

BAB IV

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Dalam penelitian ini menggunakan jenis penelitian *deskriptif*. Dengan meliputi suatu objek dan menggambarkan suatu kondisi yang sebenarnya terjadi pada lokasi penelitian yang meliputi Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Di Warung Makan Kawasan Pantai Kerobokan,

B. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat penelitian

Penelitian ini dilakukan di Warung Makan Kawasan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng.

2. Waktu penelitian

Penelitian ini telah dilakukan pada bulan Mei – Juni 2018.

C. Populasi-Sampel-Sampling

1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh rumah makan kawasan pantai Kerobokan yaitu 3 warung makan dengan jumlah karyawan 10 orang.

2. Sampel

Sampel dalam penelitian ini adalah 10 karyawan di 3 warung makan tersebut.

D. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data

1. Jenis data yang dikumpulkan

a. Data Primer

Data primer diperoleh melalui penelitian dan pengamatan secara langsung menggunakan formulir pemeriksaan terhadap penerapan prinsip hygiene sanitasi makanan yang meliputi pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan jadi, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan.

b. Data Sekunder

Data sekunder diperoleh dengan cara mengutip data yang telah ada seperti buku referensi, jurnal, penelitian sejenis dan data – data dari Puskesmas.

2. Teknik dan cara pengumpulan data

Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi terhadap objek penelitian dengan mengamati secara langsung di Warung Makan Kawasan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng.

3. Instrumen pengumpulan data

Alat pengumpul data atau instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah

- a. Lembar observasi yang digunakan untuk melakukan objek penelitian yang meliputi prinsip hygiene sanitasi pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan.
- b. Perlengkapan alat tulis seperti: pensil, pulpen, dan buku tulis

E. Teknik Pengolahan Data dan Analisa Data

1. Teknik pengolahan data

Pengolahan data merupakan suatu upaya untuk memprediksi data dan menyiapkan data sedemikian rupa agar dapat dianalisis lebih lanjut dan mendapat data yang siap untuk disajikan.

Metode pengolahan data dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut:

a. *Editing*

Editing adalah upaya untuk memeriksa kembali kebenaran data yang diperoleh atau dikumpulkan.

b. *Lembaran kode*

Lembaran kode dibuat sesuai dengan pertanyaan yang dimana jawaban ya diberi skor “1” dan jawaban tidak diberi skor “0”

c. *Entry*

Merupakan upaya memasukkan data kedalam media agar peneliti mudah mencari bila diperlukan lagi. Data tersebut dimasukkan kedalam flash disk yang telah diolah dengan menggunakan komputerisasi.

d. *Cleaning*

Yaitu memeriksa kembali data yang akan dianalisis, untuk memastikan data tersebut tidak ada salah, sehingga data tersebut siap dianalisis.

2. Analisis data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini diuraikan dengan menggunakan 2 (dua) kategori adalah memenuhi syarat dan tidak memenuhi syarat.

Untuk mengetahui hygiene dan sanitasi digunakan skor dimana jawaban ya mendapat skor “1” dan jawaban tidak mendapatkan skor “0”. Untuk menentukan kategori dengan interval kelas menggunakan rumus Sturges yaitu sebagai berikut:

$$\text{Interval} = \frac{\text{skor tertinggi} - \text{skor terendah}}{\text{Jumlah kelas}}$$

a. Item pemilihan bahan makanan

Dari semua keseluruhan item pemilihan untuk hygiene sanitasi pemilihan bahan makanan adalah 4 item, nilai tertinggi adalah 4 dan nilai terendah yaitu 0.

$$\begin{aligned}\text{Interval} &= \frac{\text{skor tertinggi} - \text{skor terendah}}{\text{Jumlah kelas}} \\ &= \frac{4-0}{2} \\ &= 2\end{aligned}$$

Jadi, penetapan skor untuk hygiene sanitasi dalam pemilihan bahan makanan yaitu

3 – 4 = Memenuhi syarat

0 – 2 = Tidak memenuhi syarat

b. Item penyimpanan bahan makanan

Dari semua keseluruhan item penyimpanan untuk hygiene sanitasi penyimpanan bahan makanan adalah 5 item jadi nilai tertinggi adalah 5 dan nilai terendah yaitu 0.

$$\begin{aligned}\text{Interval} &= \frac{\text{skor tertinggi} - \text{skor terendah}}{\text{Jumlah kelas}} \\ &= \frac{5-0}{2} \\ &= 2,5 \text{ dibulatkan menjadi } 2\end{aligned}$$

Jadi, penetapan skor untuk hygiene sanitasi dalam penyimpanan bahan makanan yaitu

3– 5 = Memenuhi syarat

0 – 2 = Tidak memenuhi syarat

c. Item pengolahan makanan

Dari keseluruhan item pengolahan untuk hygiene sanitasi pengolahan makanan adalah 13 item, nilai tertinggi yaitu 13 dan nilai terendah yaitu 0.

$$\text{Interval} = \frac{\text{skor tertinggi} - \text{skor terendah}}{\text{Jumlah kelas}}$$

$$= \frac{13-0}{2}$$

= 6,5 dibulatkan menjadi 6

Jadi, penetapan skor untuk hygiene sanitasi pengolahan makanan yaitu

i. – 13 = Memenuhi syarat

0– 6 = Tidak memenuhi syarat

d. Item penyimpanan makanan jadi

Dari keseluruhan item penelitian untuk hygiene sanitasi penyimpanan makanan jadi adalah 3 item jadi nilai tertinggi yaitu 3 dan nilai terendah yaitu 0.

$$\text{Interval} = \frac{\text{skor tertinggi} - \text{skor terendah}}{\text{Jumlah kelas}}$$

$$= \frac{3-0}{2}$$

= 1,5 dibulatkan menjadi 1

Jadi, penetapan skor untuk hygiene sanitasi penyimpanan makanan jadi yaitu

2– 3 = Memenuhi syarat

0 – 1 = Tidak memenuhi syarat

e. Item pengangkutan makanan

Dari keseluruhan item penelitian untuk hygiene sanitasi pengangkutan makanan adalah 4 item, nilai tertinggi adalah 4 dan nilai terendah yaitu 0.

$$\text{Interval} = \frac{\text{skor tertinggi} - \text{skor terendah}}{\text{Jumlah kelas}}$$

$$= \frac{4-0}{2}$$

= 2 dibulatkan menjadi 2

Jadi, penetapan skor untuk hygiene sanitasi pengangkutan makanan yaitu

3– 4 = Memenuhi syarat

0 – 2 = Tidak memenuhi syarat

f. Item penyajian makanan

Dari keseluruhan item penelitian untuk hygiene sanitasi penyajian makanan adalah 5 item jadi nilai tertinggi yaitu 5 dan nilai terendah yaitu 0.

$$\text{Interval} = \frac{\text{skor tertinggi} - \text{skor terendah}}{\text{Jumlah kelas}}$$

$$= \frac{5-0}{2}$$

$$= 2,5 \text{ dibulatkan menjadi } 2$$

Jadi, penetapan skor untuk hygiene sanitasi pengangkutan makanan yaitu

3- 5 = Memenuhi syarat

0 – 2 = Tidak memenuhi syarat

g. Jumlah keseluruhan item

Dari keseluruhan item penelitian untuk penerapan prinsip hygiene sanitasi makanan adalah 34 item jadi nilai tertinggi yaitu 34 dan nilai terendah yaitu 0.

$$\text{Interval} = \frac{\text{skor tertinggi} - \text{skor terendah}}{\text{Jumlah kelas}}$$

$$= \frac{34-0}{2} = 17$$

Jadi, penetapan skor untuk penerapan hygiene sanitasi makanan yaitu

18 – 34 = Memenuhi syarat

0 – 17 = Tidak memenuhi syarat

