

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian

Penelitian ini termasuk dalam kategori penelitian deskriptif kuantitatif yaitu penelitian yang memanfaatkan data kuantitatif dan dijabarkan secara deskriptif. Penelitian deskriptif berkonsentrasi pada analisis data secara sistematis, sehingga mempermudah pemahaman dan penarikan kesimpulan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memberikan gambaran yang terstruktur dan akurat mengenai bidang yang spesifik (Sudaryono, 2019, p. 88).

Desain penelitian ini difokuskan untuk meneliti mendalam terhadap suatu fenomena atau isu yang ingin diteliti, khususnya yang berhubungan dengan hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan. Pendekatan ini melibatkan penyebaran kuesioner dan pelaksanaan observasi untuk mengamati secara langsung kondisi yang sedang berlangsung.

3.2 Partisipan dan Lokasi Penelitian

3.2.1 Partisipan

Partisipan merupakan pihak yang jadi sasaran penelitian atau sumber dalam mendapatkan suatu informasi. Pada penentuan partisipan/informan dalam penelitian ini ialah dengan menggunakan teknik purposive sampling dengan jumlah 30 orang. Purposive sampling merupakan teknik penentuan partisipan penelitian secara sengaja. Penelitian ini menekankan pada aspek kontekstual atau dengan kriteria khusus yang relevan, sehingga dapat memberikan jawaban terhadap permasalahan penelitian mencakup berbagai strategi lapangan yang dilaksanakan secara simultan melalui analisis dokumen, wawancara partisipan/responden, dan keterlibatan langsung pengamatan.

3.2.2 Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi pelaksanaan penelitian ini berada di PT Pandjava Kencana Utama yang terletak di Darmawan Park Area, Jalan Raya Babakan Madang No. 99, Sentul Selatan, Kecamatan Babakan Madang, Kabupaten Bogor. Penelitian ini dilaksanakan dalam rentang waktu Juni hingga Juli tahun 2023.

3.3 Teknik Pengumpulan Data

3.3.1 Observasi

Observasi merupakan pendekatan untuk mendapatkan data dengan cara mengamati langsung atau turun langsung ke lapangan di catering PT Pandjawa Kencana Utama mulai dari proses persiapan bahan baku, penyimpanan bahan baku, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan dan penyajian makanan. Peneliti akan merancang panduan untuk mengidentifikasi hal-hal yang perlu diperhatikan sehingga observasi dapat dilakukan dengan fokus dan lebih sistematis.

3.3.2 Kuesioner

Penelitian ini terdapat beberapa kuesioner yang akan disebar kepada penjamah makanan untuk memperkuat data yang didapatkan oleh peneliti. Setiap itemnya menggunakan tingkatan skor 1 adalah tidak pernah, 2 adalah jarang, 3 adalah kadang-kadang, 4 adalah sering dan 5 adalah selalu. Kuesioner yang akan dibagikan oleh peneliti dilandasi dengan indikator sebagai berikut:

Tabel 3. 1 Indikator Penelitian

No.	ASPEK	INDIKATOR
1.	Personal Hygiene	1. Perilaku Penjamah Makanan
2.	Prinsip Hygiene Pengolahan Makanan	1. Pemilihan Bahan Baku
		2. Penyimpanan Bahan Baku
		3. Pengolahan Makanan
		4. Penyimpanan Makanan jadi
		5. Pengangkutan Makanan
		6. Penyajian Makanan
3.	Sanitasi Jasa Boga	1. Fasilitas sanitasi: - Tempat cuci tangan - Air bersih - Kamar mandi - Tempat sampah
		2. Peralatan:

		<ul style="list-style-type: none"> - Tempat pencucian peralatan dan bahan makanan - Peralatan yang kontak dengan makanan - Wadah penyimpanan makanan
		3. Tempat Pengolahan Makanan

Sumber: Data diolah penulis (2023)

3.3.3 Studi Pustaka

Studi Pustaka yaitu pendekatan pengumpulan data yang melibatkan proses membaca dan mengkaji berbagai sumber informasi seperti buku dan jurnal yang relevan dengan penelitian. Acuan utama dalam penelitian ini merujuk pada Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011. Studi pustaka ini dapat melengkapi data yang telah dikumpulkan oleh peneliti dan dapat menjadi bukti kuat atas data yang telah terkumpul.

3.3.4 Studi Dokumentasi

Studi dokumentasi adalah proses mengumpulkan data yang melibatkan pengamatan atau analisis terhadap karya sastra yang dihasilkan oleh subjek yang bersangkutan. Melalui metode studi dokumentasi, dimungkinkan untuk mendapatkan pandangan umum tentang suatu topik dari sudut pandang tertentu melalui media tertulis dan berbagai dokumen lain yang mengacu pada topik tersebut.

3.4 Populasi dan Sampel

3.4.1 Populasi

Populasi merupakan bagian dari konsep generalisasi yang terdiri dari obyek dan subjek yang ditetapkan oleh peneliti untuk menjadi fokus penelitian dan menjadi dasar bagi pengambilan kesimpulan. Karakteristik dan kualitas dari populasi ini ditetapkan oleh peneliti untuk dianalisis lebih lanjut (Sugiyono, 2017, hlm. 215). Berdasarkan penjelasan diatas, populasi dalam penelitian ini yaitu karyawan di Katering PT Pandjava Kencana Utama.

3.4.2 Sampel

Proses penilihan sampel dilakukan melalui pendekatan Teknik purposive sampling, kriteria inklusi yang ditetapkan dalam penelitian ini, yaitu:

- a. Penjamah makanan di katering PT Pandjava Kencana Utama.
- b. Seluruh proses dilakukan di tempat produksi.
- c. Bersedia menjadi narasumber

Kriteria eksklusi yang ditetapkan peneliti dalam penelitian ini adalah:

- a. Kuesioner tidak lengkap

Besar sampel ditentukan dengan menggunakan rumus:

$$n = \frac{N}{1+N(d)^2} = \frac{32}{1+32(0,05)^2} = 29,6 = 30 \text{ Sampel}$$

Keterangan:

n = Perkiraan besar sampel

N = Perkiraan besar populasi

d = Jumlah signifikan (0,05)

3.5 Operasionalisasi Instrumen Penelitian

Peneliti mempunyai fungsi untuk menentukan titik berat penelitian, memilih pihak yang memberikan informasi, mengumpulkan data, menganalisis informasi, dan mengambil kesimpulan. Dalam penelitian ini, membutuhkan fokus penelitian untuk dapat mengembangkan instrumen penelitian yang akan digunakan dalam melakukan observasi dan studi dokumentasi.

Tabel 3. 2 Instrumen Penelitian

Pokok Pembahasan	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala
Personal hygiene	Hygiene merupakan usaha dalam menjaga dan melindungi kebersihan untuk tujuan kesehatan (Kemenkes RI, 2004, hlm. 14).	Ruang lingkup personal hygiene meliputi: <ul style="list-style-type: none"> - Perilaku penjamah makanan (Kemenkes RI, 2011, hlm. 9) 	Peneliti akan melakukan analisis terhadap kesesuaian pelaksanaan perilaku oleh penjamah makanan sesuai dengan ketentuan Peraturan Menteri Kesehatan	Ordinal

Pokok Pembahasan	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala
			Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011.	
Prinsip hygiene pengolahan pangan	Hygiene makanan merujuk pada tindakan-tindakan untuk mengatur faktor-faktor terkait makanan, individu, lokasi dan peralatan yang dapat berpotensi menyebabkan penyakit atau gangguan kesehatan (Kemenkes RI, 2011, hlm. 3).	Ruang lingkup hygiene pengolahan pangan, meliputi: <ul style="list-style-type: none"> - Pemilihan bahan makanan - Penyimpanan bahan makanan - Pengolahan makanan - Penyimpanan makanan jadi - Pengangkutan makanan - Penyajian makanan (Kemenkes RI, 2011, hlm. 11).	Peneliti akan mengkaji kesesuaian implementasi prinsip hygiene dalam pengolahan makanan dengan acuan dari Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011.	Ordinal
Penerapan sanitasi jasa boga	Sanitasi adalah langkah-langkah untuk menjaga dan melindungi kebersihan lingkungan dalam konteks Kesehatan (Kemenkes RI, 2004, hlm. 14).	Ruang lingkup sarana sanitasi jasaboga, meliputi: <ul style="list-style-type: none"> - Fasilitas sanitasi - Peralatan - Tempat Pengolahan Makanan (Kemenkes RI, 2011, hlm. 5).	Peneliti akan menganalisis kesesuaian penerapan sanitasi sesuai dengan ketentuan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011.	Ordinal

Sumber: Data diolah penulis (2023)

3.6 Persiapan Penelitian Dan Pengumpulan Data

3.6.1 Tahap Persiapan

Tahap awal yang disebut persiapan merupakan fase di mana peneliti merencanakan segala aspek yang dibutuhkan untuk mengawali proses penelitian. Hal yang perlu dipersiapkan sebelum melaksanakan

penelitian adalah membuat instrumen penelitian, mengurus surat perizinan dari universitas untuk tempat penelitian dan mempersiapkan peralatan yang akan membantu jalannya penelitian.

3.6.2 Tahap Pelaksanaan

Setelah menyelesaikan tahap persiapan, langkah berikutnya dalam rangkaian penelitian adalah tahap pelaksanaan. Pada tahap pelaksanaan ini, peneliti akan melakukan kunjungan langsung ke lapangan untuk melaksanakan kegiatan penelitian. Di tahap ini, peneliti akan menjalankan proses observasi dan penyebaran kuesioner di lokasi penelitian.

3.6.3 Tahap Pengolahan Data

Langkah pengolahan data adalah proses pengaturan informasi yang telah di kumpulkan dari tahap pelaksanaan. Proses ini dilakukan setelah semua data yang diperlukan berhasil dikumpulkan. Data yang diambil dari hasil observasi, kuesioner, studi dokumentasi, dan studi Pustaka akan dikelompokkan dan disusun dalam kategori yang sesuai untuk memudahkan penyusunan laporan hasil penelitian.

3.7 Analisis Data

Penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif, yaitu statistik yang merangkum sekumpulan data menjadi bentuk yang mudah dipahami dan memberikan informasi dengan cepat. Sesuai dengan pendapat Sugiyono, analisis deskriptif adalah jenis statistik yang digunakan untuk mengolah data dengan cara menjelaskan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya, tanpa maksud untuk membuat kesimpulan yang berlaku secara umum atau melakukan generalisasi (Sugiyono, 2019). Proses pengolahan data penelitian dilakukan sebagai berikut:

3.7.1 Uji Validitas

Proses uji validitas suatu pernyataan atau soal adalah langkah penting dalam penelitian. Langkah menguji validitas dimulai dengan memeriksa setiap pernyataan atau pertanyaan. Jika analisis data menunjukkan bahwa soal ini tidak memiliki validitas, maka langkah

selanjutnya adalah memperbaikinya sebelum melanjutkan ke tahap berikutnya.

Dalam proses pengolahan data uji validitas, penulis menggunakan SPSS untuk mengurangi kesalahan dalam mengolah data, keputusan pengujian validitas item instrument sebagai berikut:

- a. Item pertanyaan yang diteliti dikatakan valid apabila $r_{hitung} > r_{tabel}$
- b. Item pertanyaan yang diteliti dikatakan tidak valid jika $r_{hitung} < r_{tabel}$

3.7.2 Verifikasi Data

Hasil data yang terdiri dari respon kuesioner dikumpulkan kemudian dilakukan pemeriksaan data. Proses ini mencakup verifikasi karakteristik para responden, memastikan kelengkapan data, serta mengecek kebenaran isian data. Selain itu, setiap pertanyaan dalam kuesioner juga diperiksa untuk memastikan kelengkapannya.

3.7.3 Tabulasi Data

Tabulasi data merupakan tahapan di mana data diatur secara terstruktur dalam bentuk tabel, tujuannya adalah untuk memudahkan pemahaman dan analisis. Dalam konteks penelitian ini, tabulasi data dilakukan dengan cara memberikan skor dari 1 sampai 5 pada masing-masing pertanyaan dalam kuesioner. Adapun untuk menggambarkan karakteristik penjamah makanan, data juga diatur dalam tabel yang sesuai dengan kode yang diberikan pada masing-masing subjek, hal ini dilakukan untuk mempermudah pengolahan data.

3.7.4 Pengolahan Data

Metode pengolahan data yang diterapkan dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif dimana data kualitatif dianalisis menggunakan analisis distribusi frekuensi. Proses analisis data dimulai dari observasi lalu menyebarkan kuesioner kepada penjamah makanan di PT Pandjawa Kencana Utama.

Analisis penerapan hygiene dan sanitasi pada penelitian ini menggunakan analisis deskriptif. Selanjutnya, dilakukan analisis distribusi frekuensi berdasarkan pedoman dari Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 menggunakan

formular penilaian skor. Hasil analisis akan menunjukkan apakah ada yang harus diperbaiki dalam proses produksi PT Pandjawa Kencana Utama.

Peneliti akan menganalisis kesesuaian yang terjadi di tempat penelitian. Terdapat formulir ceklis yaitu formulir *skoring*. Setiap elemen yang diperiksa akan diberi nilai atau skor pada formulir *skoring*. Berikut skor dan keterangan dari formulir checklist:

Skor 1: Tidak Pernah

Skor 2: Jarang

Skor 3: Kadang-kadang

Skor 4: Sering

Skor 5: Selalu

Penentuan skor tersebut berdasarkan hasil kuesioner pada setiap parameter. Penjelasan terkait perhitungan persentase, yaitu:

$$\text{Persentase Nilai} = \frac{\text{Jumlah Skor Tiap Parameter}}{\text{Total Skor Maksimal}} \times 100\%$$

Persentase ini dilakukan agar mengetahui seberapa besar penerapan yang terjadi pada kondisi real lapangan dibandingkan dengan Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096 Tahun 2011. Nilai persentase yang didapat kemudian akan diinterpretasikan sebagai berikut:

- a. Nilai Persentase 20%: Tidak Memenuhi artinya tidak terdapat aktivitas hygiene dan sanitasi maupun dokumentasi terkait aktivitas tersebut.
- b. Nilai Persentase 21-40%: Kurang Memenuhi artinya beberapa aktivitas hygiene sanitasi yang sudah dijalankan, namun prosedur belum terdokumentasi atau belum konsisten dalam menjalankannya.
- c. Nilai Persentase 41-60%: Ragu-Ragu Memenuhi, artinya hygiene sanitasi dijalankan cenderung sistematis namun tidak dilakukan dokumentasi terhadap mekanisme.
- d. Nilai Persentase 61-80%: Cukup Memenuhi, artinya hygiene sanitasi hampir seluruhnya dipenuhi, namun masih terdapat sedikit kelalaian dalam penerapan aktivitas.

- e. Nilai Persentase >80%: Memenuhi, artinya hygiene sanitasi dijalankan dengan baik serta seluruh persyaratan terpenuhi.