

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

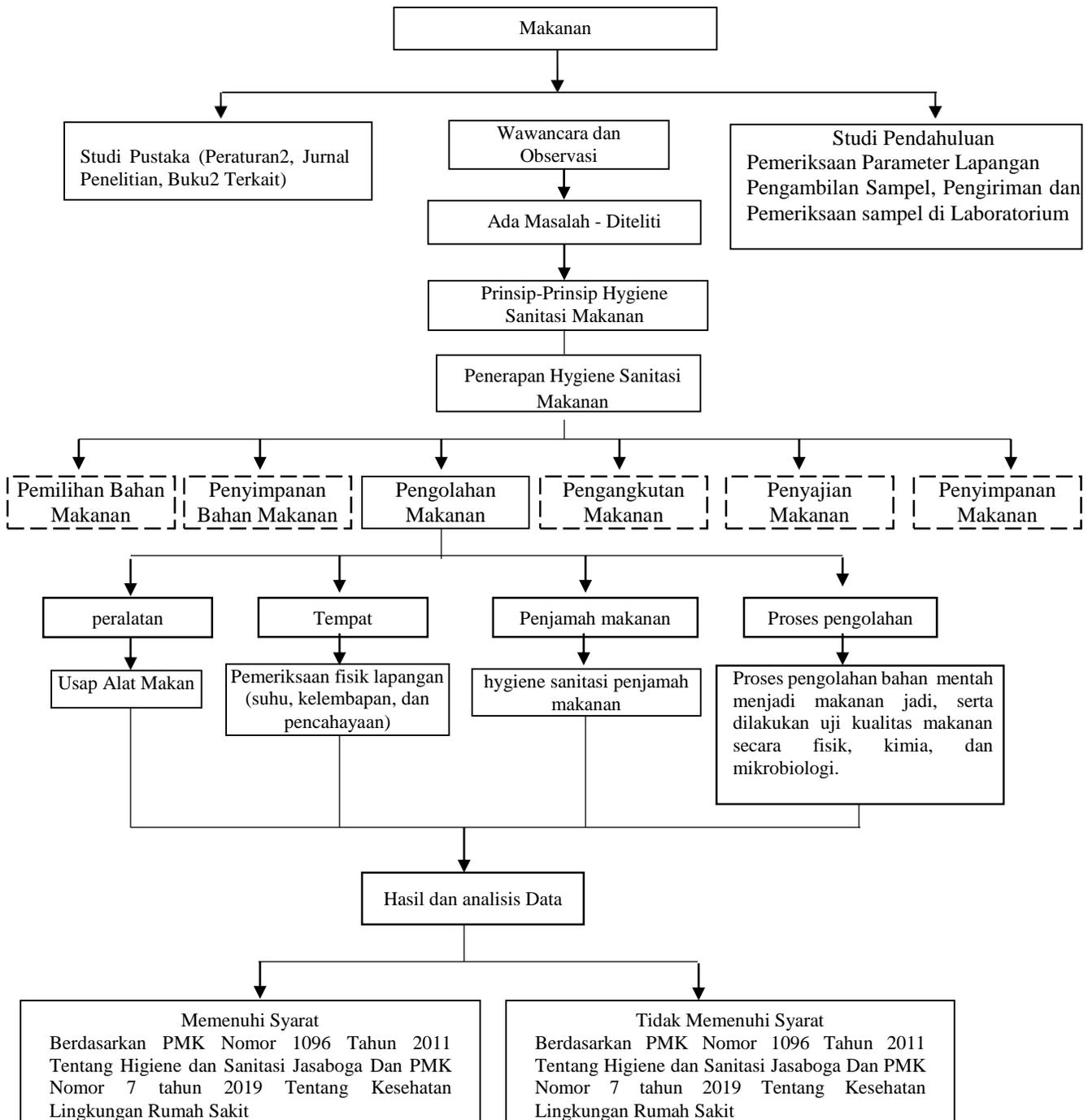
A. Jenis dan Alur Penelitian

1. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif dengan pendekatan *cross sectional*, yaitu penelitian yang memberikan gambaran fenomena-fenomena yang ada di tempat penelitian yang berlangsung pada saat itu (Anggraini & Oliver, 2019).

Penelitian deskriptif adalah suatu bentuk penelitian yang ditujukan untuk mendeskripsikan atau menggambarkan fenomena-fenomena yang ada, baik fenomena alamiah maupun fenomena buatan manusia. Fenomena itu bisa berupa bentuk, aktivitas, karakteristik, perubahan, hubungan, kesamaan, dan perbedaan antara fenomena yang satu dengan fenomena lainnya. Sedangkan studi *cross sectional* ditandai dengan ciri-ciri bahwa pengukuran variabel bebas (faktor risiko) dan variabel tergantung (efek) dilakukan pada saat yang bersamaan. yaitu variabel-variabel yang diamati termasuk faktor risiko dan efek diobservasi sekaligus pada saat yang sama. dimana setiap subjek yang diamati hanya dilakukan observasi satu kali saja, dan faktor risiko dan efek diukur menurut keadaan atau status waktu diobservasi (Irmawartini Nurhaedah, 2017)

2. Alur Penelitian



B. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

- a. Lokasi penelitian berada pada Instalasi Nutrisi di RSUD dr.Sayyidiman Kabupaten Magetan.
- b. Laboratorium Mikrobiologi Program Studi D-III Sanitasi Kampus Magetan.

2. Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan pada bulan Januari-Juni 2022.

C. Populasi dan Sampel Penelitian

1. Populasi Penelitian

Populasi yang diteliti adalah penjamah makanan yang bekerja di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Kabupaten Magetan.

2. Sampel Penelitian

Dilakukan pengambilan sampel usap alat pada mangkok/piring dan sendok untuk mengetahui kualitas peralatan (alat makan) yang digunakan untuk menyajikan makanan. selain itu juga dilakukan pengambilan sampel makanan pada menu pagi (07.00 wib), menu siang (11.00 wib), dan menu sore (15.00 wib), dengan kriteria yang diambil adalah jenis menu basah yaitu menu yang disajikan dalam keadaan basah/diberi kuah dan berbahan organik seperti sayuran, untuk dilakukan uji fisik (organoleptic), kimia (formalin), dan mikrobiologi (angka kuman).

D. Objek Penelitian dan Definisi Operasional

1. Objek Penelitian

Objek dalam penelitian ini adalah pada tahap pengolahan makanan yang meliputi :

- a. Peralatan Pengolah Makanan
- b. Tempat Pengolahan Makanan
- c. Penjamah Makanan
- d. Proses Pengolahan Makanan

2. Definisi Operasional

Table 3.1
Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Alat ukur	Kategori data
(1)	(2)	(3)	(4)	(6)
1.	Peralatan Pengolah Makanan	Alat-alat yang digunakan dalam proses pengolahan makanan hingga makanan siap disajikan ke konsumen.	Lembar kuisisioner dan usap alat makan dan masak	(1) Memenuhi (40-60%) (2) Tidak memenuhi (<40%)
2.	Tempat Pengolahan Makanan	Tempat yang digunakan untuk mengolah makanan, dari bahan makanan hingga menjadi makanan siap disajikan ke konsumen.	Lembar kuisisioner, lux meter, dan hygrometer	(1) Memenuhi (40-60%) (2) Tidak memenuhi (<40%)
3.	Penjamah makanan	Orang yang berhubungan langsung dengan dengan makanan dan melakukan proses pengolahan makanan dari awal hingga makanan siap disajikan ke konsumen.	Lembar kuisisioner dan wawancara	(1) Memenuhi (40-60%) (2) Tidak memenuhi (<40%)
4.	Proses Pengolahan Makanan	Proses pengolahan makanan dari bahan mentah hingga makanan siap disajikan pada konsumen.	Lembar kuisisioner	(1) Memenuhi (40-60%) (2) Tidak memenuhi (<40%)
5.	Penerapan hygiene dan sanitasi pengolahan makanan.	Kesesuaian penerapan tindakan hygiene dan sanitasi dalam mengolah makanan dari bahan makanan hingga siap disajikan.	Lembar kuisisioner	(1) Memenuhi (40-60%) (2) Tidak memenuhi (<40%)

E. Sumber Data

1. Data Primer

Data primer didapatkan dengan observasi dan wawancara yang dilakukan pada saat melakukan pengamatan terhadap hygiene sanitasi terhadap peralatan, tempat pengolahan, penjamah makanan, dan proses pengolahan makanan dengan menggunakan lembar kuisisioner Permenkes Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Hygiene dan Sanitasi

Jasaboga dan Permenkes Nomor 7 tahun 2019 tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit. Lembar kuisisioner terdiri dari 4 bagian sesuai 4 aspek dalam pengolahan makanan. Setiap aspek diberi bobot dan memiliki komponen penilaian.

Selain data dari lembar kuisisioner dan observasi, terdapat data hasil pemeriksaan laboratorium mengenai hasil pemeriksaan uji usap alat dan uji kualitas makanan secara fisik (Organoleptik), kimia (Formalin), dan mikrobiologi (Angka Kuman) yang didapatkan dari Laboratorium Mikrobiologi Program studi D-III Sanitasi Kampus Magetan.

2. Data Sekunder

Data sekunder didapatkan dari Data BPOM, Data Dinas Kesehatan Tingkat Provinsi Jawa Timur, dan Data Rumah Sakit RSUD dr. Sayyidiman yang dapat digunakan untuk mendukung data yang diperlukan dalam penelitian ini.

F. Teknik Pengumpulan Data

1. Cara Pengumpulan Data

a. Observasi

Yaitu melakukan pengamatan dan penilaian pada tempat pengolahan makanan pada Instalasi Nutrisi secara langsung dengan menggunakan lembar kuisisioner yang telah dibuat berdasarkan Permenkes Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Hygiene dan Sanitasi Jasaboga dan Permenkes Nomor 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit. Kegiatan observasi dilakukan pada sift pagi, siang, dan sore di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Kabupaten Magetan. Kegiatan observasi dilakukan untuk mengamati proses pengolahan makanan dimulai dari bahan mentah menjadi makanan siap disajikan ke pasien.

b. Wawancara

Yaitu suatu metode mendapatkan data melalui tanya jawab antara peneliti dengan penjamah makanan yang bekerja pada pagi (07.00), siang (11.00), dan sore (15.00) secara langsung untuk mendapatkan informasi secara lisan mengenai kepemilikan sertifikat laik hygiene, pemeriksaan kesehatan rutin, penggunaan alat pelindung diri (APD),

dan hygiene sanitasi individu dari penjamah makanan tersebut dalam melakukan pengolahan makanan.

c. Pengambilan dan Pengiriman Sampel

Yaitu melakukan pengambilan dan pengiriman sampel usap alat makan yang digunakan dalam menyajikan makanan. Selain itu juga melakukan pengambilan dan pengiriman sampel makanan padamenu pagi (07.00), siang (11.00), dan sore (15.00) yang terdapat di Instalasi Nutrisi untuk dikirim ke laboratorium menggunakan termos/box ice pada suhu -4°C kemudian dilakukan uji secara fisik (organoleptic), kimia (Formalin), maupun mikrobiologi (Angka Kuman) .

d. Pengukuran Fisik Lapangan

Dilakukan pengukuran fisik lapangan yang meliputi pengukuran suhu, kelembapan, dan pencahayaan pada sift pagi (07.00), siang (11.00), dan sore (15.00) tempat pengolahan makanan yang bertujuan untuk menilai kondisi tempat pengolahan makanan.

2. Alat dan Instrumen Penelitian yang Dipakai

a. Observasi dan wawancara

1) Alat

- (a) Lembar kuisisioner
- (b) Alat tulis
- (c) Papan dada

2) Bahan

Proses pengolahan makanan dan penjamah makanan

b. Teknik Pengambilan Usap Alat

1) Alat

- (a) Lidi kapas steril
- (b) Pipet steril
- (c) Autoclave
- (d) Lampu spirtus
- (e) Alat tulis
- (f) Kertas label

- (g) Alcohol 70%
 - (h) Media transport cairan buffer dalam botol @10 ml
 - (i) Kertas label
 - (j) Termos/ice box
- 2) Bahan
- Alat makan
- 3) Prosedur Kerja
- (a) Menyiapkan alat dan bahan
 - (b) Persiapkan lidi kapas steril, kemudian buka tutup botol dan masukkan lidi kapas steril ke dalamnya
 - (c) Lidi kapas steril dalam botol ditekan ke dinding botol untuk membuang airnya, baru diangkat dan diusapkan pada setiap alat-alat yang diusapkan sampel satu kelompok selesai diusap. Permukaan tempat alat/perabot yang diusap yaitu :
 - (1) Sendok : permukaan bagian luar dan dalam seluruh lekukan sendok.
 - (2) Garpu : permukaan bagian luar dan dalam alatpenusuk.
 - (3) Piring : permukaan dalam tempat makanan diletakkan.
 - (d) Setiap bidang permukaan yang diusap dilakukan tiga kali berturut-turut dan satu lidi kapas digunakan untuk satu kelompok alat makan yang diperiksa
 - (e) Untuk setiap habis mengusap satu alat dari satu kelompok selalu dimasukkan ke dalam botol cairan diputar-putar dan ditekan ke dinding botol bagian dalam, demikian dilakukan berulang-ulang sampai semua kelompok diambilusapnya
 - (f) Setelah semua kelompok alat makan selesai diusap, kapas lidi dimasukkan ke dalam botol, kocok dengan cara lidi kapas diaduk dalam cairan media transport, lalu lidinya dipatahkan atau digunting dan bibir botol dipanaskan dengan api spirtus baru ditutup sekerupnya.
 - (g) Beri kode dan tanggal pada kertas label pada sampel dan kirim ke laboratorium menggunakan termos/box ice pada suhu -4°C.
 - (h) Standart yang ditetapkan dalam Permenkes RI No.

1096/Menkes/Per/Vi/2011 Tentang Higiene Sanitasi
Jasaboga , bahwa angka kuman peralatan makanan = 0 cfu/
cm² (Hadi Suryono, Narwati, 2019).

c. Teknik Pemeriksaan Usap Alat

1) Alat

- (a) Tabung reaksi
- (b) Rak tabung
- (c) Petridish steril
- (d) Pipet
- (e) Kertas coklat
- (f) Tali
- (g) Label dan alat tulis
- (h) Incubator
- (i) Koloni counter

2) Bahan

- (a) Sampel alat makan
- (b) Media nutrient agar

3) Prosedur Kerja

- (a) Menyiapkan alat dan bahan
- (b) Menyediakan 6 tabung reaksi berisi larutan NaCl 0,9% dalam rak tabung dan beri tanda 10^{-1} , 10^{-2} , 10^{-3} , 10^{-4} , 10^{-5} , 10^{-6} dan kontrol sebagai kode pengenceran
- (c) Menyiapkan 6 petridish steril dan 1 sebagai control
- (d) Homogenkan bahan specimen/sampel lalu ambil 1 ml lalu masukkan kedalam tabung pertama dengan pipet. Lakukan seterusnya sampai tabung kelima
- (e) Dari masing-masing tabung dimulai dari tabung kelima, diambil sebanyak 1 ml dengan menggunakan pipet lalu dimasukkan kedalam petridish steril sesuai dengan kode pengenceran
- (f) Menuangkan nutrient agar pada media petridish sebanyak 15-20 ml
- (g) Bungkus media dengan kertas coklat dalam keadaan terbalik

dan ditali lalu beri kode

(h) Memasukkan petridish kedalam incubator 37°C selama 2x24 jam dalam keadaan terbalik

(i) Pembacaan dilakukan dengan menggunakan koloni counter dan catat hasilnya lalu masukkan rumus:

$$= \frac{(\sum \text{koloni} - \text{kontrol}) \times \text{pengenceran}}{\sum \text{pengenceran} \times \sum \text{alat yang diusap} \times \text{luas alat yang diusap}}$$

d. Teknik Pengambilan dan Pengiriman Sampel Makanan Secara Fisik

1) Alat

- (a) Plastic klip
- (b) Sendok
- (c) Kertas label
- (d) Alat tulis

2) Bahan

Sampel makanan

3) Prosedur Kerja

- (a) Menyiapkan alat dan bahan
- (b) Mengambil sampel makanan secukupnya dengan ketentuan sebagai berikut:
 - (1) Makanan Berkuah : 1 Potong + Kuah 1 Sendok Sayur
 - (2) Makanan Penyedap/Sambal : 2 Sendok Makan
 - (3) Makanan Cair : 1 Sendok Sayur
 - (4) Nasi : 100 Gram
- (c) Kemudian memasukkan sampel yang telah diambil kedalam plastik klip dan menutupnya
- (d) Menempelkan kertas label ke plastik klip yang sudah diisi dengan Nama Pengambil Sampel, Tanggal Pengambilan Sampel, Waktu Pengambilan Sampel, Lokasi Pengambilan Sampel
- (e) Sampel makanan dimasukkan termos dan dikirim ke laboratorium untuk dilakukan uji lab.

e. Pemeriksaan Fisik Makanan
(Organoleptik)

1) Alat

- (a) Pisau
- (b) Alat tulis
- (c) Formulir pengamatan

2) Bahan

Sampel makanan

3) Prosedur Kerja

- a) Siapkan alat dan bahan yang digunakan.
- b) Amati buah satu persatu tentang :
warna, bau, rasa, tekstur,
kenampakan
- c) Masukkan hasil dalam tabel
kemudian analisa.

f. Teknik Pengambilan dan Pengiriman
Sampel Makanan Secara Kimia

1) Alat

- (a) Plastik Klip
- (b) Sendok
- (c) Kertas Label
- (d) Alat tulis

2) Bahan

Sampel makanan

3) Prosedur Kerja

- a) Menyiapkan alat dan bahan
- b) Mengambil sampel makanan
dengan ketentuan sebagai berikut:
 - (1) Makanan Berkuah: 1 Potong + Kuah 1 Sendok
Sayur
 - (2) Makanan Penyedap/Sambal: 2 Sendok Makan

- (3) Makanan Cair : 1 Sendok Sayur
- (4) Nasi : 100 Gram
- c) Kemudian memasukkan kedalam plastik klip dan menutupnya
- d) Menempelkan kertas label ke plastik klip yang sudah diisi dengan Nama Pengambil Sampel, Tanggal Pengambilan Sampel, Waktu Pengambilan Sampel, Lokasi Pengambilan Sampel
- e) Sampel makanan dimasukkan termos dan dikirim ke laboratorium untuk dilakukan uji lab.
- g. Teknik Pengambilan dan Pengiriman Sampel Makanan Secara Mikrobiologi
 - 1) Alat
 - (a) Kantong plastik steril/ botol steril
 - (b) Sarung tangan
 - (c) Sendok steril
 - (d) Kertas label
 - (e) Termos/ice box
 - (f) Alkohol
 - 2) Bahan
 - (a) Sampel makanan dan minuman
 - (b) Alkohol 70%
 - (c) Formulir Pengambilan Sampel
 - (d) Alat tulis
 - 3) Cara Kerja
 - (a) Menyiapkan alat dan bahan yang telah disterilkan
 - (b) Menyiapkan formulir pengambilan sampel sampel, yang berisi kode sampel, lokasi pengambilan sampel makanan (nama TPM,

alamat, tanggal pengambilan sampel, jenis sampel, parameter yang diperiksa dan nama petugas)

- (c) Membersihkan tempat pengambilan sampel dengan alcohol dan menggunakan APD sebelum melakukan pengambilan sampel.
- (d) Menyiapkan sampel makanan sebanyak satu porsi
- (e) Mengambil sampel makanan sesuai dengan ketentuan dari PMK Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Jasa boga. Yaitu dengan ketentuan sebagai berikut:
 - (1) Makanan Berkuah : 1 Potong + Kuah 1 sendok sayur
 - (2) Makanan Penyedap/Sambal : 2 Sendok Makan
 - (3) Makanan Cair : 1 Sendok Sayur
 - (4) Nasi : 100 GramDalam melakukan pengambilan sampel, dilakukan dibelakang lampu spirtus dan melakukan flaming dengan memanaskan alat beberapa saat pada bunsen lalu ditunggu sampai pisau kembali dingin, baru digunakan untuk memotong sampel makanan.
- (g) Lipat kantong plastik sampel pada bagian atas beberapa kali lipatan kemudian distekker dengan stapler machine.
- (h) Beri label pada kantong plastik yang telah berisi sampel makanan yang berisi nomor kode dan tanggal pengambilan.
- (i) Kirim sampel ke laboratorium dengan memperhatikan hal- hal sebagai berikut:

(1) Segera setelah pengambilan sampel harus sudah sampai di laboratorium pemeriksa dalam waktu 1 x 24 jam.

(2) Bila keadaan tidak memungkinkan, maka sampel harus dibungkus dengan aluminium foil dan ditempatkan pada suhu di bawah 40o C selama dalam penyimpanan dan perjalanan

(3) Simpan sampel makanan dalam termos atau ice box.

h. Pengukuran Suhu dan Kelembapan Tempat Pengolah Makanan

1) Alat

(a) Hygrometer

(b) Alat tulis

2) Bahan

Tempat Pengolahan Makanan

3) Prosedur kerja

(a) Menyiapkan alat dan bahan

(b) Meletakkan alat hygrometer dengan cara menggantungkan pada tempat pengolahan makanan yang akan diukur

(c) Diamkan alat selama 5-10 menit agar membaca suhu dan kelembapan ruangan.

(d) Membaca hasil dengan melihat skala yang ditunjukkan pada alat oC untuk suhu dan % untuk kelembapan

(e) Catat hasilnya.

- i. Pengukuran Pencahayaan Pada Tempat Pengolah Makanan
 - 1) Alat
 - (a) Luxmeter
 - (b) Alat tulis
 - 2) Bahan
Tempat Pengolahan Makanan
 - 3) Prosedur Kerja
 - (a) Menyiapkan alat dan bahan
 - (b) Menentukan titik yang akan diukur
 - (c) Menyalakan alat dengan menekan tombol on dan melepas tutup pada sensor cahaya
 - (d) Menghadapkan sensor pada titik yang dituju
 - (e) Tunggu selama 5 menit lalu tekan hold
 - (f) Baca angka yang ditampilkan dan catat
 - (g) Melakukan pengukuran di titik lain yang telah ditentukan lalu jumlahkan dan hitung rata-ratanya
 - (h) Mematikan alat dengan menekan tombol off

G. Metode Pengolahan dan Analisis Data

1. Kriteria Penilaian

Pada lembar kuisioner yang dibuat berdasarkan Permenkes Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Hygiene dan Sanitasi Jasaboga dan Permenkes Nomor 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit, hasil dari tiap komponen kuisioner dihitung dengan menggunakan skala guttman, yaitu skala yang digunakan untuk mendapatkan jawaban yang tegas dari responden/penjamah makanan maupun yang didapatkan dari melihat hasil observasi hygiene sanitasi pada peralatan, tempat pengolahan makanan, dan proses pengolahan makanan, dengan memberikan 1 jawaban dari 2 pilihan yaitu “memenuhi” atau “tidak memenuhi”. Skala pengukuran ini menggunakan pertanyaan dalam bentuk check list. Dimana hasil jawaban yang didapatkan memiliki skor

tertinggi bernilai 1 (satu) dan terendah adalah 0 (nol). Setelah nilai didapatkan, maka dapat dikelompokkan menjadi 2 kategori yaitu kategori baik dan kategori buruk (Astuti et al., 2015).

a. Sanitasi Peralatan

Tabel 3.2
Penilaian Sanitasi Peralatan

No	Jawaban	Nilai
1.	Memenuhi	1
2.	Tidak Memenuhi	0

Keterangan :

Nilai :

Apabila “Memenuhi” = 1

Apabila “Tidak Memenuhi” = 0

$$\begin{aligned}
 1) \text{ Skor maksimal} &= \text{Nilai maksimal} \times \text{Jumlah pertanyaan} \\
 &= 1 \times 19 \\
 &= 19
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 2) \text{ Skor minimal} &= \text{Nilai maksimal} \times \text{Jumlah pertanyaan} \\
 &= 0 \times 19 \\
 &= 0
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 3) \text{ Rentang} &= \text{Skor maksimal} - \text{Skor minimal} \\
 &= 19 - 0 \\
 &= 19
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 4) \text{ Interval} &= \text{Rentang} : \text{Kategori} \\
 &= 19 : 2 \\
 &= 9,5 \\
 &= 10
 \end{aligned}$$

Penilaian dikelompokkan dalam 2 kategori yaitu kategori “Baik” dan “Buruk”

Table 3.3
Kategori Sanitasi Peralatan

No	Kategori	Skor	Presentase (%)
1.	Baik	10-19	40-60%
2.	Buruk	0-9	<40%

Keterangan :

- 1) Kategori baik, apabila skor yang diperoleh memenuhi kriteria 40% - 100% dari total jawaban atau 10 - 19.
- 2) Kategori buruk, apabila skor yang diperoleh memenuhi kriteria < 40% dari total jawaban atau < 10.

b. Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan

Table 3.4

Penilaian Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan

No	Jawaban	Nilai
1.	Memenuhi	1
2.	Tidak Memenuhi	0

Keterangan :

- 1) Nilai :

Apabila “Memenuhi” = 1

Apabila “Tidak Memenuhi” = 0

- 2) Skor maksimal = Nilai maksimal x Jumlah pertanyaan

$$= 1 \times 53$$

$$= 53$$

- 3) Skor minimal = Nilai maksimal x Jumlah pertanyaan

$$= 0 \times 53$$

$$= 0$$

- 4) Rentang = Skor maksimal - Skor minimal

$$= 53 - 0$$

$$= 53$$

- 5) Interval = Rentang : Kategori

$$= 53 : 2$$

$$= 26,5$$

$$= 27$$

Penilaian dikelompokkan dalam 2 kategori yaitu kategori “Baik” dan “Buruk”

Tabel 3.5

Kategori Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan

No	Kategori	Skor	Presentase (%)
1.	Baik	27-53	40-60%
2.	Buruk	0-26	<40%

Keterangan :

- 1) Kategori baik, apabila skor yang diperoleh memenuhi kriteria 40% - 100% dari total jawaban atau 27 - 53.
- 2) Kategori buruk, apabila skor yang diperoleh memenuhi kriteria < 40% dari total jawaban atau < 27.

c. Penilaian Penjamah Makanan

Table 3.6
Penilaian Penjamah Makanan

No	Jawaban	Nilai
1.	Memenuhi	1
2.	Tidak Memenuhi	0

Keterangan:

Nilai

Apabila responden menjawab “Memenuhi” = 1

Apabila responden menjawab “Tidak Memenuhi” = 0

- 1) Skor maksimal = Nilai maksimal x Jumlah pertanyaan
= 1 x 16
= 16
- 2) Skor minimal = Nilai minimal x Jumlah pertanyaan
= 0 x 16
= 0
- 3) Rentang = Skor maksimal – Skor minimal
= 16 – 0
= 16
- 4) Interval = Rentang : Kategori
= 16 : 2
= 8

Penilaian dikelompokkan dalam 2 kategori yaitu kategori “Baik” dan “Buruk”.

Table 3.7
Kategori Penilaian Penjamah Makanan

No	Kategori	Skor	Presentase (%)
1.	Baik	8-16	40-100%
2.	Buruk	0-7	<40%

Keterangan:

- 1) Kategori baik, apabila skor yang diperoleh responden/penjamah

makanan 40-100% dari total jawaban atau 8-16.

- 2) Kategori buruk, apabila skor yang diperoleh responden/penjamah <40% dari total jawaban atau < 8.

d. Sanitasi Proses Pengolahan Makanan

Table 3.8

Penilaian Sanitasi Proses Pengolahan Makanan

No	Jawaban	Nilai
1.	Memenuhi	1
2.	Tidak Memenuhi	0

Keterangan :

Nilai :

Apabila “Memenuhi” = 1

Apabila “Tidak Memenuhi” = 0

- 1) Skor maksimal = Nilai maksimal x Jumlah pertanyaan
= 1 x 17
= 17
- 2) Skor minimal = Nilai maksimal x Jumlah pertanyaan
= 0 x 17
= 0
- 3) Rentang = Skor maksimal - Skor minimal
= 17 - 0
= 17
- 4) Interval = Rentang : Kategori
= 17 : 2
= 8,5
= 9

Penilaian dikelompokkan dalam 2 kategori yaitu kategori “Baik” dan “Buruk”

Table 3.9

Kategori Sanitasi Proses Pengolahan Makanan

No	Kategori	Skor	Presentase (%)
1.	Baik	9-17	40-60%
2.	Buruk	0-8	<40%

Keterangan :

- 1) Kategori baik, apabila skor yang diperoleh memenuhi kriteria 40% - 100% dari total jawaban atau 7 - 14.

- 2) Kategori buruk, apabila skor yang diperoleh memenuhi kriteria $< 40\%$ dari total jawaban atau < 7 .

2. Metode Pengolahan Data

a. Skoring

Yaitu memberikan nilai dari masing-masing variabel dari lembar kuisisioner yang telah dibuat, dengan memberikan nilai 1 apabila “memenuhi” dan nilai 0 apabila “tidak memenuhi”. Pada tahap skoring ini hasil data yang didapatkan dari tiap variabel kuisisioner dihitung dan dijumlahkan lalu jumlah skor akhir yang telah didapat dicocokkan dengan kategori yang ada, apakah termasuk baik atau buruk (Anggraini & Oliver, 2019).

b. Editing

Yaitu kegiatan klarifikasi, konsistensi, dan kelengkapan data yang diperoleh melalui kegiatan pengumpulan data. Hal yang perlu diteliti kembali adalah kelengkapan dalam pengisian kuisisioner, kejelasan tulisan, kesesuaian antara jawaban satu dengan yang lain, dan keseragaman (Anggraini & Oliver, 2019).

c. Tabulating

Yaitu kegiatan mengelompokkan data dari kuisisioner kedalam bentuk tabel berdasarkan variabel yang diteliti. Lalu dari data kualitatif yang didapatkan diubah menjadi data kuantitatif, sehingga dapat dimasukkan kedalam kategori sudah memenuhi kriteria berdasarkan peraturan yang digunakan atau belum. Sehingga dari data kuisisioner tersebut, dapat memberikan gambaran hygiene sanitasi pengolahan makanan di Instalasi Nutrisi di RSUD dr. Sayyidiman Kabupaten Magetan (Sandu Siyoto, 2015).

3. Analisis Data

Analisis data diperoleh dari hasil wawancara, observasi, dan pengukuran lingkungan fisik tempat pengolahan makanan mengenai di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Kabupaten Magetan menggunakan tabel distribusi dan dianalisa secara deskriptif. Dan data hasil pemeriksaan uji usap alat dan pemeriksaan uji kualitas

makanan yaitu fisik, kimia, dan mikrobiologi diperoleh dari hasil uji yang dilakukan di Laboratorium Mikrobiologi Program Studi D-III Sanitasi Kampus Magetan.