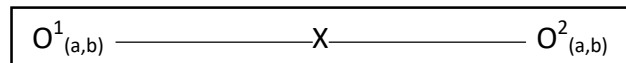


## BAB III METODE PENELITIAN

### A. Jenis Penelitian

Jenis Penelitian kuantitatif eksperimen menggunakan Quasi Eksperiment dengan desain *one group pretest posttest*. Rencana penelitian *One Group Pretest Posttest* seperti berikut:



$O^1_a$  : Pengetahuan penjamah makanan sebelum diberi edukasi.

$O^1_b$  : Keterampilan penjamah makanan sebelum diberi edukasi.

X : Edukasi gizi terkait standar porsi.

$O^2_a$  : Pengetahuan penjamah makanan sesudah diberi edukasi

$O^2_b$  : Keterampilan penjamah makanan sesudah diberi edukasi

### B. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Oktober 2023 bertempat di Penyelenggaraan Makanan Asrama SMP Insan Terpadu yang beralamat di Jln Sumberanyar, Dusun Sefar, Desa Sumberanyar, Kecamatan Paiton, Kabupaten Probolinggo

### C. Sampel

Pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan teknik total sampling yaitu jumlah sampel sama dengan populasi yakni sebanyak 5 orang. Alasan menggunakan teknik ini yakni menurut Sugiyono (2008) jumlah populasi yang diambil kurang dari 100 orang sehingga seluruh populasi dijadikan sampel. Sehingga sampel yang diambil dalam penelitian ini yakni sebanyak 4 orang penjamah makanan.

### D. Variabel Penelitian

1. Variabel bebas (independent)

Pemberian Edukasi Gizi

2. Variabel terikat (dependent)

Tingkat Pengetahuan dan Keterampilan Penjamah Makanan

## E. Definisi Operasional Variabel

Tabel 2. Definisi Operasional Variabel

No	Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
1.	Karakteristik Penyeleggara Makanan					
	Jenis Kelamin	Perbedaan antara laki laki dan perempuan penjamah makanan	Wawancara	Kuesioner karakteristik responden	Laki –laki Perempuan	Nominal
	Usia	Lama hidup penjamah makanan yang dihitung sejak lahir sampai pada saat penelitian dilakukan	Wawancara	Kuesioner karakteristik responden	<20 tahun 20-40 tahun >40 tahun (Aprilyanti,2017)	Interval
	Masa Kerja	Lamanya penjamah bekerja di penyelanggan makanan asrama SMP Insan Terpadu	Wawancara	Kuesioner karakteristik responden	Baru (<3 tahun) Lama (> 3 tahun)	Ordinal
	Tingkat Pendidikan	Pendidikan formal terakhir yang ditempuh penjamah makanan	Wawancara	Kuesioner karakteristik responden	SD SMP SMA/SMK Perguruan Tinggi (UU No.20 Tahun 2003)	Ordinal
2.	Pengetahuan	Pengetahuan merupakan dasar seseorang untuk mengambil keputusan yang dapat dinilai melalui kemampuan dalam menjawab pertanyaan terkait ketepatan standar porsi	Pengisian kuesioner	Kuesioner <i>pre test</i> dan <i>post test</i>	Hasil jawaban responden dijumlah dan Dibandingkan dengan jumlah pertanyaan kemudian dikalikan 100% dengan klasifikasi ukur sebagai berikut: a.Baik : 76 % - 100	Ordinal

					% b. Cukup : 56% - 75% c. Kurang : <55% (Arikunto, 2013)	
3.	Keterampilan	Keterampilan yang di lihat dalam menyiapkan menu dengan kualitas baik dan keterampilan dalam memorsikan makanan sesuai dengan standar yang dianjurkan dan dilihat dari jumlah skor yang dihitung berdasarkan hasil pengamatan keterampilan.	Pengisian kuesioner	Pengamatan dan <i>form checklist</i>	Hasil jawaban dijumlah dan dibandingkan dengan jumlah pertanyaan kemudian dikalikan 100% dengan klasifikasi ukur sebagai berikut: Terampil: > 50% Tidak Terampil: < 50% (Azwar,2011)	Ordinal

#### F. Instrument Penelitian

Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini antara lain:

1. Form persetujuan responden (Lampiran 1)
2. Form kuesioner karakteristik responden (Lampiran 2)
3. Kuesioner pre-tes dan post-test (Lampiran 3)
4. Form check list keterampilan (Lampiran 4)
5. Satuan Acara Kegiatan Edukasi Gizi (Lampiran 5)
6. Media Booklet (Lampiran 7)
7. Alat tulis
8. Alat dokumentasi .
9. Timbangan digital makanan
10. Takaran Ukuran Rumah Tangga (URT)

#### G. Metode Pengumpulan Data

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

a. Tahap Persiapan

Mempersiapkan kelengkapan peralatan dan administrasi untuk keperluan penelitian (formulir, kuesioner, alat tulis, timbangan makanan digital, dan lain-lain).

b. Tahap Pelaksanaan

Tingkat pengetahuan penjamah makanan diperoleh dengan mengisi kuesioner *pretest* dan *posttest*. Pengisian *pretest* dilakukan saat penyuluhan pertama dan pengisian *posttest* dilakukan setelah penyuluhan kedua. Tingkat keterampilan diperoleh dengan hasil jawaban pada *form checklist* keterampilan selama pengamatan. Pengamatan dilakukan 3 hari berturut turut sebelum penyuluhan pertama kemudian pengamatan 3 hari berturut-urut setelah penyuluhan pertama dan setelah penyuluhan kedua.

## H. Pengolahan dan Penyajian Data

### 1. Pengolahan Data

a. Data Pengetahuan

Setiap item pertanyaan dijawab benar bernilai 1 dan jawab salah bernilai 0, sehingga tiap responden memiliki total skor tingkat pengetahuan untuk kemudian dihitung persen benar. Dihitung dalam persentase dengan menggunakan rumus sebagai berikut (Sugiyono, 2008) :

$$\text{Total tingkat pengetahuan} : \frac{\text{Jumlah soal yang benar}}{\text{jumlah soal}} \times 100\%$$

Kemudian dilakukan klasifikasi tingkat pengetahuan masing-masing responden dengan kriteria sebagai berikut (Arikunto, 2013):

- 1) Baik : 76 % - 100 %
- 2) Cukup : 56% - 75%
- 3) Kurang : < 55%

b. Data Keterampilan

Setiap pertanyaan yang memiliki jawaban benar dan dijawab dengan memiliki “benar (dilakukan)” maka skore yang diberikan adalah 1 jika dijawab “salah (tidak dilakukan)” skorenya 0. Begitu pula sebaliknya sehingga setiap responden memiliki total skor

keterampilan untuk kemudian dihitung persentasenya dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Total tingkat pengetahuan} : \frac{\text{Jumlah soal yang benar}}{\text{jumlah soal}} \times 100\%$$

Kemudian diklasifikasikan berdasarkan tingkat keterampilan dengan kriteria seperti berikut (Azwar,2011):

- 1) Terampil : > 50%
- 2) Tidak Terampil: < 50%

## 2. Penyajian Data

### a. Data Pengetahuan penjamah Makanan

Data pengetahuan penjamah makanan tentang ketepatan standar porsi yang seimbang disajikan dalam bentuk tabel dan narasi.

### b. Data Keterampilan

Data keterampilan penjamah makanan tentang ketepatan standar porsi yang seimbang disajikan dalam bentuk tabel dan narasi.

## I. Analisis Data

Data tingkat pengetahuan, keterampilan penjamah makanan terkait ketepatan standar porsi sebelum dan sesudah penyuluhan termasuk dalam kategori kuantitatif yang didapatkan dari hasil *pretest* dan *posttest* lalu di analisis secara deskriptif.

## J. Uji Validitas dan Reliabilitas

Pada penelitian ini kuesioner yang digunakan dalam pengumpulan data pengetahuan dan keterampilan penjamah makanan telah dilakukan uji validitas dan reliabilitas.

### 1. Uji Validitas Kuesioner Pengetahuan Dan Keterampilan Penjamah Makanan

Validitas merupakan keakuratan yang digunakan untuk mengetahui seberapa dekat alat ukur dapat menunjukkan yang seharusnya diukur. Hasil uji coba kemudian dianalisis dengan menghitung korelasi antar skor butir instrumen dengan skor total (Fajar,dkk.2009). Uji korelasi yang digunakan yaitu uji korelasi person dengan nilai signifikan (*p-value*) 0,05 yang berkesimpulan bahwa instrument dapat dikatakan valid apabila memiliki nilai signifikan <0,05 (Dahlan,2014)

## **2. Uji Reliabilitas Kuesioner Pengetahuan Dan Keterampilan Penjamah Makanan**

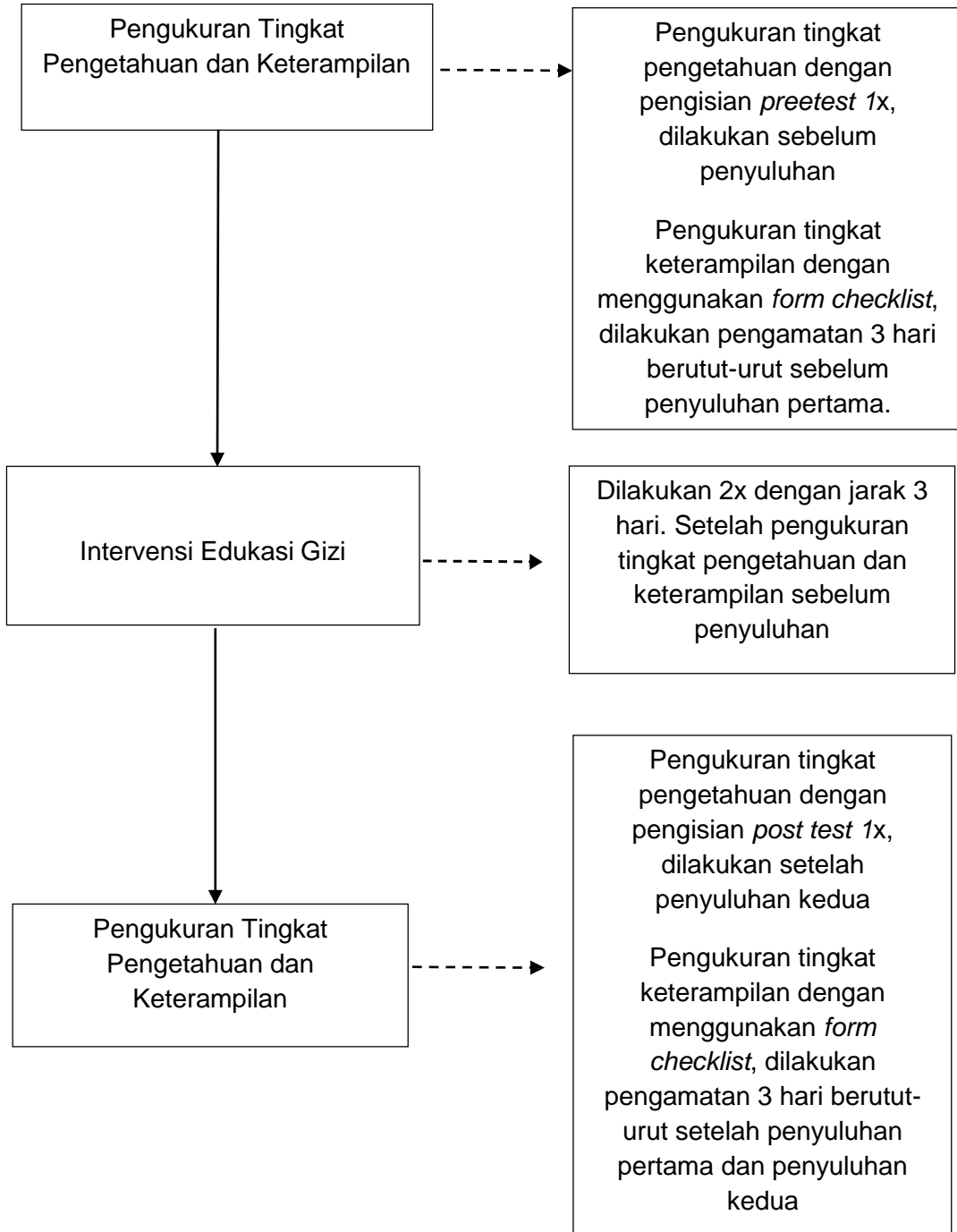
Reliabilitas berhubungan dengan ketepatan, ketelitian dan pengukuran. Pengujian reliabilitas dilakukan untuk menguji apakah data yang diperoleh dan instrument penelitian menunjukkan konsistensi internal yang memadai. Pengujian reliabilitas pada penelitian ini dilakukan dengan melihat nilai *Cronbach's Alpha*. Suatu instrument penelitian dikatakan dapat diandalkan (*reliable*) apabila nilai *Cronbach's Alpha*  $>0,60$  (Ghozali,2016). Maka dari itu. Kriteria pengambilan keputusan dalam uji reliabilitas adalah sebagai berikut:

- a. Apabila nilai *Cronbach's Alpha*  $>0,60$ , maka item pertanyaan dalam kuesioner dapat diandalkan (*reliable*)
- b. Apabila nilai *Cronbach's Alpha*  $<0,60$ , maka item pertanyaan dalam kuesioner tidak dapat diandalkan (*not reliable*)

## **K. Prosedur Penelitian**

Intervensi berupa edukasi gizi terkait ketepatan standar porsi yang dilakukan 2 kali menggunakan media booklet . Edukasi Gizi dilakukan dengan metode penyuluhan. Adapun alur penelitian adalah sebagai berikut:

**a. Alur Penelitian**



Gambar 2. Alur Penelitian

## b. Jadwal Kegiatan

Kegiatan penyuluhan dilakukan sebanyak dua kali pertemuan dengan pemberian materi terkait standar porsi. Pengisian pre- test dilakukan oleh penjamah makanan sebelum penyuluhan. Pertemuan kedua, dilakukan 3 hari setelah penyuluhan pertama guna untuk mengevaluasi dan mengembangkan kembali terkait materi yang kurang dipahami. Adapun uraian kegiatan penyuluhan adalah sebagai berikut:

Tabel 3. Uraian Kegiatan Penyuluhan

No	Waktu	Kegiatan	Materi
Pertemuan Pertama			
1.	08.00-08.05	Pembukaan	Ucapan salam dan menjelaskan tujuan
2.	08.05 – 08.15	Pengisian pre test	Membagikan, menjelaskan cara pengisian kuesioner, dan responden mengisi kusioner
3.	08.15-09.15	Penyuluhan	Materi disampaikan dan responden diberikan booklet
4.	09.15-09.25	Tanya Jawab	Responden dipersilahkan melakukannya tanya jawab.
5.	09.25-09.30	Penutupan	Ucapan salam dan terimakasih
Pertemuan Kedua			
1.	08.00-08.05	Pembukaan	Ucapan salam dan menjelaskan tujuan
2.	08.05-08.30	Penyuluhan dan Evaluasi	Menyampaikan kembali materi yang sama kemudian mengevaluasi kekurangan yang didapatkan selama pengamatan
3.	08.15-08.25	Pengisian <i>posttest</i>	Membagikan, menjelaskan cara pengisian kuesioner, dan responden mengisi kusioner
4.	08.25-08.30	Penutupan	Ucapan terimakasih dan salam