

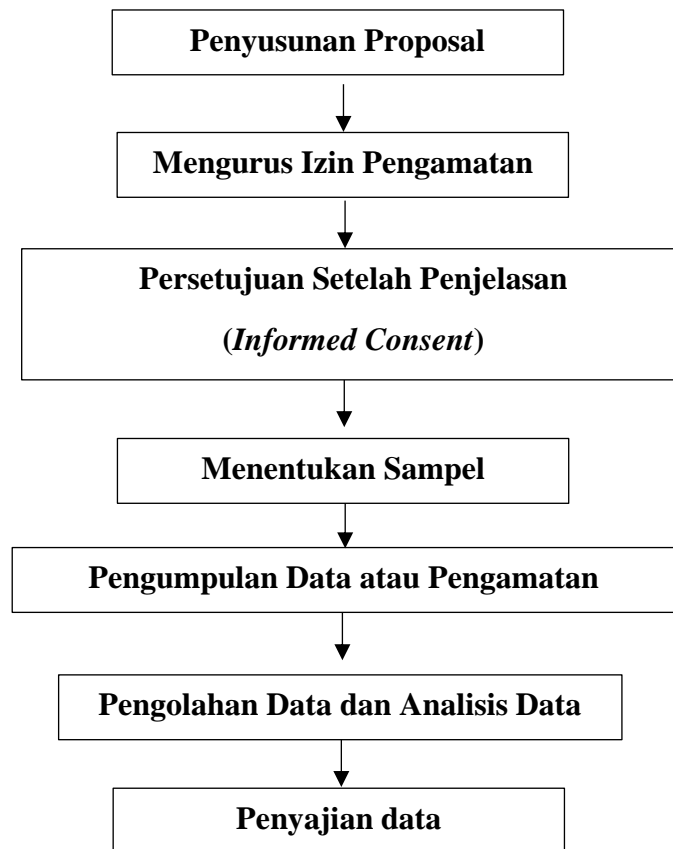
BAB IV METODE

A. Jenis Pengamatan

Jenis pengamatan yang dilakukan dalam pengamatan ini yaitu pengamatan deskriptif observasional yang merupakan pengamatan dengan menggambarkan suatu keadaan atau masalah yang digali melalui pengamatan yang terjadi dilapangan. Menggunakan rancangan *cross sectional* karena semua sampel dilakukan dalam satu kali pengamatan.

B. Alur Pengamatan

Alur pengamatan yang akan dilakukan yaitu sebagai berikut :



Gambar 2. Alur Pengamatan

C. Tempat dan Waktu Pengamatan

1. Tempat

Pengamatan dilakukan di rumah makan babi guling Andi Jaya yang terletak di Kabupaten Tabanan yaitu Jalan Batukaru, Wanasari, Penebel. Alasan dipilihnya rumah makan tersebut sebagai lokasi pengamatan, yakni terdapat sampel yang memenuhi kriteria dan belum pernah dilakukannya pengamatan mengenai “Gambaran *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan Di Penebel Tabanan”

2. Waktu

Pengamatan ini dilaksanakan pada bulan Maret 2023.

D. Populasi dan Sampel Pengamatan

1. Populasi pengamatan

Berdasarkan dari data yang diberikan oleh pemilik rumah makan babi guling Andi Jaya, jumlah seluruh tenaga pengolah makanan di rumah makan tersebut sebanyak 17 orang. Sehingga pengamatan ini mengambil total populasi sebanyak 17 orang tenaga pengolah makanan yang akan dijadikan responden dalam menilai tingkat pengetahuan *hygiene* sanitasi tenaga pengolah makanan saat bekerja.

2. Sampel pengamatan

Pengamatan yang dilaksanakan merupakan pengamatan total populasi, sehingga seluruh populasi ditetapkan sebagai sampel yaitu sebanyak 17 orang.

E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data

1. Jenis data yang dikumpulkan

Terdapat 2 jenis data yang dikumpulkan dalam pengamatan yaitu data primer dan data sekunder.

a. Data primer

Data primer adalah data yang dikumpulkan secara langsung dari sampel yaitu meliputi :

- 1) Identitas sampel (penjamah makanan) meliputi nama, umur, jenis kelamin, umur, pendidikan terakhir dan lama bekerja.
- 2) Gambaran umum rumah makan babi guling Andi Jaya.
- 3) Data pengetahuan penjamah makanan
- 4) Data skor keamanan pangan (SKP)
- 5) Data jumlah pegawai di rumah makan babi guling Andi Jaya.

2. Cara pengumpulan data

Cara pengumpulan data yang digunakan dalam pengumpulan data ini yaitu:

- a. Data mengenai identitas sampel dan pengetahuan penjamah makanan dengan menggunakan kuesioner pengetahuan yang diisi sendiri oleh sampel.
- b. Data mengenai skor keamanan pangan (SKP) dengan formulir SKP yang dilakukan secara observasi.

3. Instrumen

Instrumen yang digunakan pada pengamatan ini ialah :

a. Alat

Alat yang digunakan yaitu alat tulis berupa pulpen sebagai alat yang digunakan dalam pengisian formulir, serta alat dokumentasi modern seperti kamera sebagai alat dokumentasi.

b. Instrumen

- 1) Formulir persetujuan, sebagai bukti tertulis bahwa sampel bersedia menjadi sampel pengamatan.
- 2) Formulir identitas sampel, untuk mengetahui identitas sampel pengamatan.
- 3) Kuesioner, untuk mengumpulkan data tentang tingkat pengetahuan *hygiene* sanitasi tenaga pengolah makanan.
- 4) Formulir skor keamanan pangan (SKP), untuk menilai keamanan pangan di rumah makan babi guling Andi Jaya.

F. Pengolahan dan Analisis Data

1. Teknik pengolahan data

- a. Data tingkat pengetahuan diperoleh dari hasil wawancara dengan menggunakan kuesioner pengetahuan. Kemudian hasil dari data yang diperoleh akan dihitung menggunakan rumus :

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Jumlah Benar}}{\text{Total skor}} \times 100\%$$

Kategori tingkat pengetahuan menurut Notoatmodjo, (2014) adalah sebagai berikut :

- 1) Tingkat pengetahuan kategori baik, dengan nilai $\geq 76 - 100\%$.
 - 2) Tingkat Pengetahuan kategori cukup, dengan nilai $56 - 75\%$.
 - 3) Tingkat pengetahuan kategori kurang, dengan nilai $\leq 55\%$.
- b. Data skor keamanan pangan (SKP) diperoleh dari hasil observasi dengan menggunakan formulir skor keamanan pangan (SKP). Kemudian hasil dari data yang diperoleh akan dihitung dengan menggunakan rumus :

Tabel 5
Rumus Rekap Hasil Perhitungan SKP

Komponen	Nilai Kriteria	Nilai Kriteria	Nilai	Skor
	Yang Tidak Dipenuhi	Yang Dipenuhi	Komponen Dalam Skala	
PPB	A	$22 - A = \mathbf{D}$	$D : 22 = \mathbf{H}$	$0,16 \times H = \mathbf{L}$
HGP	B	$20 - B = \mathbf{E}$	$E : 20 = \mathbf{I}$	$0,15 \times I = \mathbf{M}$
PBM	C	$74 - C = \mathbf{F}$	$F : 74 = \mathbf{J}$	$0,55 \times J = \mathbf{N}$
DMP	D	$19 - D = \mathbf{G}$	$G : 19 = \mathbf{K}$	$0,14 \times K = \mathbf{O}$
			Skor Keamanan Pangan	P

Sumber : Jurnal Gizi Kita (2007)

Keterangan :

- 1) Kode A,D,H,L, merupakan hasil dari PBB
- 2) Kode B,E,I,M , merupakan hasil dari HGP
- 3) Kode C,F,J,N, merupakan hasil dari PBM
- 4) Kode D,G,K,O, merupakan hasil dari DMP
- 5) Kode P, merupakan hasil dari skor keamanan pangan (SKP)

Kategori keamanan pangan menurut Mudjajanto, (1999) adalah sebagai berikut:

- 1) Keamanan pangan kategori baik, dengan nilai $\geq 97,03 \%$
- 2) Keamanan pangan kategori sedang, dengan nilai $93,32 - 97,02 \%$
- 3) Keamanan pangan kategori beresiko, tetapi aman dikonsumsi , dengan nilai $62,17 - 93,31 \%$
- 4) Keamanan pangan kategori beresiko, tidak aman dikonsumsi, dengan nilai $\leq 62,17 \%$

2. Analisis data

Data dianalisis secara deskriptif dengan tabel frekuensi dan tabel penerapan skor keamanan pangan (SKP).

G. Etika Pengamatan

Sebelum pengamatan dilangsungkan, pengamatan melengkapinya syarat – syarat terkait pengamatan yaitu :

1. Sampel pengamatan bersedia untuk diwawancarai
2. Pengamat melakukan kegiatan dalam cakupan dan batasan sesuai hukum yaitu dimana semua pihak yang terlibat dalam pengamatan ini memiliki keselamatan dengan tetap beraskan tujuan mulia berupa penegakan HAM dan kebebasannya.
3. Pengamat melaksanakan kegiatan ini dilakukan secara jujur dan adil terhadap lingkungan pengamatannya.
4. Pengamat menerima atas tanggapan, kritik dan saran dari pengamat lain maupun pihak luar.
5. Pengamat melaksanakan dan melaporkan hasil secara bertanggung jawab, cermat, dan seksama.
6. Pengamat tidak melakukan duplikasi atau plagiat.