

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

Jenis penelitian ini merupakan penelitian *pre eksperimental* dengan *one group pretest-post test design*. Rancangan ini tidak menggunakan kelompok pembanding (control) tetapi dilakukan observasi awal (*pre test*) kemudian diberikan perlakuan (penyuluhan), dan setelah itu dilakukan observasi akhir (*post test*) (Notoatmodjo, 2010).

B. Waktu dan Tempat Penelitian

1. Waktu

Penelitian ini dilakukan selama 2 bulan, yaitu bulan November - Desember 2019.

2. Tempat

Penelitian ini dilakukan di salah satu penyelenggaraan makanan asrama yang ada di Kota Malang yaitu di Lembaga Rehabilitasi Sosial Bina Netra yang berada di Jalan Beringin no. 13, Malang.

C. Populasi dan Sample Penelitian

1. Populasi

Populasi dari penelitian ini adalah seluruh tenaga penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan di Lembaga Rehabilitasi Sosial Bina Netra yang berjumlah 6 orang.

2. Sampel

Sampel dari penelitian ini adalah seluruh tenaga penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan di Lembaga Rehabilitasi Sosial Bina Netra yang berjumlah 6 orang.

3. Teknik sampling

Teknik pengambilan *sample* yang digunakan adalah *total sampling* yaitu teknik pengambilan sampel dimana jumlah sampel sama dengan populasi (Sugiyono, 2015).

D. Variabel Penelitian

Variabel bebas / independen : penyuluhan higene dan sanitasi
 Variabel terikat / dependen : tingkat pengetahuan, perilaku tenaga penjamah dan kelaikan higiene sanitasi

E. Definisi Operasional

Definisi Operasional Penelitian

Variabel	Definisi	Metode dan Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
Tingkat Pengetahuan higiene dan sanitasi sanitasi penjamah makanan	Kemampuan penjamah makanan dalam menjawab pertanyaan yang berhubungan dengan higiene sanitasi tenaga penjamah	Penilaian dengan menggunakan Kuesioner <i>pre test</i> dan <i>post test</i> yang mengacu pada lampiran 3	1. Baik : 76-100% 2. Cukup : 56-75% 3. Kurang \leq 55% (Nursalam, 2003)	Ordinal
Perilaku higiene dan sanitasi sanitasi tenaga Penjamah Makanan	Upaya yang dilakukan oleh tenaga penjamah makanan yang menunjukkan keterampilan dan kebiasaan tenaga penjamah makanan dalam higiene pada Penyelenggaraan makanan saat sebelum dan sesudah mengikuti penyuluhan	Pengamatan menggunakan form pengamatan perilaku tenaga penjamah yang mengacu pada Lampiran 4	1. Baik : 76-100% 2. Cukup : 56-75% 3. Kurang \leq 55% (Nursalam, 2003)	Ordinal
Kelaikan fisik higiene sanitasi penyelenggaraan makanan	Kelaikan persyaratan fisik jasa boga golongan B	Pengamatan menggunakan form pengamatan kelaikan fisik higiene sanitasi penyelenggara makanan menurut Permenkes RI no. 1096/MENKES/PER/VI/2011	1. Layak total skor 83-92 2. Tidak layak total skor <83 (Permenkes RI no. 1096/MENKES/PER/VI/2011)	Ordinal

		yang mengacu pada Lampiran 8		
--	--	------------------------------	--	--

F. Instrument Penelitian

Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini antara lain :

1. Form kuesioner pengetahuan higiene dan sanitasi (mengacu pada lampiran 3)
2. Form pengamatan perilaku higiene dan sanitasi (mengacu pada lampiran 4)
3. Form pengamatan kelaikan fisik (menurut Permenkes RI no. 1096/MENKES/ PER/VI/2011 yang mengacu pada Lampiran 8)
4. Alat tulis
5. *Software* pengolahan data

G. Teknik Pengumpulan Data

1. Tahap Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan oleh peneliti yang dalam tahap pelaksanaannya dilakukan melalui dua tahap yaitu :

- a. Tahap Persiapan
 1. Mempersiapkan administrasi perizinan untuk pelaksanaan penelitian Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang ke Lembaga Rehabilitasi Sosial Bina Netra yang berada di Jalan Beringin no. 13, Malang.
 2. Mempersiapkan kelengkapan peralatan dan administrasi untuk keperluan penelitian (kuesioner, alat tulis, dan media penyuluhan).
- b. Tahap pelaksanaan
 1. Melakukan wawancara pada tenaga penjamah untuk mengetahui karakteristik tenaga penjamah penyelenggara makanan.
 2. Melakukan observasi terhadap kelaikan fisik higiene sanitasi penyelenggaraan makanan pada saat sebelum pemberian penyuluhan.
 3. Menilai tingkat pengetahuan dan perilaku tenaga penjamah terkait higiene dan sanitasi untuk mengetahui bagaimana tingkat pengetahuan serta perilaku higiene sanitasi tenaga penjamah di

penyelenggaraan makanan sebelum mengikuti penyuluhan mengenai higiene dan sanitasi tenaga penjamah.

4. Melakukan penyuluhan dan pendampingan terkait higiene dan sanitasi tenaga penjamah makanan
5. Menilai tingkat pengetahuan dan perilaku tenaga penjamah terkait higiene dan sanitasi untuk mengetahui bagaimana tingkat pengetahuan serta perilaku higiene dan sanitasi tenaga penjamah di penyelenggaraan makanan setelah mengikuti penyuluhan mengenai higiene sanitasi tenaga penjamah.
6. Melakukan observasi terhadap kelaikan fisik higiene sanitasi penyelenggaraan makanan.

2. Jenis dan Cara Pengumpulan Data

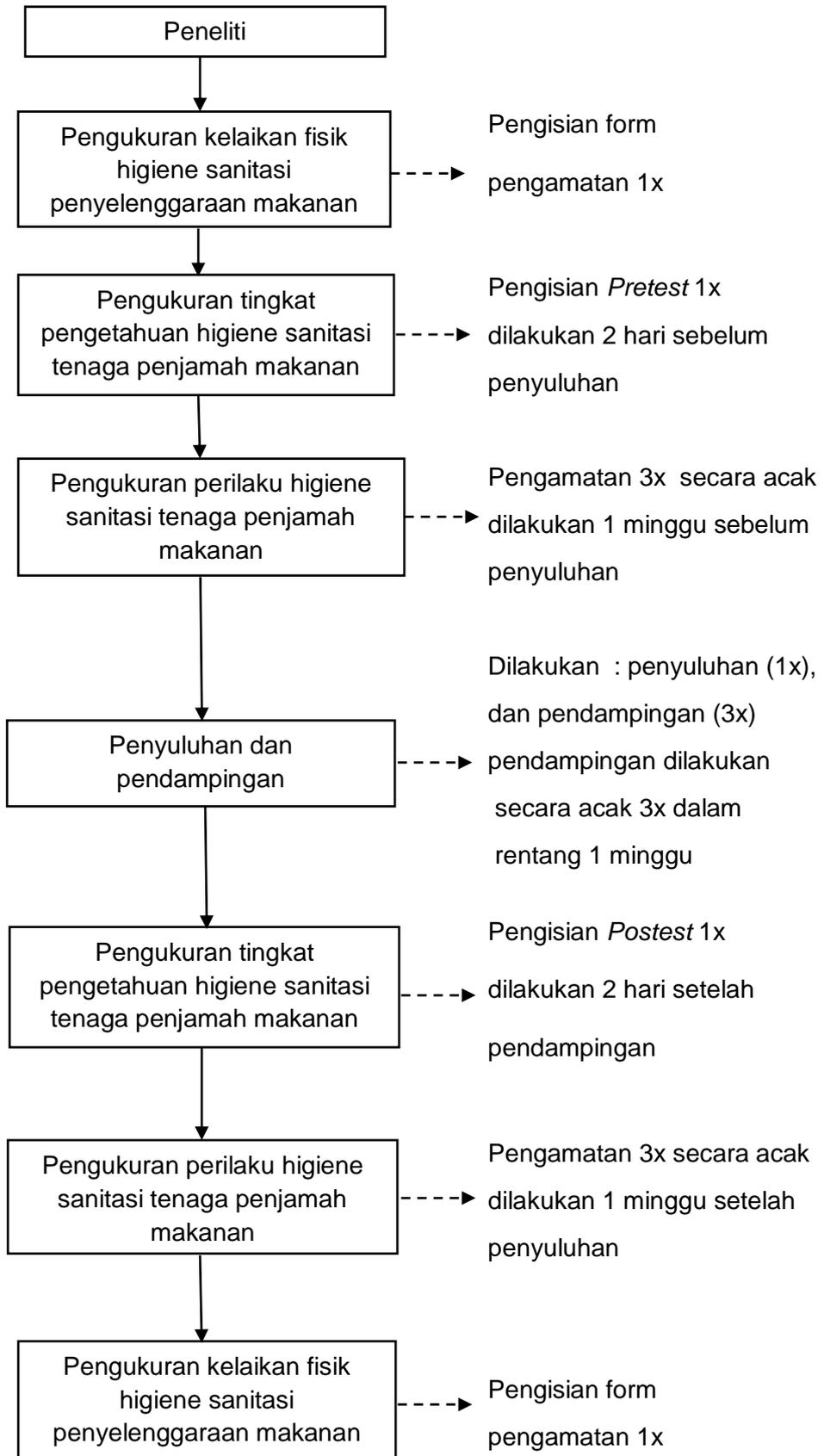
a) Data primer yang dikumpulkan meliputi :

- 1) Mengetahui karakteristik penjamah makanan antara lain usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, lama bekerja, dan keikutsertaan dalam pelatihan dan penyuluhan dengan mengisi kuesioner pada lampiran 3
- 2) Data tingkat pengetahuan higiene dan sanitasi penjamah makanan menggunakan kuesioner (lampiran 3) yang berpedoman pada penggolongan data ordinal menurut Nursalam, 2003. Mengukur tingkat pengetahuan responden dengan cara *pre test* dan *post test* yang masing-masing dilaksanakan satu kali, sebelum dilaksanakan *post test*, tenaga penjamah diberikan penyuluhan (dengan satuan acara penyuluhan pada lampiran 9) sebanyak 1 kali dengan waktu 60 menit
- 3) Data perilaku higiene dan sanitasi penjamah makanan menggunakan form pengamatan (lampiran 4) yang berpedoman pada penggolongan data ordinal menurut Nursalam, 2003. Perilaku higiene dan sanitasi penjamah makanan diukur secara acak yakni 3 kali sebelum dilaksanakan penyuluhan dan 3 kali setelah dilaksanakan penyuluhan. Pengukuran ini dilakukan dalam rentang 2 bulan.
- 4) Data kelaikan fisik higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dengan cara melakukan observasi menggunakan form pengamatan (lampiran 8) yang berpedoman pada Persyaratan

Higiene Sanitasi Jasa Boga Permenkes RI no.
1096/MENKES/PER/VI/2011

- b) Data sekunder seperti gambaran umum dan data-data yang berkaitan dengan penyelenggaraan makan diperoleh dengan metode wawancara kepada pengurus di Lembaga Rehabilitasi Sosial Bina Netra yang berada di Jalan Beringin no. 13, Malang.

3. Alur Penelitian



H. Penyajian dan Pengolahan Data

1. Data karakteristik penjamah makanan

a. Usia

Data usia penjamah makanan dikelompokkan menjadi 3 kategori yaitu 20-40 tahun, 41-65 tahun dan >65 tahun.

b. Tingkat pendidikan

Tingkat pendidikan dikelompokkan menjadi 4 kategori antara lain SD, SMP, SMA/SMK, dan Perguruan Tinggi.

c. Lama bekerja

Data lama bekerja dikelompokkan menjadi 3 kategori yaitu <5 tahun, 5-10 tahun, dan >10 tahun.

d. Keikutsertaan Pelatihan

Dikelompokkan menjadi pernah mengikuti pelatihan dan tidak pernah mengikuti pelatihan baik secara formal dan non formal

2. Data tingkat pengetahuan penjamah makanan

Data tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan tentang higiene dan sanitasi penjamah makanan sebelum dan setelah diberikan penyuluhan diolah dengan cara :

c) Setiap pertanyaan mempunyai nilai yang mutlak, bila benar diberi total skor 1 dan bila salah diberi skor 0, dengan total pertanyaan sebanyak 15 pertanyaan.

d) Dilakukan perhitungan nilai untuk mengetahui total skor dengan cara :

$$\text{Tingkat pengetahuan} = \frac{\text{Total Jawaban Benar}}{\text{Total Soal}} \times 100\%$$

e) Dilakukan klasifikasi tingkat pengetahuan masing-masing subyek secara kategorik dengan kriteria sebagai berikut

(Nursalam, 2003) :

a. Baik : presentase penilaian 76-100% jawaban benar

b. Sedang : presentase penilaian 56-75% jawaban benar

c. Kurang : presentase penilaian \leq 55% jawaban benar

Presentase penilaian setelah penyuluhan kemudian dibandingkan dengan presentase penilaian sebelum penyuluhan. Data ini akan disajikan dengan mengacu pada Lampiran 3.

3. Data perilaku higiene tenaga penjamah makanan

Data perilaku higiene tenaga penjamah makanan sebelum dan setelah diberikan penyuluhan diolah dengan cara :

a) Setiap poin pernyataan dalam form pengamatan mempunyai nilai yang mutlak, bila melakukan diberi skor 10, bila kadang-kadang diberi skor 5, dan bila tidak diberi skor 0, dengan total pernyataan pada form pengamatan sebanyak 17 pernyataan.

b) Dilakukan perhitungan nilai untuk mengetahui total skor dengan cara :

$$\text{Perubahan Perilaku} = \frac{\text{Total skor perilaku yang dilakukan}}{\text{Total skor}} \times 100\%$$

c) Dilakukan klasifikasi perilaku masing-masing subyek secara kategorik dengan kriteria sebagai berikut :

(Nursalam, 2003) :

- a. Baik : bila total skor 76 - 100%
- b. Sedang : bila total skor 56 – 75%
- c. Kurang : bila total skor \leq 55%

Presentase penilaian setelah penyuluhan kemudian dibandingkan dengan presentase penilaian sebelum penyuluhan. Data ini akan disajikan dengan ditabulasikan mengacu pada lampiran 4.

4. Data kelaikan fisik higiene sanitasi

a. Data kelaikan fisik higiene sanitasi diolah dengan cara memberikan bobot nilai masing-masing sesuai dengan form (lampiran 8) yaitu nilai terkecil 1 dan nilai tertinggi yang dapat diberikan adalah 0 sampai dengan 5.

b. Dilakukan perhitungan nilai pengamatan dengan cara menjumlahkan seluruh nilai bobot yang diberikan pada setiap poin pengamatan, yaitu 35 poin pengamatan dengan total skor minimal 83 dan total skor maksimal 92

c. Dilakukan klasifikasi perolehan skor kelaikan higiene sanitasi penyelenggara makanan, pada golongan jasa boga B yaitu :

- Layak : total skor 83-92
- Tidak layak : total skor <83

d. Data kelaikan fisik higiene sanitasi disajikan dalam bentuk tabel yang mengacu pada lampiran 8 dan diinterpretasikan dengan cara deskriptif

I. Teknik Analisis Data

1. Karakteristik Penjamah Makanan

Data karakteristik tenaga penjamah makanan yang meliputi usia, tingkat pendidikan, lama bekerja, dan pengalaman mengikuti penyuluhan dianalisis dengan cara deskriptif.

2. Tingkat pengetahuan

Hasil uji normalitas data tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan sebelum dan sesudah penyuluhan didapatkan hasil tidak normal yaitu ($p < 0,05$). Selanjutnya dilakukan tahap analisis dengan menggunakan Uji *Wilcoxon* untuk mengetahui perbedaan tingkat pengetahuan sebelum dan sesudah penyuluhan (Raharjo, 2017).

3. Perilaku

Hasil uji normalitas data perilaku tenaga penjamah makanan sebelum dan sesudah penyuluhan didapatkan hasil normal yaitu ($p > 0,05$). Selanjutnya dilakukan analisis dengan menggunakan Uji *Paired Sample T Test* untuk mengetahui perbedaan perilaku higiene dan sanitasi tenaga penjamah sebelum dan sesudah penyuluhan (Raharjo, 2017).

4. Kelaikan Fisik Higiene Sanitasi

Data kelaikan fisik higiene sanitasi dengan cara deskriptif sesuai dengan Permenkes No. 1096/Menkes/Per/VI/2011.