

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Design Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif deskriptif. Adapun penelitian yang dilakukan dengan desain cross sectional yang menggali data tentang tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan dan kelaikan hygiene sanitasi catering di CV HF Central Nusantara.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di CV HF Central Nusantara yang beralamatkan di Blimbing, Purwodadi, Pasuruan. Pada tanggal 17 Januari 2025.

C. Populasi dan Sampel Penelitian

1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan di Catering CV. HF Central Nusantara.

2. Sampel

Sampel dalam penelitian ini yaitu penjamah makanan yang berjumlah 20 orang. Diambil dengan teknik total sampling, yaitu semua populasi diambil sebagai sampel.

D. Variabel Penelitian

Variabel bebas : Tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan

Variabel terikat : Kelaikan hygiene dan sanitasi rumah makan

E. Definisi Operasional Variabel

Tabel 1. Definisi Operasional Variabel

Nama Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
Tingkat pengetahuan hygiene sanitasi tenaga penjamah makanan	Kemampuan tenaga penjamah makanan dalam menjawab pertanyaan mengenai hygiene sanitasi	Kuisisioner	a. Baik : $\geq 75\%$ b. Cukup : 56 – 74% c. Kurang : $< 55\%$ (Amanina dkk., 2021)	Ordinal
Kelaikan Hygiene sanitasi Catering	Upaya untuk mengendalikan faktor makanan/minuman, teknik pengolahan dan penyajian, tenaga kerja, peralatan dan sarana fisik rumah makan dalam rangka menghilangkan faktor bahaya yang mengganggu kesehatan konsumen yang dilayani	Observasi <i>Skoring</i>	a. Untuk golongan A3 : minimal mencapai 74, atau $75/83 = 92,5\%$. (Permenkes No.1096/ME NKES/PER/VI/2011)	Ordinal

F. Instrumen Penelitian

1. Lembar persetujuan responden
2. Kuesioner dan checklist tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan (lampiran 2)
3. Form pemeriksaan kelaikan hygiene dan sanitasi jasa boga Kepmenkes Nomor 1096/MENKES/SK/VI/2011(lampiran 3)
4. Aplikasi excel
5. Kalkulator handphone

G. Metode Pengumpulan Data

1. Data gambaran umum rumah makan diperoleh dari observasi dan wawancara dengan manajer rumah makan di CV HF Central Nusantara.
2. Data tingkat pengetahuan tenaga penjamah diperoleh dengan melakukan wawancara dengan alat bantu kuesioner secara langsung kepada tenaga penjamah makanan.
3. Data hygiene sanitasi rumah makan di CV HF Central Nusantara diperoleh dengan melakukan observasi sesuai dengan Kepmenkes Nomor 1096/MENKES/SK/VI/2011 tentang kelaikan hygiene sanitasi jasa boga.

H. Pengolahan, Penyajian dan Analisis Data

- 1.) Data karakteristik responden di CV HF Central Nusantara diolah dengan cara :
 - a. Data tingkat pendidikan responden diklasifikasikan ke dalam tiga kategori, yaitu:

- SD
- SMP
- SMA

Pengolahan data dilakukan dengan cara menghitung jumlah responden pada masing-masing kategori tingkat pendidikan. Selanjutnya, hasil pengolahan data disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi untuk menggambarkan proporsi responden berdasarkan tingkat pendidikan. Data dianalisis secara deskriptif untuk mengetahui karakteristik umum pendidikan responden.

b. Data umur responden dikelompokkan ke dalam tiga kategori, yaitu:

- 40–45 tahun
- 46–50 tahun
- > 50 tahun

Pengolahan data dilakukan dengan cara menghitung jumlah responden pada masing-masing kategori umur. Selanjutnya, hasil pengolahan data disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi untuk menggambarkan proporsi responden berdasarkan tingkat pendidikan. Data dianalisis secara deskriptif untuk mengetahui karakteristik umum umur responden.

c. Data lama bekerja dikelompokkan kedalam dua kategori, yaitu:

- < 5 tahun
- > 5 tahun

Pengolahan data dilakukan dengan cara menghitung jumlah responden pada masing-masing kategori lama bekerja. Selanjutnya, hasil pengolahan data disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi untuk menggambarkan proporsi responden berdasarkan tingkat pendidikan. Data dianalisis secara deskriptif untuk mengetahui karakteristik umum lama bekerja responden.

2.) Data tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan tentang hygiene sanitasi diolah dengan cara:

- a. Terhadap setiap pertanyaan diberi skor secara absolut, bila benar diberi skor 1 sedangkan jika salah diberi skor 0
- b. Selanjutnya dilakukan perhitungan nilai untuk mengetahui total skor setiap subjek yang dihitung dengan cara:

$$\text{Total tingkat pengetahuan} = \frac{\text{skor benar}}{\text{skor maksimal}} \times 100 \%$$

Keterangan:

- Skor benar : Jumlah pertanyaan yang dijawab benar oleh tenaga penjamah makanan
 - Skor maksimal : Nilai maksimal yang bisa diperoleh jika seluruh jawaban benar
- c. Kemudian dilakukan klasifikasi tingkat pengetahuan masing-masing subjek secara kategori dengan standar yaitu sebagai berikut:
 - Baik = bila total skor $\geq 75\%$
 - Cukup = bila total skor 56 - 74%

- Kurang = bila total skor $\leq 55\%$

(Amanina dkk., 2021).

Hasil data disajikan dalam bentuk tabel dan dianalisis secara deskriptif.

3.) Data penerapan kelaikan hygiene dan sanitasi CV HF Central Nusantara diolah dengan cara:

A. Formulir digunakan untuk melakukan uji kelaikan atau penilaian jasaboga untuk mendapatkan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga.

B. Digunakan di lapangan dengan cara mengisi nilai pada kolom "X" dengan angka maksimum sebagaimana terdapat dalam kolom bobot. Nilai yang diberikan adalah angka satuan (bulat), untuk memudahkan penjumlahan dan memperkecil kesalahan. Contoh :

- No.1. Dalam kolom bobot tertulis 1, artinya nilai yang dapat diberikan adalah 0 dan 1
- No.2. Kolom bobot tertulis 5, artinya nilai yang dapat diberikan adalah 0, 1, 2, 3, 4, dan 5.
- No.3. Kolom bobot tertulis 3, artinya nilai yang dapat diberikan adalah 0, 1, 2, dan 3

C. Setiap uraian pemeriksaan (item) telah mempunyai bobot nilai masing-masing, yaitu nilai terkecil 1 (satu) dan nilai tertinggi 5 (lima).

- D. Dasar pemberian bobot nilai berdasarkan titik rawan (kritis) dalam menimbulkan kemungkinan kerusakan makanan (reference : Ben Fredman).
- E. Nilai dari hasil penjumlahan uraian yang telah memenuhi syarat, menentukan terhadap dipenuhi tidaknya persyaratan secara keseluruhan, dengan ketentuan sebagai berikut :
- b. Untuk golongan A1 : minimal mencapai 65, atau $65/70 = 93\%$.
 - c. Untuk golongan A2 : minimal mencapai 70, atau $71/74 = 94,5\%$.
 - d. Untuk golongan A3 : minimal mencapai 74, atau $75/83 = 92,5\%$.

Hasil data disajikan dalam bentuk tabel dan dianalisis secara deskriptif.