

BAB III

METODE PENULISAN

3.1. Desain Penulisan

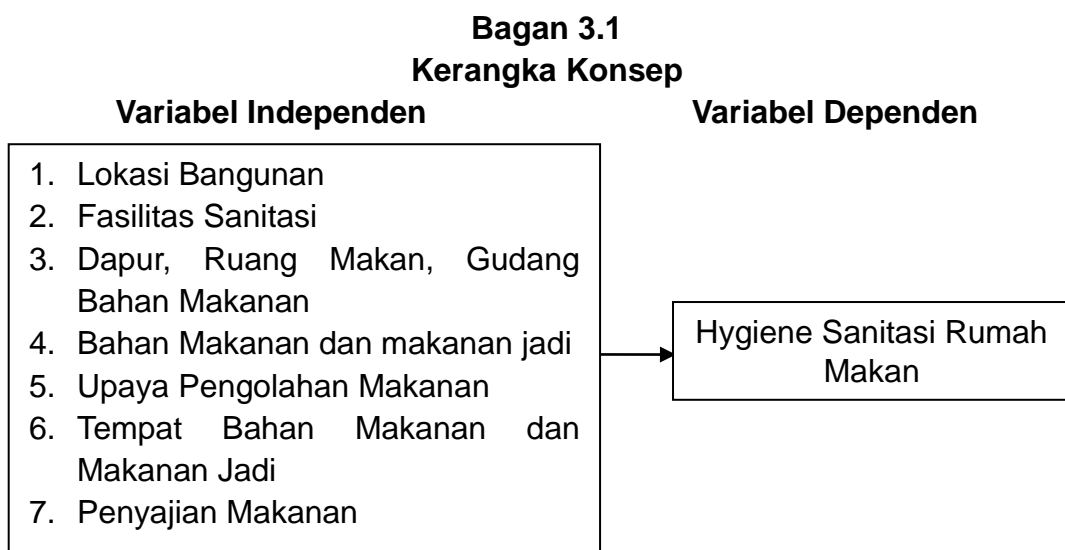
Penulisan ini merupakan Penulisan *deskriptif*, dengan desain *survey* merupakan metode Penulisan yang penulisannya berusaha untuk menggambarkan subjek atau objek yang ditelitinya secara lebih mendalam, dimana Penulisan ini bertujuan untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Talang Banjar Kota Jambi tahun 2025 (Syapitri, 2021).

3.2. Tempat dan Waktu Penulisan

Tempat Penulisan ini dilakukan di rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Talang Banjar Kota Jambi, dan waktu Penulisan ini dilaksanakan pada bulan April s.d Juni 2025.

3.3. Kerangka Konsep

Kerangka konsep dalam Penulisan ini dapat digambarkan sebagai berikut :



3.4. Definisi Operasional

Berdasarkan variabel pada kerangka konsep Penulisan, maka penulis memberikan batasan-batasan dalam definisi operasional sebagai berikut :

Tabel 3.1
Definisi Operasional

No	Variabel	Defenisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Skala Ukur	Hasil Ukur
1.	Lokasi dan Bangunan	Keadaan lokasi dan bangunan rumah makan yang meliputi aspek lokasi dari sumber pencemaran, konstruksi bangunan (terpisah dari tempat tinggal, kokoh, rapat tikus/serangga), pembagian ruang, lantai, dinding, ventilasi, pencahayaan, atap, langit-langit, dan pintu sesuai standar hygiene sanitasi	Observasi	Lembar Ceklist	Ordinal	1. Tidak Memenuhi Syarat jika < 70% (TMS) 2. Memenuhi Syarat Jika \geq 70% (MS)
2.	Fasilitas Saniatsi	Ketersediaan dan kondisi fasilitas sanitasi di rumah makan yang meliputi: air bersih, pembuangan air limbah, toilet, tempat sampah, tempat cuci tangan, tempat mencuci peralatan, tempat pencuci bahan makanan, locker karyawan, serta peralatan pencegah masuknya serangga/tikus	Observasi	Lembar Ceklist	Ordinal	1. Tidak Memenuhi Syarat jika < 70% (TMS) 2. Memenuhi Syarat Jika \geq 70% (MS)

3	Dapur, Ruang Makan, Gudang Bahan Makanan	Kondisi ruang dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan rumah makan yang meliputi kebersihan, ketersediaan fasilitas penyimpanan, kelengkapan sarana, ukuran ruangan, serta kondisi gudang.	Observasi	Lembar Ceklist	Ordinal	1. Tidak Memenuhi Syarat jika < 70% (TMS) 2. Memenuhi Syarat Jika ≥ 70% (MS)
4	Bahan Makanan dan Makanan Jadi	Kondisi fisik, sumber, dan status keamanan bahan makanan mentah maupun makanan jadi yang digunakan dan disajikan di rumah makan, sesuai standar kesehatan.	Observasi	Lembar Ceklist	Ordinal	1. Tidak Memenuhi Syarat jika < 70% (TMS) 2. Memenuhi Syarat Jika ≥ 70% (MS)
5	Pengolahan Makanan	Cara dan proses pengolahan makanan oleh penjamah, termasuk penggunaan pakaian kerja, kebersihan pribadi, serta penggunaan peralatan pengolahan yang sesuai dengan standar	Observasi	Lembar Ceklist	Ordinal	1. Tidak Memenuhi Syarat jika < 70% (TMS) 2. Memenuhi Syarat Jika ≥ 70% (MS)
6	Tempat Penyimpanan Bahan Makanan	Sarana penyimpanan bahan makanan yang meliputi suhu, kelembaban, kebersihan, pemisahan dengan makanan jadi, serta penataan sesuai jenis makanan	Observasi	Lembar Ceklist	Ordinal	1. Tidak Memenuhi Syarat jika < 70% (TMS) 2. Memenuhi Syarat Jika ≥ 70% (MS)
7	Penyajian Makanan	Cara penyajian makanan yang meliputi suhu penyajian, pewadahan, cara	Observasi	Lembar Ceklist	Ordinal	1. Tidak Memenuhi Syarat jika < 70% (TMS) 2. Memenuhi

		membawa, dan kebersihan alat penyajian sesuai standar				Syarat Jika \geq 70% (MS)
--	--	--	--	--	--	--------------------------------

3.5. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Menurut Sulistyaningsih (2021), populasi adalah seluruh subjek yang diteliti dan sampel adalah sebagian dari populasi yang akan diteliti. Berdasarkan pengertian ini dapat disimpulkan bahwa populasi yang dimaksud dalam Penulisan ini adalah rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Talang Banjar Kota Jambi sebanyak 12 rumah makan.

2. Sampel

Menurut Riyanto (2021), Sampel adalah sebagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut. Sampel dipilih dengan teknik *total sampling* yaitu pengambilan sampel dengan mengambil keseluruhan populasi dijadikan sampel Penulisan sebanyak 12 rumah makan.

3.6. Pengumpulan Data

1. Jenis Data

Jenis data dalam Penulisan ini ada 2 yaitu antara lain :

- a. Data umum yang terdiri dari data geografi dan demografi Puskesmas Talang Banjar Kota Jambi.

- b. Data khusus yaitu data hasil Penulisan mengenai gambaran hygiene sanitasi rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Talang Banjar Kota Jambi tahun 2025.

2. Sumber Data

Data yang digunakan dalam Penulisan ini adalah :

a. Data primer

Data primer disebut juga dengan data tangan pertama. Pengumpulan data yang dikumpulkan langsung dari sumbernya (Sulistyaningsih, 2021). Data primer yang dibutuhkan dalam Penulisan ini yaitu data gambaran hygiene sanitasi rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Talang Banjar Kota Jambi tahun 2025.

b. Data sekunder

Menurut Saryono (2021), data sekunder adalah data yang diperoleh dari pihak lain. Pengumpulan data penunjang Puskesmas Talang Banjar Kota Jambi.

3. Cara Pengumpulan Data

Pengumpulan data dalam Penulisan ini dengan observasi. Observasi Penulisan adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan mengamati objek Penulisan secara langsung. Observasi dapat dilakukan untuk mempelajari perilaku, sikap, dan proses belajar (Sinambela, 2018).

4. Instrumen Penulisan

Instrumen Penulisan ini adalah lembar checklist. Lembar checklist observasi adalah daftar pengamatan yang digunakan untuk mengumpulkan data melalui observasi (Hidayat, 2020). Kuesioner yang digunakan adalah pertanyaan terstruktur untuk mengambil data mengenai gambaran hygiene sanitasi rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Talang Banjar Kota Jambi.

3.7. Pengolahan Data

Data yang telah dikumpulkan selanjutnya diolah melalui tahapan, sebagai berikut :

1. *Editing*

Editing adalah kegiatan yang dilaksanakan setelah Penulis selesai mengumpulkan data lapangan. Kegiatan ini terjadi karena dalam kenyataannya, data yang terkumpul itu sering belum memenuhi harapan Penulis, seperti misalnya ada diantaranya yang kurang atau terlewat, tumpang tindih, berlebihan atau bisa juga terlupakan. Oleh karena itu perlu dilakukan editing untuk memperbaiki atau menyempurnakannya.

2. *Coding*

Langkah selanjutnya adalah pengkodean atau melakukan pengklasifikasian data (melakukan tahapan koding). Dengan kata lain data yang sudah diedit tersebut diberi identitas sehingga

memiliki arti tertentu pada saat dianalisis nanti, pengkodean ini dilakukan dalam dua cara, yaitu pengkodean frekuensi dan pengkodean lambang.

3. *Scoring*

Pengelompokkan dilakukan dengan menetapkan skor (nilai) pada setiap pertanyaan kuesioner dan pada saat pengkategorian setiap variabel.

4. *Entry data*

Data yang telah diperiksa dan diberi kode dimasukkan ke dalam program komputer untuk dianalisa.

5. *Cleaning*

Dilakukan untuk memastikan bahwa keseluruhan data sudah dientri dan tidak terdapat kesalahan dalam memasukkan data sehingga siap untuk di analisis.

3.8. Analisis Data

Analisis data dilakukan secara *Univariat*, yaitu menyederhanakan atau memudahkan interpretasi data ke dalam bentuk penyajian. Penulisan ini bertujuan untuk melihat gambaran distribusi frekuensi variabel-variabel yang diteliti.