

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Jenis Penelitian**

Penelitian ini merupakan jenis penelitian kuantitatif dengan desain Cross Sectional. Metode yang digunakan adalah metode deskriptif dengan pendekatan kuantitatif, yang bertujuan untuk menggambarkan personal hygiene penjamah makanan di Megumi Kitchen Catering and Cake Kota Blitar.

#### **B. Waktu dan Tempat Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan 10 hari yaitu pada tanggal 20 Juli – 27 Juli 2024 pada tanggal di Kota Blitar. Pemilihan tanggal tersebut didasarkan pada pertimbangan ketersediaan waktu dan kesesuaian dengan jadwal operasional objek penelitian. Lokasi penelitian di Kota Blitar dipilih karena kota ini memiliki beragam dan kuliner, yang menjadi 170soc utama dalam studi ini.

#### **C. Populasi dan Sampel Penelitian**

##### **1. Populasi**

Populasi dalam penelitian ini mencakup semua tenaga kerja yang terlibat dalam proses pengolahan makanan di Megumi Kitchen Catering and Cake. Keseluruhan staf yang berperan dalam kegiatan ini berjumlah 15 orang. Mereka merupakan individu-individu yang bertanggung jawab dalam berbagai tahapan pengolahan makanan, mulai dari persiapan bahan baku hingga penyajian akhir. Fokus penelitian ini adalah pada mereka karena peran krusial mereka dalam menjaga kualitas dan kebersihan makanan yang diproduksi.

##### **2. Sampel**

Sampel terdiri dari bagian populasi yang dapat dipergunakan sebagai penelitian melalui sampling (Nursalam, 2017). Pada penelitian ini yang menjadi sampel di ambil dari populasi dari tenaga pengolah makanan di Megumi Kitchen Catering and Cake.

#### D. Variabel dan Definisi Operasional Penelitian

##### a. Variabel penelitian

1. Variabel Bebas ( Independent Variable ) : Mencakup semua yang dilakukan oleh penjamah makanan untuk menjaga kebersihan dan diri saat mengolah makanan di Megumi Kitchen Catering and Cake.
2. Variabel Terikat ( Dependent Variable ) : Ini mencakup proses dan kualitas hasil pengolahan makanan, termasuk kebersihan, keamanan, dan kualitas makanan yang dihasilkan di Megumi Kitchen Catering and Cake.

#### E. Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala
1	Personal Hygiene Penjamah Makanan	Gambaran kondisi yang menunjukkan upaya pencegahan cemaran dari dalam makanan untuk melindungi keselamatan konsumen	Lembar Penilaian	Observasi dan Wawancara	Total Skor Peronal Hygiene penjamah makanan diubah menjadi kategori penilaian yang akan diberikan yaitu : Kurang : apabila $\leq 60\%$ dari total skor. Cukup : Apabila $\geq 61\% - 79\%$ dari total sor Baik : Apabila $\geq 80\%$ dari total skor.	Interval

## **F. Pengumpulan Data**

### **1. Data primer**

Data primer adalah data yang diperoleh langsung dari hasil hasil kunjungan langsung di lapangan yang meliputi observasi (pengamatan secara langsung) terhadap alur jasa boga di Megumi Kitchen Catering and Cake khususnya terhadap hygiene personal. Cara pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi langsung, kuisisioner, wawancara, survey dan dokumentasi.

### **2. Data Sekunder**

Data sekunder didapatkan dari dokumentasi atau arsip yang ada pada pihak catering, data dari penelitian- penelitian sebelumnya, dan dari literatur yang berkaitan. Dan dengan melakukan wawancara pada penjamah makanan yang melakukan pengolahan bahan makanan.

## **G. Pengolahan data**

Setelah data yang dikumpulkan sudah terkumpul, maka dilakukannya pengolahan data sebagai berikut:

### **1. Editing**

Proses ini melibatkan pengecekan data yang telah dikumpulkan untuk memastikan kelengkapan dan keakuratan pengisian kuesioner. Editing dilakukan untuk memastikan bahwa semua pertanyaan telah dijawab dengan lengkap dan tidak ada data yang hilang atau tidak konsisten. Proses ini berlaku untuk kuesioner tingkat hygiene di Megumi Kitchen Catering and Cake Kota Blitar.

### **2. Skoring**

Setelah editing, berikutnya adalah pemberian skor terhadap form ceklist hygiene. Setiap hygiene pada ceklist diberi skor sesuai dengan ketentuan yang telah ditetapkan. Pemberian skor ini dilakukan untuk menilai tingkat hygiene yang diterapkan oleh penjamah makanan. Setelah semua skor terkumpul, dilakukan penghitungan rata-rata untuk mendapatkan gambaran umum tentang tingkat hygiene di Megumi Kitchen Catering and Cake Kota Blitar. Skor yang diperoleh akan dianalisis lebih lanjut untuk menentukan apakah praktik hygiene sudah memenuhi standar yang ditetapkan

### **3. Coding**

Data yang sudah di-skor kemudian di-coding, yaitu memberikan kode atau kategori tertentu pada data yang bersifat kualitatif sehingga dapat dianalisis secara kuantitatif. Proses ini penting untuk mengelompokkan data berdasarkan 19osocomi dan 19osocomia yang telah ditentukan, sehingga memudahkan analisis lebih lanjut

#### 4. Tabulasi Data

Data yang telah di-coding kemudian ditabulasi. Tabulasi adalah proses penyusunan data dalam bentuk tabel, yang memudahkan pengelompokan, penghitungan frekuensi, serta persentase dari setiap kategori. Ini membantu dalam melihat distribusi data dan identifikasi pola yang muncul.

#### 5. Penyajian Data

Hasil analisis data disajikan dalam bentuk tabel, grafik, atau diagram untuk memudahkan pemahaman. Penyajian data yang jelas dan terstruktur akan membantu dalam menggambarkan temuan penelitian secara keseluruhan.

### **H. Analisis Data**

Data yang telah dikumpulkan akan dianalisis dengan menggunakan metode deskriptif untuk mengevaluasi tingkat penerapan hygiene dan hubungannya dengan kualitas makanan.

