

BAB III
METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian *pre-eksperimental design* dengan desain *one group pre test – post test* yang tenaga penjamah sebagai sampel. Adapun desain penelitian sebagai berikut :

<i>Pre – test</i>	<i>Treatment</i>	<i>Post -test</i>
O1	X	O2

Keterangan :

- O1 : Pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan (Sebelum diberi perlakuan)
- X : Perlakuan
- O2 : Pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan (Setelah diberi perlakuan)

B. Waktu dan Tempat Penelitian

1. Waktu

Penelitian ini dilakukan selama 2 minggu, yaitu pada bulan Februari minggu ke 2 dan pada bulan Maret minggu ke 4 tahun 2021.

2. Tempat

Penelitian ini dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Blambangan Banyuwangi, Jl. Letkol Istiqlah No.49, Singonegaran, Banyuwangi, Jawa Timur.

C. Populasi dan sampel

1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh tenaga penjamah makanan sebanyak 16 orang di RSUD Blambangan Banyuwangi yang terdiri dari 8 orang pramumasak dan 8 orang pramusaji.

2. Sampel

Sampel dalam penelitian ini adalah seluruh tenaga penjamah makanan sebanyak 16 di RSUD Blambangan Banyuwangi yang kemudian akan dilakukan penerapan teknik *purposive sampling*.

3. Teknik Sampling

Teknik sampling pada penelitian ini diambil secara *purposive sampling* yang dilakukan dengan kriteria inklusi dan eksklusi sebagai berikut :

Kriteria Inklusi :

- a. Sehat jasmani dan rohani, serta tidak menderita penyakit infeksi
- b. Bersedia menjadi sampel
- c. Terlibat secara langsung dalam penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Blambangan Banyuwangi.

Kriteria Eksklusi :

- a. Mengundurkan diri
- b. Sakit dalam kurun waktu yang panjang
- c. Tidak dapat mengikuti kegiatan penyuluhan secara penuh

D. Variabel Penelitian

Variabel independen : Penyuluhan higiene sanitasi.

Variabel dependen : Tingkat pengetahuan tentang higiene sanitasi penjamah makanan dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan

E. Definisi Operasional Variabel

Tabel 1. Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
Penyuluhan higiene sanitasi	Upaya yang direncanakan untuk mempengaruhi individu / kelompok agar melakukan prinsip higiene sanitasi (Notoatmojo, 2003)	Observasi <i>checklist</i>	Belum mengikuti penyuluhan Telah mengikuti penyuluhan	Nominal
Pengetahuan tentang perilaku higiene sanitasi penjamah makanan	Kemampuan tenaga penjamah makanan dalam menjawab pertanyaan tentang perilaku higiene sanitasi (Notoatmodjo, 2007)	Kuisisioner	Kurang = total skor <60% Cukup = total skor 60 – 80% Baik = total skor >80% (Baliwati, dkk. 2004)	Ordinal
Perilaku higiene sanitasi penjamah makanan	Upaya tenaga penjamah makanan dalam menerapkan perilaku hidup bersih dan sehat selama penyelenggaraan makanan (Miranti, dkk. 2016)	Observasi <i>checklist</i>	Kurang = total skor <60% Cukup = total skor 60 – 80% Baik = total skor >80% (Baliwati, dkk. 2004)	Ordinal

F. Instrumen Penelitian

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Alat tulis.
2. Kalkulator.
3. Laptop.

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Lembar persetujuan responden.

2. APD lengkap (Clemek, tutup rambut, masker, *handgloves*, penjepit makanan, lap kain) (Kepmenkes, 2003).
3. Form *check list* pemberian penyuluhan higiene sanitasi.
4. Kuisisioner tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan tentang perilaku higiene sanitasi.
5. Form *check list* perilaku higiene sanitasi penjamah makanan.
6. Satuan acara penyuluhan.
7. *Power Point* materi penyuluhan
8. Daftar hadir peserta penyuluhan
9. Aplikasi Microsoft Word, Microsoft Excell, dan SPSS.

G. Metode Pengumpulan Data

1. Data gambaran umum RSUD Blambangan Banyuwangi diperoleh melalui observasi dan wawancara dengan kepala Instalasi Gizi RSUD Blambangan Banyuwangi.
2. Hari pertama dilakukan pengumpulan data awal yaitu, lembar persetujuan responden dan form *check list* perilaku (Lampiran 2) higiene sanitasi penjamah makanan sebelum penyuluhan yang dilakukan pukul 05.00 – 18.00 WIB.
3. Hari kedua dan ketiga dilakukan pemberian edukasi dengan metode penyuluhan menggunakan media visual dengan materi “Higiene Sanitasi Penjamah Makanan” (Lampiran 10) serta pengumpulan data *pre* dan *post test* pengetahuan tentang perilaku higiene sanitasi penjamah makanan yang dilakukan pukul 11.00 – 12.30 WIB.
4. Hari keempat dilakukan pengumpulan data akhir yaitu, form *check list* perilaku higiene sanitasi penjamah makanan setelah penyuluhan yang dilakukan pukul 05.00 – 18.00 WIB.
5. Hari kelima dilakukan pengolahan data.

H. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan Data

- a. Data karakteristik tenaga penjamah makanan.

Data tentang karakteristik tenaga penjamah makanan yang meliputi jenis kelamin, umur, pendidikan terakhir, dan lama bekerja disajikan dalam bentuk tabel dan dianalisis secara deskriptif.

b. Data penyuluhan higiene sanitasi

Data tentang pemberian edukasi higiene sanitasi disajikan dalam bentuk tabel dan dianalisis secara deskriptif.

c. Data pengetahuan penjamah makanan tentang perilaku higiene sanitasi tenaga penjamah makanan.

1) Setiap pertanyaan diberikan skor 1 apabila responden menjawab dengan benar dan 0 apabila responden menjawab dengan salah.

2) Kemudian dilakukan perhitungan total skor dengan cara :

$$\text{Total tingkat pengetahuan} = \frac{\text{Skor penilaian}}{\text{Skor maksimal}} \times 100\%$$

3) Selanjutnya dilakukan klasifikasi tingkat pengetahuan masing masing responden dengan standart sebagai berikut:

Kurang = total skor <60%

Cukup = total skor 60 – 80%

Baik = total skor >80%

(Baliwati, dkk. 2004)

d. Data perilaku penjamah makanan

1) Setiap poin *check list* diberikan skor 1 apabila responden melakukan dengan benar seluruh pernyataan dan 0 apabila responden melakukan sebagian pernyataan / tidak melakukan secara keseluruhan.

2) Kemudian dilakukan perhitungan total skor dengan cara :

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

3) Selanjutnya dilakukan klasifikasi tingkat perilaku masing masing responden dengan standart sebagai berikut:

Kurang = total skor <60%

Cukup = total skor 60 – 80%

Baik = total skor >80%

(Baliwati, dkk. 2004)

2. Analisis Data

a. Analisis univariat

Analisis univariat dilakukan terhadap tiap variabel dari hasil penelitian untuk mengetahui gambaran terhadap variabel yang diteliti yaitu gambaran pengetahuan penjamah makanan dan perilaku penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Blambangan Banyuwangi.

b. Analisis bivariat

Analisis bivariat yang dilakukan yaitu untuk menilai perbedaan pengetahuan dan perilaku penjamah makanan sebelum dan sesudah diberikan edukasi. Skala data yang digunakan untuk pengetahuan dan perilaku adalah ordinal, sehingga uji beda yang digunakan untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan perilaku penjamah makanan sebelum dan sesudah edukasi menggunakan uji Wilcoxon.

Pengambilan keputusan untuk H_0 diterima atau ditolak dengan melihat nilai signifikansi. H_0 ditolak apabila $p\text{-value} < 0,05$, dan H_0 diterima apabila $p\text{-value} \geq 0,05$ (Riyanto, 2011). H_0 = Tidak terdapat perbedaan nilai pada data sebelum dan sesudah.

I. Etika Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan dasar ethical clearance dari Poltekkes Kenemenkes Malang No 160 tanggal 25 Mei 2021