

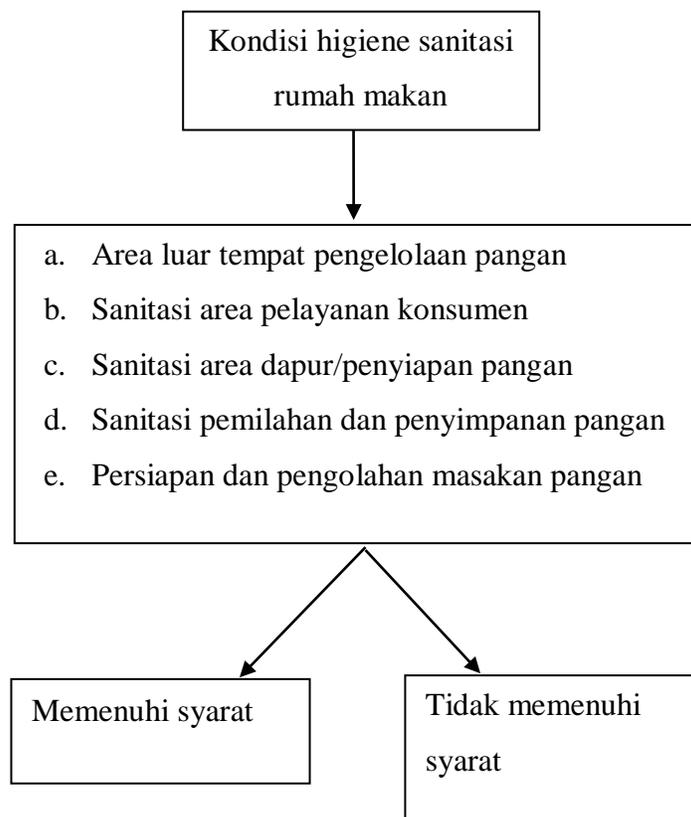
BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Rancangan penelitian

Jenis penelitian yang akan digunakan adalah penelitian deskriptif. Penelitian ini menggunakan metode pengamatan langsung yang bertujuan untuk melihat gambaran higiene sanitasi pada rumah makan di Kelurahan Oebobo Kota Kupang.

B. Kerangka Konsep Penelitian



Gambar 1. Kerangka konsep penelitian

C. Variabel Penelitian

1. Kondisi sanitasi area luar tempat pengelolaan pangan.
2. Kondisi sanitasi area pelayanan konsumen.
3. Kondisi sanitasi area dapur/penyiapan pangan.
4. Sanitasi pemilahan dan penyimpanan pangan.
5. Persiapan dan pengolahan masakan pangan.

D. Definisi Operasional

Tabel 1

Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Kriteria Objektif	Skala	Alat
1	Kondisi sanitasi area luar tempat pengelolaan makanan	Penilaian kondisi sanitasi area luar tempat pengelolaan pangan yang meliputi: Lokasi bebas banjir, bebas dari pencemaran, bebas dari sumber vektor, pada rumah makan di Kelurahan Oebobo Kota Kupang Tahun 2024	a. MS apabila ≥ 80 b. TMS apabila < 80	Nominal	<i>Instrumen Checklist</i> Permenkes RI No. 14 Tahun 2021

2	Kondisi sanitasi area pelayanan konsumen	Penilaian kondisi sanitasi area pelayanan konsumen yang meliputi: Area tempat makan, peralatan yang digunakan, pangan siap saji, tidak ada vektor, pada rumah makan di Kelurahan Oebobo Kota Kupang Tahun 2024	a. MS apabila ≥ 80 b. TMS apabila < 80	Nominal	<i>Instrumen Checklist</i> Permenkes RI No. 14 Tahun 2021
3.	Kondisi sanitasi area dapur / penyimpanan pangan	Penilaian kondisi sanitasi area dapur /penyimpanan pangan: Tersedia akses ke sumber air, jamban, tempat pecucian peralatan dan bahan pangan, tempat cuci tangan, tempat sampah, tidak ada	a. MS apabila ≥ 80 b. TMS apabila < 80	Nominal	<i>Instrumen Checklist</i> Permenkes RI No. 14 Tahun 2021

		vektor, memiliki ventilasi udara, pada rumah makan di Kelurahan Oebobo Kota Kupang Tahun 2024			
4	Pemilahan dan penyimpanan bahan pangan	Penilaian pemilahan dan penyimpanan bahan pangan meliputi: Bahan pangan dengan mutu baik, tidak kadaluarsa, disimpan terpisah menurut jenisnya, tertutup untuk mencegah akses vektor, pada rumah makan di Kelurahan Oebobo Kota Kupang Tahun 2024	a. MS apabila ≥ 80 b. TMS apabila < 80	Nominal	<i>Instrumen Checklist</i> Permenkes RI No. 14 Tahun 2021
5	Persiapan dan pengolahan	Penilaian persiapan dan pengolahan pemasakan	a. MS apabila	Nominal	<i>Instrumen Checklist</i>

	pemasakan pangan matang	pangan matang meliputi: Peralatan (termasuk meja tempat pengolahan) penyajian pangan matang, dan pengemasan pangan matang, pada rumah makan di Kelurahan Oebobo Kota Kupang Tahun 2024	≥ 80 b. TMS apabila < 80		Permenkes RI No. 14 Tahun 2021
--	-------------------------	---	--	--	--------------------------------

E. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi Penelitian ini adalah seluruh Rumah Makan di Kelurahan Oebobo Kota Kupang yang berjumlah 52 yang terdiri dari 13 rumah makan golongan A1 dan 39 rumah makan golongan A2.

2. Sampel

Untuk menentukan sampel dalam penelitian ini dengan menggunakan rumus slovin yaitu sebagai berikut:

$$n = \frac{\square}{1 + \square(\square^2)}$$

$$= \frac{52}{1 + 52(0,1^2)}$$

$$\begin{aligned}
 &= \frac{52}{1+52(0,01)} \\
 &= \frac{52}{1+0,52} \\
 &= \frac{52}{1,52} = 34
 \end{aligned}$$

Keterangan

n = Ukuran sampel/jumlah responden

N = Ukuran populasi

D = Persentase kelonggaran ketelitian kesalahan pengambilan sampel yang masih bisa ditolerir; d = 0,1

Jadi sampel dalam penelitian ini berjumlah 34 sampel rumah makan, dengan teknik pengambilan sampel menggunakan metode random sampling.

F. Metode Pengumpulan Data

1. Jenis Data

- a. Data primer diperoleh dengan observasi langsung terhadap sarana prasarana yang terdapat di lokasi penelitian dan melakukan pengamatan dengan menggunakan format inspeksi Kesehatan Lingkungan rumah makan dan restoran.
- b. Data sekunder merupakan data rumah makan yang diperoleh dari Dinas Kesehatan Kota Kupang, berjumlah 52 rumah makan diantaranya 10 rumah makan bersertifikat laik sehat, 24 rumah makan tidak bersertifikat laik sehat, dan 18 rumah makan sertifikat habis masa berlaku.

2. Langkah-langkah Pelaksanaan Penelitian

- a. Membuat surat izin untuk pengambilan data awal di Poltekkes Kemenkes Kupang untuk dibawa ke Dinas Kesehatan Kota Kupang.
- b. Membuat surat ijin penelitian yang ditandatangani oleh Kepala Dinas Penanaman Modal dan Lurah Oebobo.
- c. Pada saat turun ke lokasi penelitian, langkah awal yang dilakukan adalah dengan meminta izin disertai dengan menunjukkan surat ijin yang sudah disetujui kepada pemilik rumah makan golongan A1 maupun golongan A2 di Kelurahan Oebobo Kota Kupang
- d. Menyampaikan maksud dan tujuan penelitian kepada pemilik rumah makan dengan menggunakan kalimat yang baik dan sopan. Jika maksud dan tujuan tersebut diterima dengan baik oleh pemilik rumah makan, maka Peneliti sudah bisa melakukan penelitian
- e. Setelah masalah perizinan selesai, menyiapkan alat dan bahan berupa alat tulis dan lembar inspeksi.
- f. Menginspeksi rumah makan dengan terlebih dahulu meminta biodata nama warung/pemilik warung.
- g. Kemudian menginspeksi seluruh variabel. Untuk tiap variabel yang diperiksa mempunyai nilai masing-masing, nilai setiap variabel adalah nilai ketidaksesuaian atau nilai tidak terpenuhi dan apabila variabel tidak memenuhi syarat atau tidak terpenuhi, maka lingkarlah pada nilai yang terdapat pada variabel tersebut.

- h. Selesai menginspeksi memeriksa kembali dan berterima kasih kepada pemilik warung makan.
- i. Mengumpulkan seluruh data-data yang sudah didapatkan lalu diolah dan aplikasikan ke dalam master tabel untuk kepentingan hasil dan pembahasan.

G. Pengolahan Data

a. Pemeriksaan data (*Editing*)

Pada tahap ini peneliti melakukan pengecekan terhadap format Inspeksi Kesehatan Lingkungan yang dipakai pada saat di lapangan yang telah di kumpulkan dari masing-masing variabel. Variabel yang akan diteliti yaitu higiene sanitasi rumah makan.

b. Menghitung data

Hasil pengamatan terhadap gambaran higiene sanitasi pada rumah makan dihitung nilai ketidaksesuaian pada formulir inspeksi Sanitasi Kesehatan Lingkungan.

H. Analisi Data

Skor diperoleh dari rumus skor total inspeksi yaitu:

Rumus rumah makan golongan A1

$$a. \text{ Inspeksi Area Luar TPP Rumah makan A1} = 100 - ((\text{total ketidaksesuaian}/4) * 100)$$

$$b. \text{ Inspeksi Area Pelayanan Konsumen Rumah Makan A1} = 100 - ((\text{total ketidaksesuaian}/41) * 100)$$

c. Inspeksi Area Dapur/Penyiapan Pangan Rumah Makan A1 = $100 - ((total\ ketidaksesuaian/38) * 100)$

d. Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan Rumah Makan A1 = $100 - ((total\ ketidaksesuaian/24) * 100)$

e. Persiapan dan Pengolahan/Pemasakan Pangan Rumah Makan A1 = $100 - ((total\ ketidaksesuaian/117) * 100)$

Rumus rumah makan golongan A2

a. Inspeksi Area Luar TPP Rumah makan A2 = $100 - ((total\ ketidaksesuaian/5) * 100)$

b. Inspeksi Area Pelayanan Konsumen Rumah Makan A2 = $100 - ((total\ ketidaksesuaian/41) * 100)$

c. Inspeksi Area Dapur/Penyiapan Pangan Rumah Makan A2 = $100 - ((total\ ketidaksesuaian/32) * 100)$

d. Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan Rumah Makan A2 = $100 - ((total\ ketidaksesuaian/18) * 100)$

Persiapan dan Pengolahan/Pemasakan Pangan Rumah Makan A2 = $100 - ((total\ ketidaksesuaian/117) * 100)$