BAB IV

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Adapun jenis penelitian yang dipergunakan adalah penelitian deskriptif dengan metode survei. Penelitian ini bertujuan untuk membuat gambaran atau deskripsi tentang keadaan hygiene sanitasi pengolahan makanan di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Desa Panjer, Kecamatan Denpasar Selatan, Kabupaten Kota Denpasar. 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 (Noor 2011)

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Rumah Makan Minang Simpang Ampek di Desa Panjer Kecamatan Denpasar Selatan Kabupaten Kota Denpasar. Waktu penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari sampai bulan Pebruari tahun 2021.

C. Unit Analisa

Unit analisa dalam penelitian ini adalah keadaan hygiene sanitasi rumah makan di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Desa Panjer Kecamatan Denpasar Selatan Kabupaten Kota Denpasar dengan memperhatikan aspek hygiene sanitasi yang terdiri

dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengolahan makanan, penyimpanan bahan makanan, penyajian makanan dan personal hygiene.

D. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data

1. Jenis data yang dikumpulkan

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 rumah makan di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer yang berlokasi di Jl. Tukad Pakerisan di Desa Panjer Kecamatan Denpasar Selatan Kabupaten Kota Denpasar. Data primer dapat diperoleh dengan cara :

1) Observasi langsung ke lapangan, melihat secara langsung kegiatan penjamah makanan sewaktu melakukan pekerjaan apakah sudah sesuai dengan persyaratan yang berlaku
2) Mewawancarai penjamah makanan dengan beberapa pertanyaan yang sudah disiapkan lalu jawaban akan di input di komputer.

b. Data sekunder

1) Data refernsi seperti jurnal penelitian, buku referensi dan data – data yang di peroleh di puskesmas.
2) Data yang ada di rumah makan meliputi jumlah karyawan.

2. Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan dengan melakukan wawancara dan observasi keadaan hygiene sanitasi rumah makan di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer di Desa Panjer Kecamatan Denpasar Selatan Kabupaten Kota Denpasar terhadap objek penelitian. Alat dan bahan yang digunakan adalah alat tulis dan formulir hygiene sanitasi rumah makan yang telah disiapkan.

3. Instrument Pengumpul Data

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

a. Lembar observasi hygiene sanitasi rumah makan yang digunakan untuk melakukan objek penelitian yang meliputi prinsip hygiene sanitasi pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, personal hygiene, dan penyajian makanan.
b. Perlengkapan alat tulis seperti : pulpen, pensil, buku tulis.
c. Kamera handphone untuk mendokumentasikan kegiatan penelitian di lapangan.

E. Pengolahan dan Analisis 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 atau pengecekan kembali data maupun kuisioner yang diperoleh atau dikumpulkan. *Editing* dapat dilakukan pada tahap pengumpulan data, pengisian kuisioner, dan setelah data terkumpul (Notoatmodjo 2018)

b. *Codding*

Codding adalah kegiatan memberikan kode numerik (angka) terhadap data yang terdiri dari beberapa kategori, coding atau mengkode data bertujuan untuk membedakan berdasarkan karakter (Notoatmodjo 2018)

c. Entry

Mengisi masing – masing jawaban dari responden dalam bentuk "kode" (angka atau huruf) dimasukkan kedalam program atau "software" komputer (Notoatmodjo 2018)

d. *Tabulating*

Tabulating adalah mengelompokkan data setelah melalui *editing* dan *codding* ke dalam suatu tabel tertentu menurut sifat – sifat yang dimilikinya, sesuai dengan tujuan penelitian.

2. Analisis data

Analisis data dalam penelitian ini yaitu pengukuran menggunakan lembar observasi. Untuk mengatahui keadaan penerapan hygiene sanitasi rumah makan di rumah makan minang simpang ampek penulis melakukan pengumpulan data menggunakan formulir penilaian observasi hygiene sanitasi rumah makan. Data

tersebut mengacu pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran. Dengan teknik analisis diuraikan dengan menggunakan 2 kategori adalah memenuhi syarat dan tidak memenuhi syarat. Pada formulir penilaian terdapat 60 item observasi dimana skor tertinggi pada masing – masing item adalah 1 dan skor terendah adalah 0. Untuk menentukan kategori dengan interval kelas menggunakan rumus Strurges yaitu sebagai berikut :

a. Pemilihan bahan makanan

Dari semua keseluruhan item penelitian untuk hygiene sanitasi pemilihan bahan makanan adalah 10 item, nilai tertinggi adalah 10 dan nilai terendah yaitu 0.

$$\text{Interval} = \frac{\text{skore tertinggi - skore terendah}}{\text{jumlah interval}}$$

$$\text{Interval} = \frac{10 - 0}{2}$$

$$\text{Interval} = 5$$

Sehingga penetapan skore untuk hygiene sanitasi pemilihan bahan makanan yaitu :

6 – 10 = Memenuhi Syarat

0 – 5 = Tidak Memenuhi Syarat

b. Penyimpanan makanan jadi

Dari semua keseluruhan item penelitian untuk hygiene sanitasi penyimpanan makanan jadi adalah 10 item dengan nilai tertinggi yaitu 10 dan terendah adalah yaitu 0.

$$\text{Interval} = \frac{\text{skore tertinggi - skore terendah}}{\text{jumlah interval}}$$

$$\text{Interval} = \frac{10 - 0}{2}$$

$$\text{Interval} = 5$$

Sehingga penetapan skore untuk hygiene sanitasi penyimpanan makanan jadi yaitu :

6 – 10 = Memenuhi Syarat

0 – 5 = Tidak Memenuhi Syarat

c. Pengolahan makanan

Dari semua keseluruhan item penelitian untuk hygiene sanitasi pengolahan makanan adalah 10 item dengan nilai tertinggi yaitu 10 dan terendah yaitu 0.

$$\text{Interval} = \frac{\text{skore tertinggi - skore terendah}}{\text{jumlah interval}}$$

$$\text{Interval} = \frac{10 - 0}{2}$$

$$\text{Interval} = 5$$

Sehingga penetapan skore untuk hygiene sanitasi pengolahan makanan yaitu :

6 – 10 = Memenuhi Syarat

0 – 5 = Tidak Memenuhi Syarat

d. Penyimpanan bahan makanan

Dari semua keseluruhan item penelitian untuk hygiene sanitasi penyimpanan bahan makanan adalah 10 item, dengan nilai tertinggi yaitu 10 dan terendah yaitu 0.

$$\text{Interval} = \frac{\text{skore tertinggi - skore terendah}}{\text{jumlah interval}}$$

$$\text{Interval} = \frac{10 - 0}{2}$$

$$\text{Interval} = 5$$

Sehingga penetapan skore untuk hygiene sanitasi penyimpanan bahan makanan yaitu :

6 – 10 = Memenuhi Syarat

0 – 5 = Tidak Memenuhi Syarat

e. Penyajian makanan

Dari semua keseluruhan item penelitian untuk hygiene sanitasi penyajian makanan adalah 10 item, dengan nilai tertinggi yaitu 10 dan terendah yaitu 0.

$$\text{Interval} = \frac{\text{skore tertinggi - skore terendah}}{\text{jumlah interval}}$$

$$\text{Interval} = \frac{10 - 0}{2}$$

$$\text{Interval} = 5$$

Sehingga penetapan skore untuk hygiene sanitasi penyajian makanan yaitu :

6 – 10 = Memenuhi Syarat

0 – 5 = Tidak Memenuhi Syarat

f. Personal hygiene

Dari semua keseluruhan item penelitian untuk personal hygiene adalah 10 item penilaian, dengan nilai tertinggi yaitu 10 dan terendah yaitu 0.

$$\text{Interval} = \frac{\text{skore tertinggi - skore terendah}}{\text{jumlah interval}}$$

$$\text{Interval} = \frac{10 - 0}{2}$$

$$\text{Interval} = 5$$

Sehingga penetapan skore untuk personal hygiene yaitu :

6 – 10 = Memenuhi Syarat

0 – 5 = Tidak Memenuhi Syarat

g. Jumlah keseluruhan item

Dari keseluruhan item penilaian untuk penerapan hygiene sanitasi rumah makan adalah 60 item, dengan nilai tertinggi yaitu 60 dan nilai terendah yaitu 0 :

$$Interval = \frac{\text{skore tertinggi} - \text{skore terendah}}{\text{jumlah interval}}$$

$$Interval = \frac{60 - 0}{2}$$

$$Interval = 30$$

31 – 60 = Memenuhi Syarat

0 – 30 = Tidak Memenuhi Syarat