

## **BAB III PROSEDUR PENGAMATAN**

### **A. Tempat dan Waktu**

#### 1. Tempat

Pengamatan dilakukan di 3 rumah makan yang terletak di kecamatan Abiansemal, Kabupaten Badung. Alasan dipilihnya 3 rumah makan tersebut sebagai lokasi pengamatan, yakni terdapat subjek pengamatan yang memenuhi kriteria dan belum pernah dilakukannya pengamatan mengenai “Gambaran Pengetahuan Hygiene Sanitasi Tenaga Pengolah Makanan di Rumah Makan Abiansemal”

#### 2. Waktu

Pengamatan ini dilaksanakan pada bulan Februari sampai dengan April 2022.

### **B. Cara Memilih Subjek Pengamatan**

Cara memilih subjek pengamatan yaitu, tenaga pengolah makanan yang terdaftar sebagai tenaga pengolah makanan atau pegawai di rumah makan Kecamatan Abiansemal, dengan ketentuan berjenis kelamin pria/wanita dengan usia >18 tahun, bersedia menjadi subjek, dan hadir pada saat dilakukannya pengamatan, maka akan dipilih sebagai subjek pengamatan.

### **C. Jenis Data**

Dalam pengamatan ini terdapat 2 jenis pengamatan yang akan di kumpulkan, yaitu data primer dan data sekunder sebagai berikut :

## 1. Data primer

Data primer pada pengamatan ini yaitu memuat mengenai karakteristik subjek pengamatan (nama, umur, jenis kelamin, pendidikan terakhir, dan lama bekerja) dan tingkat pengetahuan mengenai hygiene sanitasi rumah makan (dengan menggunakan kuisioner).

## 2. Data sekunder

Data sekunder pada pengamatan ini yaitu mengenai gambaran umum rumah makan yang ada di kecamatan Abiansemal yaitu rumah makan yang dipakai sebagai tempat dilakukannya pengamatan serta data jumlah pegawai rumah makan tersebut.

### **D. Cara pengumpulan data**

#### 1. Data primer

##### 1) Karakteristik subjek

Karakteristik subjek pengamatan dikumpulkan dengan wawancara langsung kepada subjek pengamatan dengan pengisian angket pada formulir kuisioner.

2) Data tingkat pengetahuan mengenai *hygiene* sanitasi diambil secara langsung dengan melakukan wawancara terhadap subjek pengamatan menggunakan formulir kuisioner.

##### a. Data sekunder

Data sekunder pada pengamatan ini adalah gambaran umum dari rumah makan yang ada di kecamatan Abiansemal dan data jumlah pegawai pada rumah makan tersebut. Data ini diperoleh dari laporan atau dokumen milik rumah makan tersebut.

Pengumpulan data akan di bantu oleh enumerator yang memiliki kompetensi dalam hal pengambilan data yaitu sebanyak 3 orang. Enumerator yang akan membantu dalam melaksanakan kegiatan tersebut yaitu mahasiswa dari jurusan gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar dalam proses pengambilan data tingkat pengetahuan.

#### **E. Instrumen**

Instrumen dan alat yang digunakan adalah:

##### 1. Alat

Alat yang digunakan yaitu alat tulis berupa pulpen sebagai alat yang digunakan dalam pengisian formulir dan kuisisioner, serta alat dokumentasi modern seperti camera sebagai alat pencatatan lainnya.

##### 2. Instrumen

- a. Formulir identitas, yaitu untuk mengetahui identitas subjek.
- b. Kuisisioner untuk mengumpulkan data tingkat pengetahuan dari para pegawai rumah makan.

#### **F. Pengolahan Data**

##### 1. Teknik Pengolahan Data

- a. Data identitas subjek pengamatan akan dikategorikan dalam tabel distribusi.
- b. Data tingkat pengetahuan mengenai hygiene sanitasi yang telah di dapatkan akan diolah dan dihitung menggunakan rumus. Kemudian dikategorikan sesuai dengan kriteria objektif sebagai berikut :

$$\frac{\text{Jumlah Benar}}{\text{Jumlah Total Skor}} \times 100\%$$

Kategori tingkat pengetahuan menurut Arikunto 2006 adalah sebagai berikut :

Baik : 76 - 100 %

Sedang : 56 – 75 %

Kurang :  $\leq 55$  %

- c. Data pengetahuan pegawai rumah makan dari hasil pengamatan akan disajikan dalam bentuk table frekuensi yang disertai dengan narasi.