

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan observasional untuk melihat bagaimana penyelenggaraan hygiene sanitasi pada pengolahan makanan di instalasi gizi RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara.

B. Waktu dan Tempat

1. Waktu

Penelitian ini dilakukan pada tanggal 7 sampai dengan 11 september 2024.

2. Tempat

Tempat penelitian ini dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara.

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Seluruh Penjamah makanan (9 orang) yang bekerja pada shift siang di Instalasi Gizi RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara.

2. Sampel

Sampel dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan (9 orang) yang bekerja pada shift siang di Instalasi Gizi RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara Tahun 2024.

D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data

1. Jenis Data

a. Data primer

- 1) Karakteristik sampel meliputi umur, jenis kelamin, pendidikan, lama bekerja.
- 2) Sarana sanitasi makanan.
- 3) Sanitasi peralatan makanan.
- 4) Sanitasi bahan makanan.
- 5) Personal hygiene penjamah makanan.

b. Data sekunder

Gambaran umum rumah sakit, gambaran umum instalasi gizi RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara.

2. Cara pengumpulan data

- a. Data karakteristik diperoleh melalui wawancara dengan menggunakan kuisioner.
- b. Data sarana sanitasi makanan diperoleh dengan cara observasi/pengamatan langsung dengan menggunakan formulir uji kelayakan fisik hygiene sanitasi makanan.
- c. Data sanitasi peralatan makanan diperoleh dengan cara observasi menggunakan formulir uji kelayakan fisik hygiene sanitasi makanan.
- d. Data sanitasi bahan makanan diperoleh dengan cara observasi menggunakan formulir uji kelayakan fisik hygiene sanitasi makanan.

- e. Data personal hygiene penjamah makanan diperoleh dengan cara observasi menggunakan formulir uji kelayakan fisik hygiene sanitasi makanan.

E. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan data

- a) Data karakteristik diolah dengan cara hasilnya dipersenkan kemudian di narasikan.
- b) Data sarana sanitasi makanan diolah dengan cara hasil observasi di beri skor di bagi total skor $(83-92) \times 100\%$ setelah itu hasilnya dikategorikan
- c) Data sanitasi peralatan makanan diolah dengan cara hasil observasi di beri skor di bagi total skor $(83-92) \times 100\%$ setelah itu hasilnya dikategorikan
- d) Data sanitasi bahan makanan diolah dengan cara hasil observasi di beri skor di bagi total skor $(83-92) \times 100\%$ setelah itu hasilnya dikategorikan
- e) Data personal hygiene penjamah makanan diolah dengan cara hasil observasi di bagi total skor $(83-92) \times 100\%$ setelah itu hasilnya dikategorikan

2. Analisis data

Data yang telah terkumpul selanjutnya di tabulasikan kemudian di narasikan.

3. Penyajian data

Penyajian data dilakukan secara deskriptif dalam bentuk tabel dan narasi.

A. Definisi Operasional

1. Sarana sanitasi makanan adalah upaya untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi Pangan yang sehat dan higienis yang bebas dari bahaya cemaran biologis, kimia, dan benda lain. Syarat: (Permenkes nomor 1096 tahun 2011)

Kriteria objektif :

- a) Jika skor 83-92%, dinyatakan telah memenuhi syarat

2. Sanitasi peralatan makanan adalah upaya untuk mencegah kontaminasi makanan. Syarat (Permenkes nomor 1096 tahun 2011)

Kriteria objektif :

- a) Jika skor 83-92%, dinyatakan telah memenuhi syarat

3. Sanitasi bahan makanan adalah upaya untuk memastikan bahan makanan tetap sehat dan aman yaitu bebas dari cemaran fisik, kimia dan bakteri. Syarat (Permenkes nomor 1096 tahun 2011)

- a) Jika skor 83-92%, dinyatakan telah memenuhi syarat

4. Personal hygiene penjamah makanan adalah upaya untuk menjegah potensial dalam mata rantai perpindahan bakteri ke dalam makanan sebagai penyebab penyakit. Syarat (Permenkes nomor 1096 tahun 2011)

- a) Jika skor 83-92%, dinyatakan telah memenuhi syarat