

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Jenis Penelitian**

Jenis penelitian ini adalah penelitian *deskriptif observasional*, dengan desain yang digunakan adalah *cross sectional* yang menggali data tentang karakteristik, tingkat pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi tenaga penjamah makanan di Sekolah Bola ASIFA (Aji Santoso *International Football Academy*).

#### **B. Waktu dan Tempat Penelitian**

Waktu : pada bulan Desember 2019

Tempat : Sekolah Bola ASIFA (Aji Santoso *International Football Academy*) yang beralamat di Lapangan Mojolangu, Kompleks Griyashanta Blok J Mojolangu, Kec. Lowokwaru, Kota Malang.

#### **C. Populasi dan Sampel**

Pada sub-bab ini akan dijelaskan beberapa poin yang dapat dilihat di bawah:

##### **1. Populasi Penelitian**

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh tenaga penjamah makanan yang ada di sekolah bola ASIFA (Aji Santoso *International Football Academy*).

##### **2. Sampel Penelitian**

Sampel yang digunakan sebanyak 7 orang penjamah makanan di sekolah bola ASIFA (Aji Santoso *International Football Academy*).

##### **3. Teknik Sampling**

Penelitian ini menggunakan teknik sampling jenuh, yaitu seluruh tenaga penjamah makanan di Sekolah bola ASIFA (Aji Santoso *International Football Academy*).

#### **D. Variabel Penelitian**

Terdapat dua jenis variabel yang digunakan yaitu :

### **1. Variabel Bebas**

Variabel bebas yang digunakan adalah karakteristik dan tingkat pengetahuan higiene sanitasi penjamah makanan.

### **2. Variabel Terikat**

Variabel terikat yang digunakan adalah perilaku higiene sanitasi penjamah makanan.

## E. Definisi Operasional Variabel

Pada sub-bab ini akan dijelaskan empat unsur yang terdapat pada definisi operasional variabel yaitu definisi variabel, metode operasional dan alat pengukuran yang digunakan dan skala pengukurannya. Lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel di bawah.

Tabel 1. Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
Karakteristik 1. Usia	Lama waktu hidup (tahun) mulai dari lahir sampai penelitian dilakukan	Kuesioner	Wawancara	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remaja (17-25thn)</li> <li>• Dewasa (26-45thn)</li> <li>• Lansia (46-55 thn)</li> </ul>	Ordinal
2. Jenis Kelamin	Perbedaan ciri fisik antara laki-laki dan perempuan	Kuesioner	Wawancara	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laki-laki</li> <li>• Perempuan</li> </ul>	Nominal
3. Lama Kerja	Lama tenaga penjamah makanan bekerja	Kuesioner	Wawancara	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ≤ 2 tahun</li> <li>• ≥ 2 tahun (Handoko, 2010)</li> </ul>	Ordinal
4. Tingkat Pendidikan	Pendidikan formal terakhir yang ditempuh penjamah makanan (mendapat ijazah) sampai saat penelitian dilakukan	Kuesioner	Wawancara	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SD</li> <li>• SMP</li> <li>• SMA</li> <li>• Perguruan Tinggi</li> </ul>	Ordinal
Tingkat Pengetahuan	Tingkat pemahaman dan kemampuan tenaga penjamah makanan tentang perilaku higiene sanitasi dalam pengolahan makanan	Kuesioner	Wawancara	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Baik (&gt;80%)</li> <li>• Cukup (60-80%)</li> <li>• Kurang (&lt;60%)</li> </ul> <p>(Fatmawati dkk., 2013)</p>	Ordinal
Perilaku Penjamah Makanan	Aktivitas atau upaya yang dilakukan	Kuesioner	Observasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Baik: (&gt;80%)</li> <li>• Sedang:</li> </ul>	Ordinal

	penjamah makanan dalam menerapkan hygiene sanitasi pada penjamah makanan			(60-80%) • Kurang: (<60%)  (Fatmawati dkk., 2013)	
--	--	--	--	--	--

## F. Instrumen Pengumpulan Data

Instrumen pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini:

1. Lembar persetujuan responden
2. Kuesioner tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan
3. Check list perilaku hygiene sanitasi tenaga penjamah makanan
4. Alat tulis dan kalkulator

## G. Metode Pengumpulan Data

Data yang diperlukan dalam penelitian ini adalah :

1. Data karakteristik penjamah makanan (usia, jenis kelamin, lama kerja, tingkat pendidikan) diperoleh melalui wawancara dengan tenaga penjamah makanan menggunakan alat bantu kuesioner.
2. Data tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan diperoleh dengan melakukan pengisian kuesioner.
3. Data perilaku hygiene sanitasi tenaga penjamah makanan diperoleh dengan melakukan observasi dan pengisian form pengamatan (checklist) dan dilakukan pengamatan dilakukan selama satu siklus (10 hari).

## H. Pengolahan, Penyajian dan Analisis data

1. Data karakteristik tenaga penjamah makanan disajikan menggunakan gambar dan dianalisis 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 gambar, dan hasil penelitian diinterpretasikan secara deskriptif.

3. Data perilaku tenaga penjamah makanan diolah dengan skor 1 bagi yang melakukan dan skor 0 bagi yang tidak melakukan, 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 gambar, kemudian hasil penelitian diinterpretasikan secara deskriptif.