

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini bersifat *deskriptif observasional* yang dilakukan dengan desain *cross sectional* yang menggali data tentang karakteristik, tingkat pengetahuan dan perilaku hygiene sanitasi tenaga penjamah makanan yang bekerja di Pedagang Kaki Lima.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

Waktu : Mei 2019

Tempat : Penelitian ini dilaksanakan pada Pedagang Kaki Lima di sekitar Kampus Universitas Brawijaya, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Lembaga Bahasa dan Pendidikan Profesi Lia Malang

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah tenaga penjamah makanan yang ada di Pedagang Kaki Lima penjual nasi goreng di sekitar Kampus Universitas Brawijaya, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Lembaga Bahasa dan Pendidikan Profesi Lia Malang.

2. Teknik Sampling

Teknik sampling yang digunakan adalah *purposive* sampling dengan kriteria sebagai berikut:

- a. Penjamah makanan terlibat secara langsung dalam pengolahan makanan pada pedagang kaki lima
- b. Melakukan pegolahan ditempat penjualan
- c. Bersedia menjadi responden
- d. Dapat mengikuti penelitian

3. Besar Sampel

Sampel yang digunakan adalah 5 pedagang kaki lima yang menjual nasi goreng di sekitar Kampus Universitas Brawijaya, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Lembaga Bahasa dan Pendidikan Profesi Lia Malang.

D. Variabel Penelitian

Variabel dalam penelitian ini adalah :

Variabel Independent : Karakteristik dan Tingkat Pengetahuan

Variabel Dependent : Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan

E. Definisi Operasional Variabel

No.	Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Skala Ukur	Hasil Ukur
1.	Karakteristik Responden:					
	a. Usia	Lama waktu hidup (tahun) mulai dari lahir sampai penelitian dilakukan	Wawancara	Kuesioner	Interval	-<15 tahun (usia muda) -15-64 tahun (usia produktif) ->65 tahun (usia tua) (Tjiptoherijanto, 2001)
	b. Jenis Kelamin	Karakteristik biologis responden dari lahir yang bersifat permanen	Wawancara	Kuesioner	Nominal	-Laki-laki -Perempuan

No.	Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Skala Ukur	Hasil Ukur
	c. Tingkat Pendidikan	Pendidikan formal terakhir yang ditempuh penjamah makanan (mendapat ijazah) sampai saat penelitian dilakukan	Wawancara	Kuesioner	Ordinal	<ul style="list-style-type: none"> - Tidak Sekolah - SD, SMP (Pendidikan Dasar) - SMA/SMK (Pendidikan Menengah) - PT (Pendidikan Tinggi) <p>(UU No. 20, 2003)</p>
	d. Masa Kerja	Lama tenaga penjamah makanan bekerja sejak menjadi tenaga penjamah makanan sampai penelitian dilakukan	Wawancara	Kuesioner	Interval	<ul style="list-style-type: none"> - ≤3 tahun (baru) - >3 tahun (lama) <p>(Handoko, 2010)</p>

No.	Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Skala Ukur	Hasil Ukur
2.	Tingkat Pengetahuan	Tingkat pemahaman penjamah makanan tentang higiene sanitasi pada pengolahan makanan	Wawancara	Kuesioner	Ordinal	- Baik: >80% - Sedang: 60-80% - Kurang: <60% (Fatmawati dkk., 2013)
3.	Perilaku Penjamah Makanan	Aktivitas atau upaya yang dilakukan penjamah makanan dalam menerapkan higiene sanitasi pada penjamah makanan pedagang kaki lima di sekitar Kampus UIN, Kampus UB, LBPP LIA Malang.	Observasi	Kuesioner	Ordinal	- Baik: >80% - Sedang: 60-80% - Kurang: <60% (Fatmawati dkk., 2013)

F. Instrumen Penelitian

Alat dan bahan yang diperlukan dalam penelitian antara lain :

1. Lembar persetujuan responden
2. Kuesioner tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan

3. Check list perilaku higiene sanitasi tenaga penjamah makanan
4. Alat tulis dan kalkulator

G. Metode Pengumpulan Data

1. Data karakteristik (usia, jenis kelamin, pendidikan, masa kerja) tenaga penjamah makanan. Data usia, jenis kelamin, pendidikan, dan masa kerja diperoleh dengan melakukan wawancara langsung kepada tenaga penjamah makanan dan dengan pengisian formulir identitas penjamah makanan.
2. Data tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan diperoleh dengan melakukan pengisian kuesioner
3. Data perilaku higiene sanitasi tenaga penjamah makanan diperoleh dengan melakukan observasi dan pengisian form pengamatan (*checklist*). Pengambilan data dilakukan selama 3 hari.

H. Pengolahan, Penyajian dan Analisis Data

1. Data karakteristik tenaga penjamah makanan (usia, tingkat pengetahuan, dan masa kerja) diolah dengan cara mengklasifikasikan data berdasarkan klasifikasi sebagai berikut :
 - a. Usia
 - <15 tahun (usia muda)
 - 15-64 tahun (usia produktif)
 - >65 tahun (usia tua)
 - b. Tingkat pendidikan
 - Tidak Sekolah
 - SD, SMP (Pendidikan Dasar)
 - SMA/SMK (Pendidikan Menengah)
 - PT (Pendidikan Tinggi)
 - c. Masa kerja
 - ≤3 tahun (baru)
 - >3 tahun (lama)

Selanjutnya disajikan dalam bentuk tabel, kemudian diinterpretasikan secara deskriptif.

2. Data tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan diolah dengan skor 1 bagi jawaban yang benar dan skor 0 bagi jawaban yang salah, kemudian dihitung dalam presentase dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Total data tingkat pengetahuan} = \frac{\text{Skor jawaban}}{\text{Skor Harapan}} \times 100\%$$

Keterangan :

Skor jawaban : Jumlah uraian/kegiatan yang dilakukan dengan benar

Skor Harapan : Nilai maksimal yang dapat diperoleh jika seluruh uraian/kegiatan dilakukan dengan benar

Nilai-nilai pengetahuan responden dikelompokkan menurut kriteria (Fatmawati dkk., 2013) sebagai berikut :

Baik : >80%

Sedang : 60-80%

Kurang : <60%

Selanjutnya data disajikan dalam bentuk diagram, dan hasil penelitian diinterpretasikan secara deskriptif.

3. Data perilaku tenaga penjamah makanan diolah dengan skor 1 bagi jawaban yang benar dan skor 0 bagi jawaban yang salah, kemudian dihitung dalam presentase dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Total Perilaku Penjamah Makanan} = \frac{\text{Skor Jawaban}}{\text{Skor Harapan}} \times 100\%$$

Keterangan :

Skor jawaban : Jumlah uraian/kegiatan yang dilakukan dengan benar

Skor Harapan : Nilai maksimal yang dapat diperoleh jika seluruh uraian/kegiatan dilakukan dengan benar.

Nilai-nilai perilaku responden dikelompokkan menurut kriteria (Fatmawati dkk., 2013) sebagai berikut :

Baik : >80%

Sedang : 60-80%

Kurang : <60%

Selanjutnya data dirata-rata dan disajikan dalam bentuk diagram, kemudian hasil penelitian diinterpretasikan secara deskriptif.