

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

Penelitian ini bersifat deskriptif observasional yang dilakukan dengan desain experimental untuk data tentang tingkat pengetahuan, sikap, dan perilaku tenaga penjamah serta kelayakan higiene dan sanitasi di catering Omah Sehat Malang. Desain dari penelitian ini yaitu menggunakan *One Group Pre test* dan *Post test*. Pengukuran atau observasi dengan Pre-test dan Post-test dilakukan untuk menguji perubahan yang terjadi setelah adanya intervensi (Notoatmodjo, 2012).

B. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret 2020.

2. Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di catering Omah Sehat Malang Jln. Sufelir no.17 Kota Malang (+62-811-377-1313).

C. Populasi dan Sampel Penelitian

a. Populasi

Populasi pada penelitian ini adalah semua tenaga penjamah makanan dan tempat pengolahan makanan di catering Omah Sehat Malang

b. Sampel

▪ Kriteria Sampel

Sampel pada penelitian ini yaitu tenaga penjamah makanan di catering Omah Sehat Malang

Kriteria Inklusi:

- Karyawan yang bekerja sebagai tenaga penjamah makanan di catering Omah Sehat Malang
- Tenaga penjamah makanan terlibat secara langsung dalam penyelenggaraan makanan

Kriteria Eksklusi:

- 2 karyawan telah berhenti bekerja dari catering Omah Sehat Malang.
- Tenaga penjamah makanan tidak terlibat secara langsung dalam penyelenggaraan makanan

▪ **Jumlah Sampel**

Seluruh tenaga penjamah makanan yang ada di catering Omah Sehat Malang yang berjumlah 5 orang.

▪ **Teknik Sampling**

Teknik sampling yang digunakan yaitu teknik *sampling* jenuh dimana menggunakan total populasi seluruh tenaga penjamah makanan yang bekerja di catering Omah Sehat Malang yang ada tanpa adanya kelompok kontrol.

D. Variabel Penelitian

Variabel bebas:

- Pengetahuan tenaga penjamah,
- Sikap tenaga penjamah,
- Perilaku tenaga penjamah

Variabel terikat:

- Penyuluhan higiene dan sanitasi tenaga penjamah
- Kelayakan higiene dan sanitasi

E. Definisi Operasional Variabel

No	Nama Variabel	Definisi Operasional	Metode dan Alat Ukur	Hasil Pengukuran	Skala Data
1	Pengetahuan Tenaga Penjamah	Kemampuan tenaga penjamah makanan dalam menjawab pertanyaan mengenai pengetahuan	Kuisisioner	Baik = skor 76 -100% Cukup = skor 56-75% Kurang = skor 40 - 55% (Sumber: Notoatmodjo, 2012)	Ordinal

		akan penerapan higiene dan sanitasi			
2	Sikap Tenaga Penjamah	Tanggapan dari tenaga penjamah makanan terhadap pernyataan berkaitan dengan sikap penerapan higiene dan sanitasi	Kuisisioner dalam skala likert	Sikap baik = $\geq 66,7\%$ Sikap buruk = $< 66,7\%$ (Sumber: Azwar, 2011)	Ordinal
3	Perilaku Tenaga Penjamah	Upaya tenaga penjamah makanan dalam menerapkan perilaku higiene dan sanitasi	Checklist	Perilaku positif = skor $> 50\%$ Perilaku negatif = skor $\leq 50\%$ (Sumber: Azwar, 2011)	Ordinal
4	Kelayakan Higiene dan Sanitasi Katering	Upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi di katering	Observasi scoring	Untuk golongan A2 : minimal mencapai 70, atau $71/74 = 94,5\%$. (Sumber: PERMENKES RI Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011)	Ordinal

F. Instrumen Penelitian

Alat dan bahan yang diperlukan untuk pelaksanaan penelitian ini adalah:

1. Lembar persetujuan responden (Lampiran 1, hal. 39)
2. Lembar identitas dan karakteristik tenaga penjamah makanan terkait usia, pendidikan, dan pengalaman kerja. (Lampiran 2, hal. 40)
3. Kuisisioner tingkat pengetahuan higiene dan sanitasi tenaga penjamah (Lampiran 3, hal 41)

4. Kuisisioner sikap higiene dan sanitasi tenaga penjamah (Lampiran 4, hal 44)
5. Checklist perilaku higiene dan sanitasi tenaga penjamah (Lampiran 5, hal. 46)
6. Form pemeriksaan kelaikan higiene dan sanitasi jasa boga Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011. (Lampiran 6, hal. 47)
7. Satuan penyuluhan (Lampiran 7, hal.50)
8. Aplikasi *Microsoft Word* dan *Microsoft Excel*
9. Alat tulis dan kalkulator

G. Metode Pengumpulan Data

1. Data gambaran umum penyelenggaraan makanan Katering Omah Sehat Malang diperoleh melalui observasi dan wawancara yang dilakukan kepada manajer katering Omah Sehat Malang.
2. Data karakteristik tenaga penjamah makanan (usia, pendidikan, dan pengalaman kerja) tenaga penjamah diperoleh dengan melakukan wawancara dengan alat bantu lembar identitas secara langsung kepada tenaga penjamah di katering Omah Sehat Malang. (Lampiran 2, hal. 40)
3. Data tingkat pengetahuan tenaga penjamah diperoleh dengan melakukan wawancara dengan alat bantu kuisisioner secara langsung kepada tenaga penjamah di katering Omah Sehat Malang sebelum dan sesudah dilakukan penyuluhan (Lampiran 3, hal. 41)
4. Data sikap tenaga penjamah diperoleh dengan melakukan wawancara dengan alat bantu *checklist* secara langsung kepada tenaga penjamah di katering Omah Sehat Malang sebelum dan sesudah dilakukan penyuluhan. (Lampiran 4, hal. 44)
5. Data perilaku tenaga penjamah diperoleh dengan diamati secara langsung dan mengisi form *checklist* secara langsung oleh tenaga penjamah di katering Omah Sehat Malang sebelum dan sesudah dilakukan penyuluhan. (Lampiran 5, hal.46)
6. Data kelayakan higiene dan sanitasi di katering Omah Sehat Malang diperoleh dengan melakukan observasi sesuai dengan

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 (Lampiran 6, hal.47)

7. Penyuluhan dilakukan kepada semua tenaga penjamah makanan di katering Omah Sehat Malang dengan satuan penyuluhan sebagai bahan penyuluhan dan menggunakan metode ceramah. (Lampiran 7, hal.50)

H. Pengolahan dan Penyajian Data

1. Data gambaran umum katering Omah Sehat Malang disajikan secara naratif dan dianalisis secara deskriptif.
2. Data karakteristik (usia, pendidikan, dan pengalaman kerja) tenaga penjamah diolah dan disajikan dalam bentuk tabel menggunakan presentase dan dianalisis secara deskriptif.
3. Data tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan sebelum penyuluhan tentang higiene dan sanitasi (pada minggu pertama) dan sesudah penyuluhan tentang higiene dan sanitasi (pada minggu keempat) diolah dengan cara:
 - a. Skor yang diberikan yaitu bernilai absolut dimana bila benar diberikan nilai 1 dan apabila salah diberikan nilai 0.
 - b. Melakukan perhitungan jumlah nilai yang diperoleh untuk mengetahui total skor dengan cara perhitungan:
$$\text{Total tingkat pengetahuan} = \frac{\text{skor penilaian}}{\text{skor maksimal}} \times 100\%$$
 - c. Mengklasifikasikan tingkat pengetahuan masing-masing subjek menjadi (Notoatmodjo, 2012):
 - Baik = skor 76 – 100%
 - Cukup = skor 56 – 75%
 - Kurang = skor 40 – 55%
 - d. Hasil data disajikan dalam bentuk tabel dan dianalisis secara deskriptif.
4. Data sikap tenaga penjamah makanan sebelum penyuluhan tentang higiene dan sanitasi (pada minggu pertama) dan sesudah penyuluhan tentang higiene dan sanitasi (pada minggu keempat) diolah dengan cara:
 - a. Skor yang diberikan yaitu bernilai absolut dimana bila benar diberikan nilai 1 dan apabila salah diberikan nilai 0.

- b. Melakukan perhitungan jumlah nilai yang diperoleh untuk mengetahui total skor dengan cara perhitungan:

$$\text{Total tingkat sikap} = \frac{\text{skor penilaian}}{\text{skor maksimal}} \times 100\%$$

- c. Mengklasifikasikan sikap masing-masing subjek menjadi (Azwar, 2011):

- Sikap baik = $\geq 66,7\%$
- Sikap buruk = $< 66,7\%$

- d. Hasil data disajikan dalam bentuk tabel dan dianalisis secara deskriptif.

5. Data perilaku tenaga penjamah makanan sebelum penyuluhan tentang higiene dan sanitasi (pada minggu pertama) dan sesudah penyuluhan tentang higiene dan sanitasi (pada minggu keempat) diolah dengan cara:

- a. Skor yang diberikan yaitu bernilai absolut dimana bila benar diberikan nilai 1 dan apabila salah diberikan nilai 0.

- b. Melakukan perhitungan jumlah nilai yang diperoleh untuk mengetahui total skor dengan cara perhitungan:

$$\text{Total tingkat perilaku} = \frac{\text{skor penilaian}}{\text{skor maksimal}} \times 100\%$$

- c. Mengklasifikasikan perilaku masing-masing subjek menjadi (Azwar, 2011):

- Perilaku positif = skor $>50\%$
- Perilaku negatif = skor $\leq 50\%$

- d. Hasil data disajikan dalam bentuk tabel dan dianalisis secara deskriptif.

6. Data penerapan higiene dan sanitasi di katering Omah Sehat Malang diolah dengan cara;

- a. Mengisi nilai pada kolom "X" dengan angka maksimum sebagaimana terdapat dalam kolom bobot. Nilai yang diberikan adalah angka satuan (bulat)

- b. Setiap uraian pemeriksaan (item) telah mempunyai bobot nilai masing-masing, yaitu nilai terkecil 1 (satu) dan nilai tertinggi 5 (lima).

- c. Setelah semua nomor diperiksa sesuai dengan batas golongan jasaboga maka semua nilai pada kolom bobot yang mempunyai tanda kolom X, dijumlahkan sampai batas golongan jasaboga kemudian diisikan pada kotak jumlah yang tersedia, yang berdampingan dengan jumlah nilai bobot masing-masing item/obyek.
- d. Nilai dari hasil penjumlahan uraian yang telah memenuhi syarat, menentukan terhadap dipenuhi tidaknya persyaratan secara keseluruhan, dengan ketentuan sebagai berikut :
- Untuk golongan A2 : minimal mencapai 70, atau $71/74 = 94,5\%$.