

BAB 4

METODOLOGI PENELITIAN

4.1 Desain Penelitian

Desain penelitian ini adalah *cross sectional*, untuk melihat gambaran hubungan sanitasi kantin dan pelatihan penjamah makanan dengan laik fisik tempat pengolahan makanan di lingkungan kampus Universitas “X” Depok tahun 2008. Faktor lingkungan yang dilihat adalah sanitasi kantin yang terdiri dari variabel-variabel seperti konstruksi bangunan, dinding, langit-langit, ventilasi, penerangan, kualitas fisik air, sumber air bersih, pembuangan air kotor, toilet, tempat sampah, dan pencucian peralatan, serta pelatihan hygiene sanitasi makanan untuk melihat apakah tempat pengolahan makanan yang ada di Universitas “X” tahun 2008 laik atau tidak berdasarkan skoring yang mengacu pada Kepmenkes No. 715 Tahun 2003.

4.2 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di lingkungan kampus Universitas “X” Depok tahun 2008 dan untuk melihat tentang hubungan sanitasi kantin dengan laik fisik tempat pengolahan makanan di lingkungan kampus Universitas “X” Depok tahun 2008 dan dilakukan dengan menggunakan data sekunder dari penelitian Susanna, dkk yang berjudul “Kontaminasi Bakteri Pada Makanan Dan Minuman Yang Dijajakan Di Kantin Universitas “X” tahun 2008”.

4.3 Jenis Data

Jenis data yang digunakan pada penelitian ini adalah data sekunder. Penelitian ini merupakan tindak lanjut dari analisis deskriptif dari penelitian yang telah dilakukan oleh Susanna,dkk tentang “Kontaminasi Bakteri Pada Makanan Dan Minuman Yang Dijajakan Di Kantin Universitas “X” Tahun 2008”.

4.4 Populasi dan Sampel

Sampel dalam penelitian ini yakni semua penjual makanan di tempat pengolahan makanan di lingkungan kampus Universitas “X” Depok tahun 2008, walaupun di Universitas “X” memiliki 12 fakultas tetapi yang diambil sebagai sampel adalah tempat pengolahan makanan yang berlokasi di kampus Depok, yakni 10 fakultas dan diambil setiap fakultas 1 kantin yang terdiri dari 10 sampel sehingga total semua sampelnya adalah 100.

4.5 Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian adalah alat yang digunakan dalam penelitian untuk memperoleh data yaitu kuesioner dengan bentuk pertanyaan tertutup yang mengacu pada Kepmenkes No. 715 tahun 2003 terlampir.

4.6 Pengolahan Data

Data dikumpulkan dari hasil riset yang telah dilakukan oleh Susanna,dkk tentang “Kontaminasi Bakteri Pada Makanan dan minuman yang Dijajakan di Kantin Universitas “X” Tahun 2008”, dengan memilih variabel-variabel yang akan diteliti sesuai dengan kerangka konsep. Kemudian data dimasukkan secara keseluruhan

dengan komputerisasi dan dipilih variabel-variabel yang sesuai dengan keperluan penelitian seperti data laik fisik hygiene dan sanitasi kantin yang merupakan penilaian gabungan dari variabel konstruksi bangunan, dinding, langit-langit, ventilasi, penerangan, kualitas fisik air, sumber air bersih, pembuangan air kotor, toilet, tempat sampah, dan pencucian peralatan, serta pelatihan hygiene sanitasi makanan yang pernah diikuti oleh penjamah makanan yang semuanya bernilai baik dan diberikan kode ulang untuk memudahkan pengolahan dan analisa data sesuai dengan lingkup penelitian.

Penelitian menggunakan data sekunder sehingga perlu dijelaskan tentang kode- kode yang memudahkan dalam membaca data, seperti :

1. SANITASI, adalah kode dari sebelas pertanyaan yang terdiri dari konstruksi bangunan, dinding, langit-langit, ventilasi, penerangan, kualitas fisik air, sumber air bersih, pembuangan air kotor, toilet, tempat sampah, dan pencucian peralatan yang bernilai baik.
2. PSARAN1, adalah kode yang menjelaskan tentang bentuk sarana jualan apakah permanen atau tidak.
3. PSARAN6, adalah kode yang menjelaskan tentang kondisi dinding.
4. PSARAN9 dan PSARAN10, adalah kode yang menjelaskan jawaban untuk pertanyaan langit-langit atau plafon dan kebersihannya.
5. PSARAN12, adalah kode yang menjelaskan tentang keberadaan ventilasi.
6. PSARAN14, adalah kode untuk penerangan yang ada.
7. PSAN1, adalah kode untuk pertanyaan sanitasi nomor 1 yakni tentang kualitas fisik air.

8. PSAN4, adalah kode untuk sumber air bersih.
9. PSAN5 dan PSAN6, adalah kode yang menjelaskan tentang pembuangan air kotor yang menyakan keberadaan dan alirannya.
10. PSAN7 dan PSAN8, adalah kode untuk keberadaan dan kebersihan toilet.
11. PSAN12, PSAN13, PSAN14 adalah kode pertanyaan tempat sampah tentang keberadaan, kondisi, dan tutup tempat sampah.
12. PALAT5 dan PALAT6, adalah kode untuk cara pembersihan peralatan apakah dalam air yang mengalir dan menggunakan sabun atau tidak.
13. QLATIH, adalah kode untuk pertanyaan pelatihan yang pernah diikuti oleh penjamah makanan tentang hygiene sanitasi makanan.

Pengolahan data karena menggunakan data sekunder maka dimulai dengan memilih variabel-variabel yang akan diteliti, seperti variabel independen yang terdiri dari konstruksi bangunan, dinding, langit-langit, ventilasi, penerangan, kualitas fisik air, sumber air bersih, pembuangan air kotor, toilet, tempat sampah, pencucian peralatan, dan pelatihan hygiene sanitasi makanan terhadap variabel dependen yakni laik fisik tempat pengolahan makanan. Setelah dipilih maka data dikategorikan dan dikelompokkan untuk selanjutnya dilakukan analisis bivariat untuk melihat hubungan variabel independen dengan variabel dependen, yakni hubungan sanitasi kantin dengan laik fisik tempat pengolahan makanan.

4.7. Analisis Data

Analisis data secara komputerisasi dengan menggunakan program SPSS (*Statistical Package for The Social Science*) dengan menggunakan teknik analisis *chi square* untuk melihat hubungan variabel independen dengan variabel dependen.

Analisis data terdiri dari :

- Univariat

Yaitu melihat distribusi frekuensi dari tiap-tiap variabel dari pertanyaan yang diajukan ke responden. Variabel- variabel tersebut adalah konstruksi bangunan, dinding, langit-langit, ventilasi, penerangan, kualitas fisik air, sumber air bersih, pembuangan air kotor, toilet, tempat sampah, dan pencucian peralatan, serta pelatihan hygiene sanitasi makanan yang pernah diikuti oleh penjamah makanan sehingga penjamah makanan berhak memiliki sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan dengan format terlampir.

- Bivariat

Untuk melihat adanya hubungan antara variabel independen yakni sanitasi kantin dengan variabel dependen yakni laik fisik tempat pengolahan makanan di lingkungan kampus Universitas “X” Depok tahun 2008. Analisis statistik menggunakan teknik analisis *Chi Square*.

Selanjutnya untuk melihat hubungan 2 variabel yang berhubungan apakah memiliki hubungan atau tidak dilihat dari derajat kemaknaan (α) 5% atau sama dengan nilai p kurang dari 0,05 maka dapat diketahui berhubungan atau tidak antara sanitasi kantin dan pelatihan penjamah makanan dengan laik fisik tempat pengolahan makanan di lingkungan kampus Universitas “X” Depok tahun 2008. Nilai $p < (\alpha)$

5% dalam analisis SPSS dilihat dengan angka sel yang mempunyai nilai kurang dari satu maka yang dilihat adalah nilai *continuity correction* sebagai nilai p, sedangkan sel yang memiliki nilai kurang dari lima maka yang dilihat sebagai nilai p adalah nilai *fisher's exact test*.

