedur penanganan makanan yang aman sesuai standar yang berlaku.	Penjamah mengisi sendiri kuesioner	Kuesioner pengetahuan penjamah makanan	Hasil ukur dikategorikan sebagai berikut. - Baik ($\geq 75\%$) - Cukup (56-74%) - Kurang ($< 55\%$) (Arikunto, 2006)	Ordinal
2	Perilaku higiene sanitasi penjamah makanan	Tindakan penjamah makanan dalam menerapkan personal higiene selama proses pengolahan.	Observasi	Formulir Observasi Perilaku Penjamah Makanan	Hasil ukur dikategorikan sebagai berikut. - Baik ($\geq 76\%$) - Cukup (56-75%) - Kurang ($\leq 55\%$)	Ordinal

3	Kesehatan lingkungan Jasa boga	Kondisi kesehatan lingkungan Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Bodag.	Observasi dan wawancara	Formular Inspeksi Kesehatan Lingkungan Jasaboga	Skor ketidaksesuaian TPP: - Rendah (≥ 80) - Sedang (60-79) - Tinggi (< 60) (Permenkes No 17, 2024).	Ordinal
---	-----------------------------------	--	-------------------------	---	--	---------

H. Kerangka Operasional



Gambar 2. Kerangka Operasional Penelitian

I. Cara Pengolahan dan Analisis Data

1. Data Pengetahuan Penjamah Makanan

Tabel 2. Kisi-Kisi Instrumen Pengetahuan

Kisi-Kisi Instrumen Pengetahuan Penjamah Makanan		
Indikator Pertanyaan	Nomor Soal	Jumlah Soal
Personal higiene dan APD	1-5	5
Pemeliharaan kebersihan	6-9	4
Pencegahan cross kontaminasi pada bahan pangan mentah matang	10-13	4
Teknik memasak	14-17	4
Penggunaan suhu penyimpanan aman	18-21	4
Air dan bahan baku yang aman	22-25	4

Data pengetahuan penjamah makanan diolah dengan memberikan jawaban benar diberi skor 1 dan jawaban salah diberi skor 0. Skor maksimal jawaban benar 25.

Rumus penilaian: (Jumlah jawaban benar / 25) x 100%

Penilaian menurut Arikunto (2006).

- Baik ($\geq 75\%$)
- Cukup (56-74%)
- Kurang ($< 55\%$)

Selanjutnya data disajikan dan dianalisis secara deskriptif.

2. Data Perilaku Penjamah Makanan

Tabel 3. Kisi-Kisi Instrumen Perilaku

Kisi-Kisi Instrumen Perilaku Penjamah Makanan		
Indikator Perilaku	Nomor Soal	Jumlah Soal
Pakaian kerja dan APD	1-5	5
Kepatuhan cuci tangan	6-10	5
Perilaku saat menangani makanan	11-15	5
Pencegahan kontaminasi silang	16-20	5
Status kesehatan	21-25	5

Sumber: (FAO & WHO, 2023) dan (Kemenkes RI, 2021)

Data perilaku penjamah makanan diolah dengan memberikan skor 1 untuk perilaku sesuai dan skor 0 pada perilaku tidak sesuai. Kemudian dihitung persentasenya dengan rumus Guttman sebagai berikut (Pujiati, 2025).

$$P = f / N \times 100\%$$

Keterangan:

P = persentase respon penjamah

f = jumlah skor hasil pengumpulan data

N = skor maksimal

Hasil perhitungan kemudian diklasifikasikan berdasarkan kategori berikut.

- a. Baik: skor $\geq 76\%$
- b. Cukup: skor 56-75%
- c. Kurang: skor $\leq 55\%$

Selanjutnya data disajikan dan dianalisis secara deskriptif.

3. Data Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) Berbasis Risiko

a. Pengolahan Data

Data inspeksi kesehatan lingkungan diperoleh melalui observasi langsung menggunakan checklist Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) Pangan Berbasis Risiko Tahun 2024.

Pengolahan data dilakukan dengan langkah sebagai berikut:

- 1) Setiap item pemeriksaan dalam checklist memiliki angka ketidaksesuaian yang merepresentasikan tingkat risiko, yaitu: nilai 1 = ketidaksesuaian minor, nilai 2 = ketidaksesuaian mayor, nilai 3 = ketidaksesuaian kritis
- 2) Apabila ditemukan ketidaksesuaian, maka angka sesuai golongan TPP dilingkari atau ditandai.
- 3) Jika suatu item tidak relevan dengan kondisi di lapangan (*Not Applicable*), maka item tersebut dilewati dan tidak dimasukkan dalam perhitungan.

- 4) Semua angka ketidaksesuaian yang telah ditandai kemudian dijumlahkan
 - 5) Total ketidaksesuaian kemudian dihitung menggunakan rumus skor inspeksi sebagai berikut:
 - Golongan A = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian}/349) \times 100)$
 - Golongan B = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian}/403) \times 100)$
 - Golongan C = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian}/407) \times 100)$
- b. Klasifikasi Tingkat Risiko
- Berdasarkan skor inspeksi yang diperoleh, tingkat risiko ketidaksesuaian diklasifikasikan sebagai berikut:
- Risiko ketidaksesuaian rendah: Skor ≥ 80
 - Risiko ketidaksesuaian sedang/menengah: Skor 60-79
 - Risiko ketidaksesuaian tinggi: Skor < 60
- c. Analisis Data
- Data yang telah dihitung kemudian dianalisis secara deskriptif, dengan tahapan sebagai berikut:
- 1) Menyajikan total skor inspeksi dalam bentuk Tabel distribusi frekuensi.
 - 2) Menghitung persentase tingkat risiko ketidaksesuaian (rendah, sedang, tinggi).
 - 3) Mengidentifikasi jenis ketidaksesuaian yang paling dominan (minor, mayor, kritis).
 - 4) Menguraikan temuan ketidaksesuaian berdasarkan komponen inspeksi

J. Etika Penelitian

Lolos etik untuk penelitian ini telah mendapat persetujuan dari Etika Penelitian Kesehatan, Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Airlangga, No: 0439/HRECC.FODM/IV/2026 pada tanggal 21 April 2026.