

## **BAB III**

### **METODELOGI PENELITIAN**

#### **A. Desain Penelitian**

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif, yang berarti penelitian ini bertujuan untuk memberikan gambaran tentang situasi tertentu, khususnya tentang penerapan sanitasi makanan dan minuman di panti asuhan Aisyiyah Al Walidaturrahmah.

#### **B. Tempat Dan Waktu Penelitian**

##### **1. Tempat Penelitian**

Penelitian di lakukan pada panti asuhan Aisyiyah Al Walidaturrahmah Jl.Siradj Salman No.1b Sidodadi, Kec. Samarinda ulu, kota samarinda, Kalimantan Timur.

##### **2. Waktu Penelitian**

Waktu penelitian di mana kegiatan yang akan di lakukan telah tercantum pada tabel di bawah.

**Tabel 3.1 jadwal penelitian**

No.	Uraian Kegiatan	Bulan					
		Des	Jan	Feb	Mar	Apr	Mei
1.	Observasi Lapangan						
2.	Proposal						
3.	Konsultasi						
4.	Ujian Proposal						
5.	Perbaikan Proposal						
6.	Penelitian						
7.	Konsultasi						
8.	Penyusunan KTI						
9.	Ujian KTI						

**C. Objek penelitian**

Seluruh penjamah makanan yang mengolah sanitasi makanan minuman Di  
Panti Asuhan Aisyiyah Al Walidaturrahmah

#### D. Depinisi Oprasional

**Tabel 3.2 variabel dan definisi oprasional penelitian**

No.	Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Hasil ukur
1.	Pengetahuan higiene dan sanitasi	Pengetahuan penjamah makanan tentang higiene dan sanitasi makanan.	Pengisian kuesioner dan wawancara tentang pengetahuan higiene dan sanitasi	Baik :76-100% Cukup :56-75% Kurang : ≤55%  Arikunto 2006
2.	Pemilihan bahan makanan	Pemilihan bahan makanan berdasarkan kualitas yang baik, di lihat dari segi fisik, warna, kesegaran, rasa dan bau. Serta mendapatkan pada lembaga resmi.	Checklist dan Observasi.	Memenuhi syarat Tidak Memenuhi Syarat Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011
3.	Penyimpanan bahan makanan	Tempat penyimpanan bahan makanan yang terlindungi dari debu, kotoran dan vektor penyakit.	Checklist dan Observasi.	Memenuhi syarat Tidak Memenuhi Syarat Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011
4.	Pengolahan makanan	Kegiatan di mana makanan di olah dengan cara yang benar, tempat pengolahan yang bersih dan alat yang digunakan dalam keadaan baik.	Checklist dan Observasi.	Memenuhi syarat Tidak Memenuhi Syarat Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011
5.	Penyimpanan makanan jadi	Tempat penyimpanan makanan jadi atau yang telah di masak yang terlindungi dari debu, bahan berbahaya dan vektor penyakit.	Checklist dan Observasi.	Memenuhi syarat Tidak Memenuhi Syarat Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011
6.	Pengangkutan makanan jadi	Kegiatan pemindahan atau pengangkutan makanan dari tempat pengolahan untuk di simpan atau di bawa ke tempat lain.	Checklist dan Observasi.	Memenuhi syarat Tidak Memenuhi Syarat Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011

7	Penyajian makanan jadi	Menggunakan alat yang baik dan bersih, menyajikan makanan dengan cara tertutup, tempat penyajian bersih terhindar dari binatang pengganggu	Checklist dan Observasi.	Memenuhi syarat Tidak Memenuhi Syarat Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011
---	------------------------	--	--------------------------	---

## E. Metode Pengambilan Data

### 1. Data primer

Data primer tentang karakteristik sampel dikumpulkan melalui metode wawancara dengan bantuan formulir identitas. Metode wawancara yang dibantu dengan kuesioner digunakan untuk mengumpulkan pendapat tentang pengolahan makanan. Angket personal hygiene dan lembar observasi penerapan sanitasi oleh penjamah makanan digunakan untuk menilai penerapan hygiene dan sanitasi tenaga pengolahan makanan di panti asuhan.

### 2. Data Sekunder

Sumber data sekunder untuk penelitian ini berasal dari buku, jurnal, dan skripsi tentang hygiene makanan dan minuman.

## F. Pengolahan Data Dan Analisis Data

### 1. Pengolahan Data

- a. Data tingkat pengetahuan mengenai hygiene sanitasi makana minuman yang telah di dapatkan akan di olah dan di hitung menggunakan rumus. kemudian dikategorikan sesuai dengan kriteria objek sebagai berikut:

$$\frac{\text{Jumlah benar}}{\text{Jumlah seluruh soal}} \times 100\%$$

Kategori tingkat pengetahuan menurut Arikunto 2006 adalah sebagai berikut:

Baik :76-100%

Cukup : 56-75%

Kurang :  $\leq 55\%$

b. Sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 tahun 2011, data yang dikumpulkan tentang pelaksanaan enam prinsip higiene sanitasi makanan dan minuman akan diolah dan kemudian diklasifikasikan menjadi kategori memenuhi syarat dan tidak memenuhi syarat.

## 2. Analisis Data

Analisis data dilakukan melalui pendekatan deskriptif, yang melibatkan cerita tentang pengetahuan dan praktik sanitasi makanan dan minuman.