

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Jenis Penelitian**

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan menerapkan dua teknik pengumpulan data yakni wawancara langsung dan pengamatan (observation) untuk melihat gambaran penerapan yang terjadi pada personal hygiene dan sanitasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Kota Kendari.

#### **B. Waktu dan Tempat Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 27 juni – 3 juli tahun 2023 di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Kota Kendari.

#### **C. Populasi Dan Sampel**

##### **1. Populasi**

Penelitian ini meliputi seluruh tenaga/penjamah makanan yang ada di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Kota Kendari sebanyak 13 orang.

##### **2. Sampel**

Penelitian ini meliputi seluruh tenaga/penjamah makanan yang bertugas pada bagian pengolahan yang ada di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Kota Kendari dengan metode pengambilan sampel secara total sampling sebanyak 13 orang.

## **D. Jenis Data dan Cara Pengumpulan Data**

### **1. Jenis Data**

#### **a. Data Primer**

Diperoleh dari hasil pengumpulan data yakni wawancara langsung dan pengamatan (observation) untuk penilaian penerapan hygiene sanitasi yang meliputi seluruh tenaga/penjamah makanan yang melakukan pengolahan makanan, penyimpanan bahan makanan, kebersihan peralatan dan lingkungan.

#### **b. Data Sekunder**

Diperoleh secara tidak langsung berupa keterangan lain yang meliputi data profil Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Kota Kendari.

### **2. Pengumpulan Data**

#### **a. Personal Higiene**

Diperoleh melalui kuisioner dengan cara wawancara langsung penjamah makanan sebanyak 13 orang.

#### **b. Sanitasi**

Diperoleh dari instalasi Gizi RSUD Kota Kendari dengan cara observasi penyimpanan bahan makanan, peralatan, dan lingkungan menggunakan *checklist*.

## **E. Pengolahan Data dan Analisis Data**

### **1. Pengolahan Data**

#### **a. Personal Higiene**

Higiene penjamah atau personal higiene diperoleh melalui wawancara menggunakan kuesioner dengan jumlah total pertanyaan 30. Jika jawaban benar tuliskan “Ya”, jika jawaban salah tuliskan “Tidak”. Total jawaban yang benar akan dibagi dengan total pertanyaan kemudian dikalikan 100%, hasilnya dikategorikan.

#### **b. Sanitasi**

Sanitasi diperoleh melalui lembar observasi menggunakan *checklist*. Penyimpanan bahan makanan dengan jumlah total pertanyaan 11, sanitasi peralatan dengan jumlah total pertanyaan 7 dan sanitasi lingkungan dengan jumlah total pertanyaan 10. Jika jawaban benar tuliskan “Ya”, jika jawaban salah tuliskan “Tidak”. Total jawaban yang benar akan dibagi dengan total pertanyaan kemudian dikalikan 100%, hasilnya dikategorikan.

### **2. Analisis Data**

Analisis data dilakukan secara deskriptif sesuai dengan tujuan pada penelitian ini. Fungsi analisis ini adalah untuk menyederhanakan atau meringkas kumpulan data yang di dapatkan berubah menjadi informasi yang berguna. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini juga bertujuan untuk dapat melihat gambaran penerapan personal higiene dan sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Kota Kendari.

## **F. Penyajian Data**

Hasil yang didapat disajikan dalam bentuk tabel dan dinarasikan.

## G. Definisi Operasional dan Kriteria Objektif

1. Personal Higiene adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis, kurang perawatan diri adalah kondisi dimana seseorang tidak mampu melakukan perawatan kebersihan untuk dirinya (Syukaisih et al., 2022). Dikumpulkan dengan wawancara menggunakan kuesioner dengan kriteria objektif, skor jawaban :

- a. Baik :  $\geq 80\%$
- b. Cukup : 60-79%
- c. Kurang :  $< 60\%$

(Sumber : Adam, 2011).

2. Penyimpanan bahan makanan merupakan suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan makanan (kering atau basah), baik kualitas maupun kuantitas (termasuk standar mutu gizi) pada tempat yang sesuai dengan karakteristi bahan makanannya (Kemenkes, 2013). Dikumpulkan dengan observasi menggunakan kuesioner dengan kriteria objektif , skor jawaban :

- a. Baik :  $\geq 80\%$
- b. Cukup : 60-79%
- c. Kurang :  $< 60\%$

(Sumber : Adam, 2011).

3. Peralatan adalah perlengkapan yang dipergunakan dalam pelayanan makanan mulai dari penerimaan hingga penyajian, termasuk didalamnya perabot dapur dan perlengkapan makanan (piring saji) (Depkes, 2007). Kebersihan alat makan merupakan bagian yang sangat penting dan berpengaruh terhadap kualitas makanan dan

minuman (Buleno et al., 2018). Dikumpulkan dengan observasi menggunakan kuesioner dengan kriteria objektif, skor jawaban :

- a. Baik :  $\geq 80\%$
- b. Cukup : 60-79%
- c. Kurang :  $< 60\%$

(Sumber : Adam, 2011).

4. Sanitasi lingkungan adalah segala upaya untuk menjaga kebersihan lingkungan dan kesehatan masyarakat melalui melalui pengendalian faktor lingkungan fisik yang dapat menimbulkan dampak merugikan bagi perkembangan fisik, kesehatan dan kelangsungan hidup manusia. Dikumpulkan dengan observasi menggunakan kuesioner dengan kriteria objektif, skor jawaban :

- a. Baik :  $\geq 80\%$
- b. Cukup : 60-79%
- c. Kurang :  $< 60\%$

(Sumber : Adam, 2011).