

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian bersifat deskriptif kuantitatif dengan rancangan *pre-eksperimental*. Rancangan penelitian ini menggunakan desain *one group pretest-posttest* yaitu dengan memberikan test di awal sebelum diberi penyuluhan dan test di akhir setelah dilakukan penyuluhan. Penelitian dilakukan pada seluruh penjamah makanan untuk mendapatkan data tentang karakteristik, pengetahuan dan sikap higiene sanitasi penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan Asrama MTsN 1 Kota Malang. Penelitian ini juga bersifat deskriptif observasional yang dilakukan dengan desain *cross sectional* untuk menggali data tentang kelaikan fisik jasaboga pada penyelenggaraan makanan Asrama MTsN 1 Kota Malang.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

1. Waktu

Survei pendahuluan dilaksanakan pada 16 sampai 20 Desember 2024 yang terdiri dari kegiatan pengumpulan data melalui observasi dan wawancara. Sedangkan, penelitian dilaksanakan pada 23 samapai 24 Januari 2025 yang terdiri dari kegiatan pengumpulan data melalui kuisisioner observasi, wawancara, dan dokumentasi, serta penulisan laporan penelitian.

2. Tempat

Penelitian ini dilaksanakan pada penyelenggaraan makanan di Asrama MTsN 1 Jl. Bandung No.7, Penanggungan, Kec. Klojen, Kota Malang, Jawa Timur 65113.

C. Populasi dan Sampel Penelitian

1. Populasi

Populasi adalah keseluruhan objek penelitian atau objek yang diteliti (Notoadmojo, 2010). Populasi dalam penelitian ini adalah tenaga penjamah makanan di penyelenggaraan makanan Asrama MTsN 1 Kota Malang yang berjumlah 2 orang.

2. Teknik Pengambilan Sampel

Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan teknik total sampling karena sampel sama dengan jumlah populasi yang berjumlah 2 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 di Asrama MTsN 1 Kota Malang 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
- b. Kelaikan fisik higiene sanitasi

2. Variabel Terikat

- a. Pengetahuan penjamah makanan
- b. Sikap penjamah makanan

E. Definisi Operasional

Tabel 3. Tabel Definisi Operasional

Variabel	Definisi	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Data
Pengetahuan	Hasil tahu yang terjadi setelah orang tersebut melakukan penginderaan terhadap sesuatu obyek tertentu. (Rosdiana, 2023)	Formulir kuisioner pretest dan posttest mengenai pengetahuan penjamah makanan terkait higiene sanitasi	<ul style="list-style-type: none"> • Baik jika skor 80-100% • Cukup jika skor 60-79% • Kurang < 60% (Swarjana, 2022) 	Ordinal
Sikap	Respons seseorang ketika menerima stimulus dari	Formulir ceklis	<ul style="list-style-type: none"> • Baik jika skor 80-100% • Cukup jika skor 60-79% • Kurang < 60% 	Ordinal

	lingkungannya (Rosdiana, 2023)		(Swarjana, 2022)	
Kelaikan fisik jasaboga	Pengendalian keamanan pangan saat proses produksi makanan (Sawong, 2016)	Formulir uji kelaikan fisik mengenai higiene sanitasi jasaboga (Permenkes RI, 2011)	Memenuhi syarat: Minimal skor nilai akhir 83 maksimal 92, atau rangking 83-92% Tidak memenuhi syarat: Skor nilai akhir <83% (Permenkes RI, 2011)	Ordinal

F. Instrument 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 kuesioner *pretest* dan *posttest* pengetahuan responden atau penjamah makanan mengenai higiene sanitasi jasaboga. Instrument yang digunakan untuk merujuk pada penelitian
5. Formulir kuesioner *pretest* dan *posttest* sikap responden atau penjamah makanan mengenai higiene sanitasi jasaboga. Instrument yang digunakan untuk merujuk pada penelitian
6. Satuan acara penyuluhan
7. Materi penyuluhan higiene sanitasi

8. Formulir uji penilaian kelaikan fisik untuk higiene sanitasi makanan jasaboga menurut Permenkes RI Nomor 1096/Menkes/PER/2011

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 asrama

Data ini diperoleh melalui observasi dan wawancara secara langsung kepada kepala asrama atau pengurus asrama.

2. Data karakteristik responden

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

3. 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.

4. 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.

5. Data kelaikan fisik 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.

H. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan Data

a. Data Gambaran Umum Katering

Data ini diolah dengan menerjemahkan hasil observasi dan wawancara secara langsung kepada kepala asrama atau pengurus asrama.

b. Data Karakteristik Responden

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

c. Data Pengetahuan Penjamah Makanan

Data pengetahuan penjamah makanan diolah dengan memberikan skor 1 bagi jawaban benar dan skor 0 bagi jawaban salah. Kemudian, dihitung dalam persentase dengan menggunakan rumus yaitu:

$$\text{Total data pengetahuan} = \frac{\text{jumlah jawaban benar}}{\text{jumlah soal}} \times 100\%$$

Hasil pengolahan data pengetahuan penjamah makanan kemudian dikategorikan dengan kriteria yaitu (Swarjana, 2022):

- 1) Pengetahuan baik jika skor 80-100%
- 2) Pengetahuan cukup jika skor 60-79%

- 3) Pengetahuan kurang jika skor < 60%

Kemudian, data disajikan dalam bentuk tabel dan dianalisis dalam bentuk deskriptif.

d. Data Sikap Penjamah Makanan

Data ini diperoleh dengan cara melihat jawaban masing-masing pertanyaan yaitu:

- 1) Untuk pertanyaan positif jika jawaban setuju diberi skor 1 maka responden mempunyai sikap mendukung terhadap pernyataan tersebut. Jika jawaban tidak setuju diberi skor 0 responden mempunyai sikap tidak mendukung terhadap pernyataan tersebut.
- 2) Untuk pertanyaan negatif jika jawaban setuju diberi skor 0 maka responden mempunyai sikap tidak mendukung terhadap pernyataan tersebut. Jika jawaban tidak setuju diberi skor 1 responden mempunyai sikap mendukung terhadap pernyataan tersebut.

Kemudian, dihitung dalam persentase dengan menggunakan rumus yaitu:

$$\text{Total data sikap} = \frac{\text{jumlah jawaban benar}}{\text{jumlah soal}} \times 100\%$$

Hasil pengolahan data sikap penjamah makanan kemudian dikategorikan dengan kriteria yaitu (Swarjana, 2022):

- 1) Sikap baik jika skor 80-100%
- 2) Sikap cukup jika skor 60-79%
- 3) Sikap kurang jika skor < 60%

Kemudian, data disajikan dalam bentuk tabel dan dianalisis dalam bentuk deskriptif.

e. Data Kelaikan Fisik 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 B karena penyelenggaraan makanan Asrama MTsN 1 Kota Malang termasuk kriteria golongan B. Untuk penentuan persyaratan kelayakan higiene sanitasi makanan dilakukan berdasarkan Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 sebagai berikut:

- 1) Golongan A1, minimal nilai 65 maksimal 70, atau 65 - 70%
- 2) Golongan A2, minimal nilai 70 maksimal 74, atau 70 - 74%
- 3) Golongan A3, minimal nilai 74 maksimal 83, atau 74 - 83%
- 4) Golongan B, minimal nilai 83 maksimal 92, atau 83 - 92%

2. Analisis Data

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