

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah deskriptif yaitu melihat gambaran kondisi higiene sanitasi rumah makan di wilayah kerja puskesmas kenali besar dengan menggunakan formulir inspeksi kesehatan lingkungan berdasarkan Permenkes Nomor 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan.

3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian

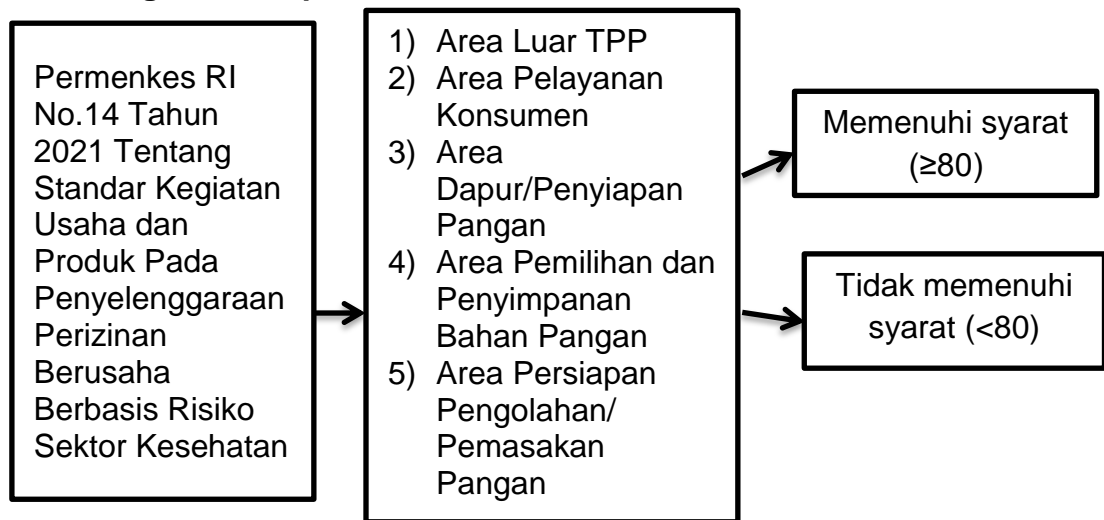
3.2.1 Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Rumah Makan yang ada di Wilayah Kerja Puskesmas Kenali Besar Kota Jambi.

3.2.1 Waktu Penelitian

Waktu penelitian dilakukan mulai Februari-Juli 2025 pada rumah makan yang ada di Wilayah Puskesmas Kenali Besar.

3.3 Kerangka Konsep



Bagan 2. 1 Kerangka Konsep

Sumber : Permenkes RI Nomor 14 Tahun 2021

3.4 Variabel Penelitian

Variabel penelitian adalah hal-hal yang melekat pada subjek atau dimilikinya. Objektif penelitian dapat berupa individu, objek, tindakan, atau peristiwa yang dikumpulkan dari subjek penelitian untuk menggambarkan kondisi atau nilai yang spesifik dari subjek penelitian. Nama variabel sebenarnya berasal dari fakta bahwa sifat tertentu dapat berbeda di antara objek dalam populasi. Adapun yang menjadi variabel penelitian ini adalah :

1. Kondisi Area luar TPP
2. Kondisi Area pelayanan konsumen
3. Kondisi Area dapur/penyiapan pangan
4. Kondisi Area Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan
5. Kondisi Area Persiapan dan Pengolahan/ Pemasakan Pangan

3.5 Definisi Operasional

Tabel 3. 1 Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Cara ukur	Hasil ukur	Skala ukur
1.	Kondisi Area Luar TPP	Bagian lingkungan di luar bangunan tempat pengolahan pangan yang meliputi lokasi yang bebas dari asap/debu, bedari vektor dan binatang pembawa penyakit. Area ini harus terpelihara dengan baik agar tidak menjadi sumber kontaminasi..	Form IKL Peremenkes No.14 tahun 2021	Observasi	1. Memenuhi Syarat (≥ 80) 2. Tidak Memenuhi Syarat (< 80)	Nominal
2.	Kondisi Area Pelayanan konsumen	Adalah bagian dari tempat pengelolaan pangan yang digunakan untuk menyajikan pangan kepada konsumen, termasuk ruang makan yang harus memenuhi persyaratan sesuai standar sanitasi. Meliputi dinding rumah makan yang bersih dan ventilasi udara yang baik	Form IKL Peremenkes No.14 tahun 2021	Observasi dan Wawancara	1. Memenuhi Syarat (≥ 80) 2. Tidak Memenuhi Syarat (< 80)	Nominal
3.	Kondisi Area Dapur/ Penyiapan pangan	Adalah bagian dari bangunan yang digunakan secara khusus untuk kegiatan bahan pangan hingga menjadi makanan siap saji. Area ini mencakup yang umum seperti tempat pencucian peralatan bahan pangan, tempat penyimpanan bahan pangan.	Form IKL Peremenkes No.14 tahun 2021	Observasi	1. Memenuhi Syarat (≥ 80) 2. Tidak Memenuhi Syarat (< 80)	Nominal
4.	Kondisi Area Pemilihan dan penyimpanan Bahan Pangan	Adalah bagian dari area dapur yang meliputi bahan pangan yang disimpan secara terpisah dalam kondisi baik dan tidak kadaluarsa.	Form IKL Peremenkes No.14 tahun 2021	Observasi	1. Memenuhi Syarat (≥ 80) 2. Tidak Memenuhi Syarat (< 80)	Nominal
5.	Kondisi Area Persiapan dan Pengolahan/ Pemasakan Pangan	Adalah bagian dari proses pengolahan/pemasakan pangan meliputi penjamah pangan	Form IKL Peremenkes No.14 tahun 2021	Observasi dan Wawancara	1. Memenuhi Syarat (≥ 80) 2. Tidak Memenuhi Syarat (< 80)	Nominal

3.6 Teknik Pengumpulan Data

- a. Data Primer diperoleh melalui wawancara langsung ke pemilik rumah makan dan penjamah pangan dengan menggunakan pertanyaan dan pengamatan langsung dengan menggunakan formulir inspeksi kesehatan berdasarkan Permenekes No.21 Tahun 2021.
- b. Data Sekunder ini di peroleh dari Puskesmas Kenali Besar berupa data rumah makan yang ada di Wilayah Puskesmas Kenali Besar
- c. Cara Pengumpulan data yaitu dengan melakukan observasi dan wawancara
- d. Instrument pengolahan data adalah formulir inspeksi kesehatan berdasarkan Permenkes RI Nomor 14 Tahun 2021. Formulir inspeksi kesehatan lingkungan ini mencakup kriteria penilaian rumah makan sesuai Permenkes RI Nomor 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan

3.7 Pengolahan dan Penyajian Data

Dari hasil higiene dan sanitasi pengolahan data pada rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kenali Besar. Maka dilakukan pengolahan data sebagai berikut :

a. Menghitung Data

Hasil observasi terhadap gambaran kondisi higiene sanitasi rumah makan dan dihitung nilai ketidaksesuaian pada formulir inspeksi sanitasi kesehatan lingkungan.

Rumus Perhitungan :

- 1) Variabel 1 = Sanitasi Area Luar Tempat Pengelolaan Pangan

$$\text{Golongan A1} = 100 - ((\text{Total nilai ketidaksesuaian} / 5) * 100)$$

- 2) Variabel 2 = Sanitasi Area Pelayanan Konsumen

$$\text{Golongan A1} = 100 - ((\text{Total nilai ketidaksesuaian} / 41) * 100)$$

- 3) Variabel 3 = Sanitasi Area Dapur atau Penyiapan Pangan

$$\text{Golongan A1} = 100 - ((\text{Total nilai ketidaksesuaian} / 38) * 100)$$

- 4) Variabel 4 = Sanitasi Area Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan.

$$\text{Golongan A1} = 100 - ((\text{Total nilai ketidaksesuaian} / 24) * 100)$$

- 5) Variabel 3 = Sanitasi Area Persiapan dan Pengolahan/Pemasakan Pangan.

$$\text{Golongan A1} = 100 - ((\text{Total nilai ketidaksesuaian} / 117) * 100)$$

3.8 Populasi dan Sampel

3.8.1 Populasi

Populasi adalah keseluruhan objek penelitian atau objek yang diteliti. Populasi pada penelitian ini adalah seluruh rumah makan yang ada di wilayah puskesmas kenali besar sebanyak 30 rumah makan.

3.8.2 Sampel

Sampel adalah bagian dari populasi. Jadi jumlah sampel dalam penelitian ini Seluruh rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kenali Besar sebanyak 30 rumah makan.

3.9 Analisa Data

Data yang diperoleh di lapangan disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi kemudian dihitung nilai ketidaksesuaian sesuai formulir inspeksi kesehatan lingkungan jika ≥ 80 memenuhi syarat < 80 tidak memenuhi syarat berdasarkan Permenkes RI Nomor 14 Tahun 2021 Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan.