

BAB IV

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Adapun jenis penelitian yang dipergunakan adalah penelitian deskriptif. Penelitian ini bertujuan untuk membuat gambaran atau deskripsi tentang keadaan hygiene sanitasi pengolahan makanan di Rumah Makan Sederhana di Desa Subuk Kecamatan Busungbiu Kabupaten Buleleng tahun 2018.

Penelitian deskriptif adalah penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, proses, kejadian yang terjadi pada saat sekarang. Penelitian deskriptif memusatkan penelitian pada masalah aktual sebagaimana adanya pada saat penelitian berlangsung. Melalui penelitian eskriptif, penulis berusaha mendeskriptifkan peristiwa dan kejadian yang menjadi pusat perhatian tanpa memberikan perlakuan khusus terhadap peristiwa tersebut (Juliansyah Noor, 2011).

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Rumah Makan Sederhana di Desa Subuk Kecamatan Busungbiu Kabupaten Buleleng. Waktu penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari sampai bulan Pebruari tahun 2018.

C. Unit Analisa

Unit analisa dalam penelitian ini adalah keadaan hygiene sanitasi pengolahan makanan di Rumah Makan Sederhana di Desa Subuk Kecamatan Busungbiu Kabupaten Buleleng tahun 2018 dengan memperhatikan aspek hygiene sanitasi

yang terdiri dari personal hygiene penjamah makanan, cara pengolahan makanan, tempat pengolahan makanan, dan peralatan pengolahan makanan.

D. Populasi dan Sampel Penelitian

1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah rumah makan yang ada di Desa Subuk yang berjumlah dua rumah makan.

2. Sampel

Sampel pada penelitian ini adalah menggunakan teknik *total population study* karena rumah makan yang ada di Desa Subuk berjumlah dua rumah makan, semuanya dijadikan sebagai sampel penelitian.

E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data

1. Jenis data yang dikumpulkan

Dalam penelitian ini, jenis data yang dikumpulkan adalah sebagai berikut :

a. Data primer

Data Primer adalah data yang diperoleh oleh penulis secara langsung pada obyek penelitian (responden). Data primer yang dipakai yaitu data yang diperoleh dengan melakukan observasi dan wawancara kepada responden tentang keadaan Hygiene Sanitasi pengolahan makanan di Rumah Makan Sederhana di Desa Subuk Kecamatan Busungbiu Kabupaten Buleleng.

b. Data sekunder

Data yang sudah jadi yang diperoleh dengan melakukan wawancara dengan salah satu staf di kantor perbekel desa Subuk diperoleh data yaitu profil Desa Subuk, jumlah rumah makan yang ada di desa Subuk.

2. Cara Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan dengan melakukan wawancara dan observasi keadaan hygiene sanitasi pengolahan makanan di Rumah Makan Sederhana di Desa Subuk Kecamatan Busungbiu Kabupaten Buleleng terhadap objek penelitian. Alat dan bahan yang digunakan adalah alat tulis dan formulir hygiene sanitasi pengolahan makanan yang telah disiapkan.

3. Instrument Pengumpul Data

Agar mempermudah dalam mengumpulkan data, maka penulis menggunakan instrumen sebagai berikut :

- a. Daftar Formulir hygiene sanitasi pengolahan makanan
- b. Perlengkapan alat tulis seperti ; bolpoin, pensil, buku tulis.

E. Pengolahan dan Analisis Data

Data yang terkumpul baik data primer maupun data skunder dianalisa secara deskriptif yaitu dengan membandingkan data yang diperoleh dengan persyaratan yang telah ditentukan baik dari teori-teori kepustakaan yang ada sehingga dapat diketahui bagaimana keadaan hygiene sanitasi pengolahan makanan sudah memenuhi syarat, cukup memenuhi syarat atau kurang memenuhi syarat. Data disajikan dalam bentuk narasi dan tabel. Untuk mengkategorikan keadaan personel hygiene penjamah makanan, cara pengolahan makanan, tempat pengolahan makanan dan peralatan pengolah makanan yang digunakan rumus interval, masing-masing item skor tertinggi adalah 18 dan skor terendah adalah 0. maka dapat dijabarkan sebagai berikut :

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

Jumlah kelas

$$= \frac{18-0}{3}$$

$$= 6$$

Data dari ketentuan tersebut diatas dapat ditentukan kelas masing-masing item tolak ukur penilaian dapat dikategorikan sebagai berikut :

- 1.Kurang memenuhi syarat : dengan nilai 0-6
- 2.Cukup memenuhi syarat : dengan nilai 7-12
- 3.Memenuhi syarat : dengan nilai 13-18

Untuk mengkategorikan keadaan hygiene sanitasi pengolahan makanan digunakan rumus interval, jumlah seluruh item skor tertinggi adalah 72 dan skor terendah adalah 0. maka dapat dijabarkan sebagai berikut :

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

Jumlah kelas

$$= \frac{72-0}{3}$$

$$= 24$$

Data dari ketentuan tersebut diatas dapat ditentukan kelas masing-masing item tolak ukur penilaian dapat dikategorikan sebagai berikut :

- 1.Kurang memenuhi syarat : dengan nilai 0-24
- 2.Cukup memenuhi syarat : dengan nilai 25-48
- 3.Memenuhi syarat : dengan nilai 49-72