

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif dengan rancangan pre-eksperimental dengan desain *one group pretest-posttest* yang mana penelitian ini memberikan test di awal sebelum diberi penyuluhan dan setelah diberi penyuluhan akan diberikan test akhir (Nuryadi, dkk. 2017).

B. Waktu dan Tempat Penelitian

1. Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Desember 2023 – Januari 2024 yang terdiri dari kegiatan pengumpulan data melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi, serta penulisan laporan penelitian.

2. Tempat

Penelitian ini dilaksanakan di katering Senjani *Kitchen*, Perumahan De Cluster Nirwana, Blok E No.4, Pandanwangi, Kecamatan Blimbing, Kota Malang, Provinsi Jawa Timur.

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi adalah keseluruhan objek penelitian atau objek yang diteliti (Notoadmodjo, 2010). Populasi dalam penelitian ini adalah tenaga penjamah makanan di katering Senjani *Kitchen* cabang Jawa Timur yang berjumlah 6 orang.

2. Teknik Pengambilan Sampel

Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan teknik *total sampling* karena sampel sama dengan jumlah populasi yang berjumlah 6 orang. Alasan penggunaan teknik ini karena jumlah populasi kurang dari 100 orang sehingga seluruh populasi dijadikan sampel di dalam penelitian ini (Sugiyono, 2008).

3. Sampel

Sampel penelitian adalah sebagian yang diambil dari seluruh objek yang diteliti dan dianggap mewakili seluruh populasi (Notoadmojo, 2010). Karena jumlah tenaga penjamah makanan yang bersedia untuk menjadi responden pada Senjani *Kitchen* cabang Kota Malang berjumlah 4 orang dan cabang Kota Surabaya berjumlah 2 orang maka semua akan dijadikan sampel penelitian.

D. Variabel Penelitian

Variabel merupakan sesuatu yang digunakan sebagai ciri, sifat, atau ukuran yang dimiliki oleh anggota-anggota suatu kelompok yang berada dengan yang dimiliki oleh kelompok yang lain (Notoadmojo, 2010). Adapun variabel yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

1. Variabel Bebas

- a. Penyuluhan higiene sanitasi

2. Variabel Terikat

- a. Pengetahuan penjamah makanan
- b. Sikap penjamah makanan
- c. Kelaikan fisik higiene sanitasi

E. Definisi Operasional Variabel

Tabel 1. Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Data
Pengetahuan penjamah makanan sebelum dan setelah diberikan penyuluhan higiene sanitasi	Kemampuan tenaga penjamah makanan dalam menjawab pertanyaan tentang higiene sanitasi	Formulir kuesioner <i>pretest</i> dan <i>posttest</i> mengenai pengetahuan penjamah makanan terkait higiene sanitasi	Hasil dari jawaban responden dijumlahkan dan dibandingkan dengan jumlah pertanyaan kemudian dikalikan 100%	Pengetahuan baik: Jawaban benar memiliki skor nilai akhir ≥ 70 Pengetahuan kurang: Jawaban benar memiliki skor nilai akhir ≤ 70 (Anwar dkk, 2020)	Rasio

Variabel	Definisi	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Data
Sikap penjamah makanan sebelum dan setelah diberikan penyuluhan higiene sanitasi	Perilaku positif atau negatif yang timbul dan mampu menggerakkan seseorang setelah mendapatkan pengetahuan atau ilmu baru	Formulir kuesioner <i>pretest</i> dan <i>posttest</i> mengenai sikap perilaku penjamah makanan terkait higiene sanitasi	Hasil dari jawaban responden diterjemahkan dalam skala likert	Sikap baik: Hasil menjawab kuesioner memiliki skor nilai akhir \geq nilai min. 70 Sikap kurang: Hasil menjawab kuesioner memiliki skor nilai akhir $<$ nilai min. 70 (Anwar dkk, 2020)	Rasio
Menganalisis kelaikan fisik jasaboga terhadap sebelum dan setelah diberikan penyuluhan higiene sanitasi	Pemeriksaan higiene sanitasi untuk menilai kelaikan persyaratan jasaboga	Formulir uji kelaikan fisik mengenai higiene sanitasi makanan dalam jasaboga	Hasil penilaian dikalikan dengan bobot masing-masing persyaratan dan dijumlahkan untuk memperoleh total akhir penilaian	Memenuhi syarat: Minimal skor nilai akhir 74 maksimal 83, atau rangking 74-83% Tidak memenuhi syarat: skor nilai akhir $<$ 74%	Ordinal

F. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian yang digunakan berupa lembar observasi yang berisi variabel-variabel yang akan diteliti. Adapun instrumen alat dan bahan yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Surat permohonan izin penelitian
2. Formulir persetujuan responden
3. Formulir kuesioner identitas responden
4. Formulir uji penilaian kelaikan fisik untuk higiene sanitasi makanan jasaboga menurut Permenkes RI Nomor 1096/Menkes/PER/2011

5. Formulir kuesioner *pretest* dan *posttest* pengetahuan responden atau penjamah makanan mengenai higiene sanitasi jasaboga
Instrument yang digunakan untuk merujuk pada penelitian (Oktaviasari, 2022).
6. Formulir kuesioner *pretest* dan *posttest* sikap responden atau penjamah makanan mengenai higiene sanitasi jasaboga
Instrument yang digunakan untuk merujuk pada penelitian (Oktaviasari, 2022).
7. Satuan acara penyuluhan
8. Materi penyuluhan higiene sanitasi
9. *Booklet* penyuluhan higiene sanitasi

G. Metode Pengumpulan Data

Pengumpulan data adalah prosedur sistematis dan standart untuk memperoleh data yang diperlukan (Nazir, 2003). Pada penelitian ini akan menggunakan teknik pengumpulan data sebagai berikut:

1. Data Gambaran Umum Katering

Data ini diperoleh melalui observasi dan wawancara secara langsung kepada pemilik katering.

2. Data Karakteristik Responden

Data ini berupa usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, lama bekerja, dan pe latihan yang pernah diikuti diperoleh dengan melakukan pengisian kuesioner identitas responden.

3. Data Kelaikan Fisik untuk Higiene Sanitasi Makanan

Data ini diperoleh dengan melakukan observasi secara langsung dan pengisian formulir yang mana disesuaikan dengan persyaratan pada Permenkes RI Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011. Penilaian ini dilakukan sebelum dan setelah diberikan penyuluhan higiene sanitasi.

4. Data Pengetahuan Penjamah Makanan mengenai Higiene Sanitasi

Data ini diperoleh dengan memberikan kuesioner *pretest* sebelum diberikan penyuluhan dan *posttest* setelah diberikan penyuluhan mengenai higiene sanitasi. Formulir kuesioner pengetahuan penjamah makanan mengenai higiene sanitasi dibuat berdasarkan Permenkes RI Nomor

1096/Menkes/PER/VI/2011. Untuk cabang Kota Malang dilakukan secara *offline* dan untuk cabang Kota Surabaya dilakukan secara *online*.

5. Data Sikap Penjamah Makanan mengenai Higiene Sanitasi

Data ini diperoleh dengan memberikan kuesioner *pretest* sebelum diberikan penyuluhan dan *posttest* setelah diberikan penyuluhan mengenai higiene sanitasi. Formulir kuesioner pengetahuan penjamah makanan mengenai higiene sanitasi dibuat berdasarkan Permenkes RI Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011. Untuk cabang Kota Malang dilakukan secara *offline* dan untuk cabang Kota Surabaya dilakukan secara *online*.

H. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan Data

a. Pemeriksaan Data (*Editing*)

Data gambaran umum, karakteristik responden, pengetahuan penjamah makanan, sikap penjamah makanan, dan kelaikan fisik higiene sanitasi makananan jasaboga di Senjani *Kitchen* diperiksa kembali agar kelengkapan data tercantum semua dan memeriksa kembali apabila terdapat kesalahan dalam pengisian dapat diperbaiki.

b. Tabulasi data (*Tabulating*)

Tabulating adalah memasukkan data pada tabel-tabel tertentu dan mengatur angka-angka serta menghitungnya. Kegiatan ini dilakukan dengan cara memasukkan data dari karakteristik responden, pengetahuan penjamah makanan, sikap penjamah makanan, dan kelaikan fisik higiene sanitasi makananan jasaboga di Senjani *Kitchen* yang diperoleh ke dalam tabel-tabel yang sesuai dengan variabel yang diteliti.

c. Memasukkan data (*Entry*)

Data karakteristik responden, pengetahuan penjamah makanan, sikap penjamah makanan, dan kelaikan fisik higiene sanitasi makananan jasaboga di Senjani *Kitchen* dimasukkan ke dalam master tabel dari kuesioner yang telah diterjemahkan.

d. *Cleaning*

Data yang telah dimasukkan dicek kembali agar tidak terdapat kesalahan pada saat analisis data.

e. *Processing Data*

Data yang telah dimasukkan ke dalam master tabel diolah dengan dengan metode masing-masing. Adapun pengolahan data untuk setiap variabel dijelaskan sebagai berikut :

a) Data Gambaran Umum Katering

Data ini diolah dengan menerjemahkan hasil observasi dan wawancara secara langsung kepada pemilik katering.

b) Data Karakteristik Responden

Data ini berupa usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, lama bekerja, dan pelatihan yang pernah diikuti diolah berdasarkan hasil pengisian kuisisioner.

c) Data Pengetahuan Penjamah Makanan mengenai Higiene Sanitasi

Data ini diolah dengan cara menghitung jawaban pengetahuan penjamah makanan mengenai higiene sanitasi responden dan dibandingkan dengan teori yang ada. Teknik pengolahan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik persentase dengan rumus (Sugiyono, 2008).

$$P = \frac{F}{n} \times 100$$

Keterangan:

P = Nilai pengetahuan responden

F = Jawaban benar responden

N = Jumlah soal pada kuisisioner

Hasil pengolahan data pengetahuan penjamah makanan kemudian dikategorikan menjadi dua kategori menurut Anwar dkk. (2020), yaitu:

- 1) Pengetahuan baik apabila responden menjawab dengan benar ≥ 70
- 2) Pengetahuan kurang apabila responden menjawab dengan benar ≥ 70

d) Data Sikap Penjamah Makanan mengenai Higiene Sanitasi

Data sikap penjamah makanan tentang higiene sanitasi diukur dengan menggunakan skala likert dengan rincian skor untuk pernyataan positif sebagai berikut:

- 1) Sangat tidak setuju/STS, skor 1
- 2) Tidak setuju/TS, skor 2
- 3) Setuju/S, skor 3
- 4) Sangat Setuju/S, skor 4

Pada pernyataan negatif, skor skala likert yang digunakan diantaranya:

- 1) Sangat tidak setuju/STS, skor 4
- 2) Tidak setuju/TS, skor 3
- 3) Setuju/S, skor 2
- 4) Sangat Setuju/S, skor 1

Skor skala likert diterjemahkan menjadi skor standar menggunakan rumus skor T. Adapun rumus menentukan skor T sebagai berikut.

$$T = 50 + 10\left(\frac{x-X}{s}\right)$$

Keterangan;

X = skor responden

X = skor rata-rata kelompok

S = standar deviasi kelompok

Hasil pengolahan data sikap penjamah makanan tentang higiene sanitasi kemudian dikategorikan menjadi dua kategori menurut Anwar, dkk. (2020), yaitu:

- 1) Sikap baik, apabila responden memperoleh nilai \geq nilai min. 70
- 2) Sikap kurang, apabila responden memperoleh nilai $<$ nilai min. 70

e) Data Kelaikan Fisik untuk Higiene Sanitasi Makanan

Data ini diolah dengan cara menjumlahkan semua nilai pada kolom X sampai batas golongan jasaboga kemudian diisikan pada kotak jumlah yang tersedia, yang berdampingan dengan jumlah nilai bobot masing-masing item obyek. Dalam penelitian ini, hanya

melakukan penilaian hingga golongan A2 karena Katering Senjani *Kitchen* termasuk kriteria golongan A.

Untuk penentuan persyaratan kelayakan higiene sanitasi makanan dilakukan berdasarkan Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 sebagai berikut:

- 1) Untuk golongan A1, minimal nilai 65 maksimal 70 (65-70%).
- 2) Untuk golongan A2, minimal nilai 70 maksimal 71/74 (70-74%).
- 3) Untuk golongan A3, minimal nilai 74 maksimal 75/83 (74-83%).

2. Analisis Data

Analisis data yang akan dilakukan dalam penelitian ini adalah univariat untuk perhitungan mean dan distribusi frekuensi seperti data karakteristik responden, kelaikan fisik, pengetahuan, dan sikap penjamah makanan yang akan disajikan dalam bentuk tabel dan narasi.