

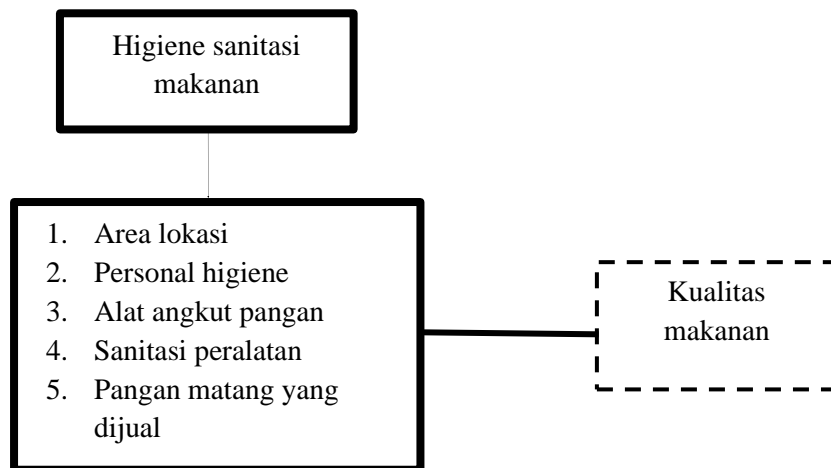
### BAB III

## METODE PENELITIAN

#### A. Jenis Penelitian Dan Rancangan Penelitian

Jenis penelitian ini adalah deskriptif, yaitu suatu penelitian yang dilakukan dengan tujuan untuk memperoleh gambaran mengenai sanitasi pengolahan makanan pada pedagang kaki lima di Taman Tagepe Kota Kupang tahun 2024.

#### B. Kerangka Konsep Penelitian



**Gambar 1: Kerangka Konsep**

#### Keterangan:



: Variabel yang diteliti



: Variabel yang tidak diteliti

### C. Variabel Penelitian

Variabel yang diteliti adalah:

1. Area lokasi
2. Personal higiene
3. Alat angkut pangan
4. Sanitasi peralatan
5. Pangan matang yang dijual

### D. Definisi Operasional

**Tabel 1.**  
**Definisi operasional**

No	Variabel	Definisi operasional	Kriteria objektif	skala	Alat ukur
1.	Area lokasi	Area lokasi merupakan jalur penjualan yang dilalui oleh pedagang memungkinkan untuk mengakses air bersih yang aman dan jamban / toilet yang bisa digunakan.	Memenuhi syarat jika nilai $\geq 80$ Tidak memenuhi syarat jika nilai $< 80$	Nominal	Checklist
2.	Personal higiene	Personal higiene adalah orang yang menangani dan menjual pangan yang sudah diolah harus memiliki badan yang sehat dan bebas dari penyakit menular dan harus berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku, selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir, tidak memakai perhiasan dan merokok pada saat menangani pangan.	Memenuhi syarat jika nilai $\geq 80$ Tidak memenuhi syarat jika nilai $< 80$	Nominal	Checklist
3.	Alat angkut pangan	Alat yang digunakan untuk mengangkut dan menyimpan pangan, harus dapat melindungi pangan, kondisi baik dan laik jalan, bersih, serta pangan di simpan dalam wadah yang tara pangan, tempat penyimpanan bersih dan rata, wadah penyimpanan tidak rusak.	Memenuhi syarat jika nilai $\geq 80$ Tidak memenuhi syarat jika nilai $< 80$	Nominal	Checklist

4	Sanitasi peralatan	Sanitasi peralatan adalah alat yang digunakan untuk mengolah pangan dan harus dalam kondisi baik tidak kotor, berkarat atau rusak, jika menggunakan alat makan sekali pakai baik alami(daun) atau buatan harus yang memiliki logo tara pangan ( <i>food grade</i> ).	Memenuhi syarat jika nilai $\geq 80$ Tidak memenuhi syarat jika nilai $< 80$	Nominal	Checklist
5.	Pangan matang yang dijual	Kondisi makanan yang sudah olah dan siap disajikan, jika pangan dalam kemasan harus terdaftar, berlabel, dan tidak kadaluwarsa	Memenuhi syarat jika nilai $\geq 80$ Tidak memenuhi syarat jika nilai $< 80$	Nominal	Checklist

## E. Populasi dan sampel

### 1. Populasi

Populasi pada penelitian ini adalah 12 pedagang kaki lima yang ada di Taman Tagepe Kota Kupang yang menjual makanan.

### 2. Sampel

Sampel yang diambil pada penelitian ini adalah total dari populasi yaitu 12 pedagang kaki lima yang terdiri dari 6 penjual salome dan 6 penjual minuman yang berada di Taman Tagepe Kota Kupang.

## F. Metode Pengumpulan Data

### 1. Jenis data

#### a. Data primer

Data primer yaitu data yang diperoleh dari observasi langsung ke pedagang kaki lima di lokasi penelitian dengan mengadakan wawancara dengan pemilik pedagang kaki lima dengan menggunakan instrument *checklist*.

b. Data sekunder

Data sekunder diperoleh dari penelitian-penelitian sebelumnya tentang higiene sanitasi makanan pada pedagang kaki lima.

**2. Pelaksanaan penelitian**

a. Tahapan persiapan

1). Survei lokasi

2). Mengurus surat ijin penelitian

3). Persiapan instrument berupa ceklist untuk turun ke lokasi penelitian dan melakukan pengamatan

4). Persiapan tenaga

5). Persiapan alat tulis

b. Tahapan pelaksanaan

1) Kegiatan lapangan dilakukan di tempat penelitian yaitu di Taman Tagepe Kota Kupang dengan pertama-tama meminta ijin kepada pedagang.

2) Lalu lakukan penilaian pedagang kaki lima dengan cara mengamati kondisi tempat penjualan makanan dan cocokkan dengan pernyataan yang ada pada instrument penilaian jika keadaan dilapangan tidak sesuai dengan instrument penilaian maka lingkari pada nilai yang tersedia.

**G. Pengolahan data**

Data hasil IKL dapat di lakukan dengan menghitung hasil nilai ketidaksesuaian dari form IKL keseluruhan dan setiap variabel kemudian

dihitung skor berdasarkan variabel yang tidak sesuai dengan kriteria penilaian lalu dihitung menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Skor} = 100 - ((\text{nilai KTS hasil IKL} / \text{Total KTS variabel}) \times 100)$$

$$\text{Skor/Gol. A1} = 100 - ((\text{nilai KTS hasil IKL} / \text{Total KTS seluruhnya}) \times 100)$$

$$\text{Skor/Gol. A2} = 100 - ((\text{nilai KTS hasil IKL} / \text{Total KTS seluruhnya}) \times 100)$$

Apabila hasilnya  $\geq 80$  dinyatakan memenuhi syarat dan jika hasilnya  $< 80$  dinyatakan tidak memenuhi syarat.

#### **H. Analisis data**

Data hasil yang telah dikumpulkan kemudian dianalisis. Setiap variabel yang diberi nilai sesuai dengan instrument formulir *checklist*. Data yang telah diperoleh akan disajikan dan dianalisa secara deskriptif dan hasil ditampilkan dalam bentuk master tabel.

