

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan ini adalah Survei Deskriptif untuk mengetahui hygiene sanitasi kantin dan angka kepadatan lalat di Perguruan Tinggi Islam Kota Medan.

3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian

3.2.1 Lokasi Penelitian

Penelitian ini berlokasi di 12 Perguruan Tinggi Islam (Sekolah Tinggi Agama Islam AL-Hikmah Medan, Sekolah Tinggi Agama Islam Sumatra Medan, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, Universitas Al-Washliyah, Universitas Muslim Nusantara, Universitas Islam Sumatera Utara, Universitas Nahdlatul Ulama Sumatera Utara, Universitas Dharmawangsa, Universitas Tjut Nyak Dhien, Universitas Medan Area, Universitas Pembangunan Panca Budi) Kota Medan.

3.2.2 Waktu Penelitian

Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan April 2022 sampai November 2022.

3.3 Populasi dan Sampel Penelitian

3.3.1 Populasi Penelitian

Objek dari penelitian ini adalah seluruh kantin yang ada di Perguruan Tinggi Islam berjumlah 22 kantin di Kota Medan sehingga peneliti menggunakan *total sampling* dalam penelitiannya.

3.3.2 Sampel Penelitian

Sampel dari penelitian ini adalah informan yang mengunjungi kantin sebanyak 220 informan dimana terbagi 10 informan/ kantin dan yaitu mahasiswa di Perguruan Tinggi Islam di Kota Medan sehingga peneliti menggunakan *Exhaustive Sampling* penelitiannya.

3.4 Metode Pengumpulan Data

3.4.1 Data Primer

Data primer diperoleh dengan cara mengobservasi langsung menggunakan instrumen penelitian, yaitu lembar observasi mengenai persyaratan hygiene sanitasi kantin dan hasil wawancara dengan informan yang datang ke kantin serta diperoleh data dari hasil pengukuran angka kepadatan lalat pada setiap kantin di Perguruan Tinggi Islam Kota Medan.

3.5 Metode Pengukuran

Aspek pengukuran pada sanitasi kantin dan kepadatan lalat Perguruan Islam Kota Medan menggunakan lembar observasi, kuesioner wawancara mendalam dan *sticky yellow trap*.

3.5.1 Lembar Observasi Hygiene Sanitasi Kantin

1. Persyaratan lokasi dan bangunan
2. Persyaratan fasilitas sanitasi
3. Persyaratan dapur, ruang makan dan gudang makanan
4. Persyaratan bahan makanan dan makanan jadi
5. persyaratan pengolahan makanan;
6. persyaratan penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi;
7. persyaratan penyajian makanan jadi;
8. persyaratan peralatan yang digunakan.

Penilaian diperoleh dengan cara apabila jawaban “YA” diberikan nilai 1 dan apabila jawaban “TIDAK” diberikan nilai 0.

3.5.2 Pengukuran Angka Kepadatan Lalat

1. Alat
 - *sticky yellow trap*
 - Stopwatch
 - Alat tulis
2. Cara Pelaksanaan Pengukuran Angka Kepadatan Lalat
 - Letakkan *sticky yellow trap* di tempat yang akan dihitung kepadatan lalatnya

- Dipersiapkan stopwatch untuk menentukan waktu perhitungan selama 1 jam
- Catat jumlah lalat yang hinggap

Interpretasi hasil dari pengukuran yang dilakukan untuk setiap lokasi adalah sebagai berikut:

- 0-2 : rendah
- 3-5 : sedang
- 6-20: tinggi atau padat
- >21 : sangat tinggi / sangat padat



3.6 Definisi Operasional

Tabel 3.1 Definisi Operasional Variabel Penelitian

No	Variabel	Defenisi Operasional	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1.	Hygiene Sanitasi Kantin	upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan.	Kuesioner Kepmenkes RI No. 1098/MENKES/ SK/VII/2003	Lembar Observasi	1. Memenuhi Syarat (Nilai : 1) 2. Tidak Memenuhi Syarat (Nilai : 0)	Ordinal
2	Hygiene Sanitasi Kantin dari Lokasi dan Bangunan	wujud fisik hasil pekerjaan konstruksi yang menyatu dengan tempat kedudukannya yang berfungsi sebagai tempat	Kuesioner Kepmenkes RI No. 1098/MENKES/	Lembar Observasi	1. Memenuhi Syarat (Nilai : 1) 2. Tidak Memenuhi Syarat (Nilai : 0)	Ordinal

		manusia melakukan kegiatannya.	SK/VII/2003			
3	Hygiene Sanitasi Kantin dari Fasilitas Sanitasi	Seluruh fasilitas/sarana yang menjadi perhatian terkait aspek kesehatan lingkungan antara lain air bersih, toilet, SPAL, tempat sampah.	Kuesioner Kepmenkes RI No. 1098/MENKES/ SK/VII/2003	Lembar Observasi	1. Memenuhi Syarat (Nilai : 1) 2. Tidak Memenuhi Syarat (Nilai : 0)	Ordinal
4	Hygiene Sanitasi Kantin dari Dapur, Ruang Makan dan gudang makanan	Tempat yang menampung kegiatan untuk memasak makanan, makan, dan penyimpanan persediaan bahan makanan	Kuesioner Kepmenkes RI No. 1098/MENKES/ SK/VII/2003	Lembar Observasi	1. Memenuhi Syarat (Nilai : 1) 2. Tidak Memenuhi Syarat (Nilai : 0)	Ordinal
5	Hygiene Sanitasi Kantin dari Bahan Makanan dan Makanan Jadi	Semua jenis bahan yang dapat digunakan sebagai bahan makanan yang bersifat aman dan menyehatkan untuk manusia	Kuesioner Kepmenkes RI No. 1098/MENKES/ SK/VII/2003	Lembar Observasi	1. Memenuhi Syarat (Nilai : 1) 2. Tidak Memenuhi Syarat (Nilai : 0)	Ordinal
6	Hygiene Sanitasi Kantin dari	Proses mengubah bahan makanan menjadi makanan jadi	Kuesioner Kepmenkes RI	Lembar Observasi	1. Memenuhi Syarat (Nilai : 1)	Ordinal

	Pengolahan Makanan		No. 1098/MENKES/SK/VII/2003		2. Tidak Memenuhi Syarat (Nilai : 0)	
7	Hygiene Sanitasi Kantin dari Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi	Tempat untuk menyimpan bahan makanan dan makanan jadi	Kuesioner Kepmenkes RI No. 1098/MENKES/SK/VII/2003	Lembar Observasi	1. Memenuhi Syarat (Nilai : 1) 2. Tidak Memenuhi Syarat (Nilai : 0)	Ordinal
8	Hygiene Sanitasi Kantin dari Penyajian Makanan Jadi	Proses mengubah makanan baik dalam komposisi, penyesuaian warna yang disusun menarik agar dapat menambah nafsu makan	Kuesioner Kepmenkes RI No. 1098/MENKES/SK/VII/2003	Lembar Observasi	1. Memenuhi Syarat (Nilai : 1) 2. Tidak Memenuhi Syarat (Nilai : 0)	Ordinal
9	Hygiene Sanitasi Kantin dari Peralatan yang Digunakan	Alat/benda yang digunakan untuk mempermudah pekerjaan dalam sehari-hari	Kuesioner Kepmenkes RI No. 1098/MENKES/SK/VII/2003	Lembar Observasi	1. Memenuhi Syarat (Nilai : 1) 2. Tidak Memenuhi Syarat (Nilai : 0)	Ordinal
10	Angka Kepadatan	Jumlah vektor lalat yang	Kuesioner	Lembar	1. 0-2 : Rendah	Ordinal

	Lalat	hinggap pada <i>flygrill</i> yang diletakkan di titik yang telah ditentukan. Masing-masing titik dilakukan pengukuran selama 30 detik.	Permenkes RI No. 50 Tahun 2017	Pengukuran	2. 3-5 : Sedang 3. 6-20 : Tinggi 4. >21 : Sangat Tinggi	
11	Persepsi Mahasiswa	Persepsi merupakan sebuah pendapat dan pengetahuan terhadap suatu pengamatan	Kuesioner	Lembar Wawancara	1. Tahu (Apabila jawaban benar >7) 2. Tidak Tahu (apabila jawaban benar <7)	Nominal

3.7 Analisis Data

Analisis data menggunakan analisis univariat yaitu analisis yang menjelaskan atau mendeskripsikan karakteristik setiap variabel penelitian. Hasil dari analisis univariat ini akan di sajikan dalam bentuk tabel deskriptif dan narasi atau penjelasan dapat dilakukan setelah ditemukan bukti-bukti yang valid dan konsisten serta mengacu pada Kepmenkes RI No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Data dari hasil pengukuran angka kepadatan lalat disajikan dalam bentuk tabel sesuai dengan Permenkes RI No. 50 Tahun 2017 tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan untuk Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit Serta Pengendaliannya.