

BAB III

PROSEDUR PENGAMATAN

A. Tempat dan Waktu Pengamatan

1. Tempat Pengamatan

Pengamatann dilakukan pada kantin sekolah yang ada di Desa Pesedahan Kecamatan Manggis, Kabupaten Karangasem dengan pertimbangan sebagai berikut: Dipilihnya SD Negri 1 pesedahan berdasarkan pertimbangan belum adanya penelitian Skor Keamanan Pangan (SKP) pada kantin SD yang ada di Desa Pesedahan, Kecamatan Manggis, Kabupaten Karangasem.

2. Waktu Pengamatan

Pengamatan ini dilakukan pada bulan maret sampai dengan Juli 2022.

B. Subjek pengamatan

1. Subjek pengamatan

Subjek pengamatan ini adalah kantin sekolah SD yang ada di wilayah Desa Pesedahan, Kecamatan manggis, Kabupaten Karangasem berjumlah 3 Kantin. Responden adalah pedagang yang berjualan di kantin yang berjualan lebih dari 1 tahun.

2. Respoden pengamatan

Pada pengamatan ini, sampel merupakan bagian dari populasi dengan kriteria sebagai berikut :

a. Kriteria Inklusi

- 1) Kantin sekolah SD yang ada di wilayah Desa Pesedahan, Kecamatan Manggis, Kabupaten Karangasem.

- 2) Petugas kantin yang hadir saat penelitian.
- 3) Kantin yang berjualan lebih dari 1 tahun.

b. Kriteria Eksklusi

- 1) Kantin yang tidak berada di halaman sekolah

C. Jenis dan Teknik Pengambilan Data

1. Jenis Data

Jenis data yang dikumpulkan dalam penelitian ini ada 2 jenis data yaitu data primer dan data sekunder, sebagai berikut :

a. Data Primer

Data primer adalah data yang dikumpulkan langsung oleh peneliti, yaitu :

- 1) Data identitas sampel penelitian meliputi nama, tanggal lahir/umur, agama, jenis kelamin, dan lama berjualan.
- 2) Data penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP) meliputi 50 pertanyaan yang terdiri dari, PPB 8 soal, HGP 8 soal, PBM 27 soal dan DPM dengan 7 soal.
- 3) Untuk PPB yang di amati meliputi , bahan makanan yang digunakan masih apakah masih segar, bahan makanan yang di gunakan tidak busuk, bahan makanan disimpan pada tempat tertutup dan bahan makanan di simpan di tempat yang bersih
- 4) Untuk HGP yang di amati meliputi kebersihan si pemasak seperti pemasak harus berbadan bersih, pemasak harus berpakaian bersih dan pemasak memakai penutup kepala selama memasak
- 5) Untuk PBM yang di amati tentang cara pengolahan bahan makanan seperti peralatan memasak yang di gunakan harus bersih dan kering, peralatan memasak

harus di cuci sebelum dan sesudah dipakai memasak, dapur tempat memasak harus dalam keadaan kering

- 6) Untuk DPM yang di amati tentang pendistribusian makan seperti pembawa makanan berpakaian bersih dan mencuci tanga, makanan ditempatkan dalam tempat yang bersih dan kering,serta mencuci tangan sebelum makan

b. Data Sekunder

Data Sekunder adalah data yang diperoleh dari hasil mencatat data yang terdapat

di lokasi penelitian, yaitu :

- 1) Data tentang gambaran umum kantin sekolah yang ada di Desa Pesedahan, Kecamatan Manggis, Kabupaten Karangasem

2. Cara Pengumpulan Data

- a. Data identitas sampel dikumpulkan berdasarkan mencatat nama, tanggal lahir/umur, agama, jenis kelamin, dan lama berjualan dengan bantuan form identitas.
- b. Data skor keamanan pangan dilakukan dengan pengamatan langsung dengan mencatat hasil pengamatan di dalam form penilaian skor keamanan pangan.

3. Alat dan Instrumen Penelitian

Alat dan instrumen yang digunakan peneliti adalah :

1. Alat

- a. Alat tulis

2. Instrumen

- a. Formulir data identitas sampel penelitian.
- b. Form penilaian skor keamanan pangan (SKP) berupa kuisisioner.

D. Pengolahan dan Analisis Data

1. Teknik Pengolahan Data

Skor keamanan pangan (SKP) diolah dengan penerapan hasil pertanyaan form kuisisioner sesuai skor keamanan pangan (SKP). Cara yang digunakan yaitu dengan menanyakan kuisisioner sesuai Form Penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP).

Dengan langkah-langkah sebagai berikut :

- a. Menentukan Kantin yang akan dinilai serta siapkan form.
- b. Lakukan observasi/ pengamatan terhadap komponen dan sub komponen yaitu :
Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB); Hygiene Pemasak (HGP);
Pengolahan Bahan Makanan (PBM) dan Distribusi Makanan (DPM).
- c. Berilah tanda (\checkmark) pada kolom form yang menunjukkan nilai untuk tiap sub komponen
- d. Lakukan penjumlahan nilai untuk tiap komponen (jumlah dari langkah c).
- e. Lakukan perhitungan nilai tiap komponen ke dalam skala nilai 0 (untuk salah) dan 1(untuk benar).
- f. Hasil yang diperoleh di input dalam master tabel dan di hitung rata-rata nilai SKP nya kemudian di sajikan secara deskriptif

2. Teknik Analisis Data

Analisis data dilakukan dengan analisis deskriptif berdasarkan komponen PPB, HGP, PBM, dan DPM dari skor keamanan pangan (SKP) dan disajikan secara deskriptif