

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah quasi eksperimen (eksperimen semu) dengan desain penelitian *one group pretest-posttest* yaitu pada desain penelitian ini sudah dilakukan observasi dan *pretest* sebelum penyuluhan sehingga peneliti dapat menguji perubahan-perubahan yang terjadi setelah adanya penyuluhan, dan dalam desain penelitian ini tidak ada kelompok kontrol (pembanding).

B. Waktu dan Tempat Penelitian

Lokasi : SDIT Insan Permata Kota Malang

Waktu : Bulan Januari 2020

C. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh tenaga penjamah makanan di SDIT Insan Permata Kota Malang yang berjumlah 6 orang.

D. Sampel

Sampel penelitian merupakan anggota tenaga penjamah makanan yang memenuhi kriteria sebagai sampel penelitian di SDIT Insan Permata Kota Malang sebanyak 6 orang.

E. Teknik Sampling

Teknik sampling yang digunakan adalah *total population sampling* dimana subjek yang akan diteliti merupakan seluruh anggota populasi. Sampel untuk penelitian ini sebanyak 6 orang yang merupakan total dari penjamah makanan di SDIT Insan Permata Kota Malang.

F. Variabel Penelitian

1. Variabel Independen:

Penyuluhan higiene penjamah makanan mencakup karakteristik responden (usia, jenis kelamin, lama bekerja, tingkat pendidikan, dan riwayat mengikuti penyuluhan, tingkat pengetahuan, sikap, dan perilaku sebelum penyuluhan).

2. Variabel Antara (Intervening Variabel):

Penyuluhan higiene sanitasi

3. Variabel Dependen:

Penerapan higiene penjamah makanan meliputi tingkat pengetahuan, sikap, dan perilaku setelah penyuluhan.

G. Definisi Operasional Variabel

Tabel 1. Definisi operasional variabel

No	Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1.	Usia	Lama responden hidup (tahun) sejak dilahirkan sampai saat penelitian berlangsung	Wawancara	Kuisisioner	1. 18-40 tahun 2. 41-60 tahun 3. >61 tahun	Interval
2.	Jenis Kelamin	Perbedaan antara laki-laki dan perempuan tenaga penjamah makanan.	Wawancara	Kuisisioner	1. Laki-laki 2. Perempuan	Nominal
3.	Tingkat Pendidikan	Pendidikan formal terakhir yang pernah diselesaikan oleh penjamah makanan.	Wawancara	Kuisisioner	1. Tamat SD 2. Tamat SMP 3. Tamat SMA 4. Lainnya	Ordinal
4.	Masa Kerja	Lama/masa waktu tenaga penjamah makanan bekerja di sekolah tersebut.	Wawancara	Kuisisioner	1. 0-12 bulan 2. 1-3 tahun 3. >3 tahun	Interval
5.	Riwayat Mengikuti Penyuluhan	Keikutsertaan tenaga penjamah makanan dalam mengikuti penyuluhan higiene sanitasi	Wawancara	Kuisisioner	1. Pernah 2. Tidak pernah	Nominal
6.	Tingkat Pengetahuan Higiene Penjamah Makanan	Kemampuan tenaga penjamah makanan menjawab pertanyaan mengenai higiene sanitasi.	Wawancara	Kuisisioner	1. Baik: >80% 2. Cukup: 60-80% 3. Kurang: <60%	Ordinal
7.	Sikap Higiene Sanitasi Penjamah Makanan	Evaluasi atau reaksi perasaan mendukung dan tidak mendukung terhadap penerapan higiene	Wawancara	Kuisisioner	1. Baik: 76-100% 2. Cukup: 56-75% 3. Kurang: ≤55%	Ordinal

No	Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
8.	Perilaku Higiene Penjamah Makanan	Upaya tenaga penjamah makanan dalam menerapkan persyaratan tentang higiene pada penyelenggaraan makanan	Pengamatan	Form pengamatan	1. Baik: >80% 2. Cukup: 60-80% 3. Kurang: <60%	Ordinal

H. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian yang digunakan adalah kuisisioner untuk menilai tingkat pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan. Media yang digunakan dalam penelitian ini antara lain: *power point* mengenai higiene sanitasi digunakan sebagai media penyampaian materi, poster menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) dengan benar dan poster langkah-langkah mencuci tangan yang, serta alat bantu yang digunakan seperti alat pemotret.

I. Metode Pengumpulan Data

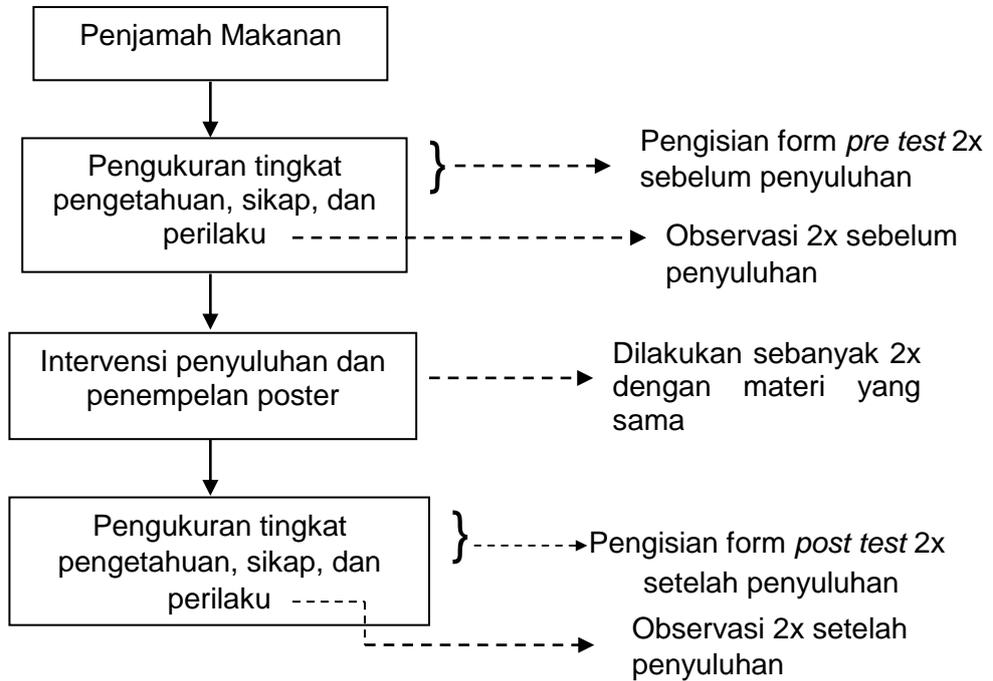
1. Data Primer

- a. Mengetahui karakteristik penjamah makanan antara lain : usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, lama bekerja, keikutsertaan mengikuti penyuluhan didapat dari hasil pengisian form kuisisioner oleh responden (Lampiran 11).
- b. Mengukur tingkat pengetahuan higiene penjamah makanan menggunakan kuisisioner (Lampiran 3). Mengukur tingkat pengetahuan responden dengan cara *pre test* dan *post test* yang masing-masing dilaksanakan satu kali, sebelum dilaksanakannya *post test*, responden diberikan penyuluhan sebanyak 2 kali dengan waktu 45 menit.
- c. Mengukur sikap higiene penjamah makanan menggunakan kuisisioner (Lampiran 4). Mengukur sikap responden dengan cara *pre test* dan *post test* yang masing-masing dilaksanakan satu kali, sebelum dilaksanakannya *post test*, responden diberikan penyuluhan sebanyak 2 kali dengan waktu 45 menit.
- d. Mengukur perilaku higiene penjamah makanan menggunakan form pengamatan (Lampiran 5). Pengamatan perilaku dilakukan dua kali sebelum penyuluhan dan dua kali setelah penyuluhan dengan pengamatan perilaku secara langsung oleh peneliti bersama enumerator selama 2 hari.

2. Data Sekunder

Data yang diperoleh dari catatan institusi mengenai gambaran umum yang berkaitan dengan penyelenggaraan makanan di SDIT Insan Permata.

J. Prosedur Penelitian



Gambar 2. Prosedur penelitian

Keterangan :

Peneliti melakukan observasi perilaku penjamah makanan sebelum penyuluhan sebanyak 2x selama 2 hari tidak berturut-turut, selanjutnya di hari yang berbeda peneliti mengukur tingkat pengetahuan dan sikap sebelum penyuluhan dengan pengisian *pre test* 1x, kemudian peneliti melakukan intervensi penyuluhan, kemudian peneliti mengukur tingkat pengetahuan dan sikap sesudah penyuluhan dengan pengisian *post test* 1x, kemudian di hari yang berbeda peneliti mengukur tingkat pengetahuan dan sikap sebelum penyuluhan dengan pengisian *pre test* 1x, kemudian peneliti melakukan intervensi penyuluhan, kemudian peneliti mengukur tingkat pengetahuan dan sikap sesudah penyuluhan dengan pengisian *post test* 1x, setelah itu peneliti melakukan observasi perilaku penjamah makanan setelah penyuluhan sebanyak 2x selama 2 hari tidak berturut-turut.

K. Jadwal Penyuluhan

1. Penyuluhan pertama : 10 Januari 2020 pukul 14:00
2. Penyuluhan kedua : 30 Januari 2020 pukul 14:00

L. Pengolahan dan Analisis Data

1. Teknik Pengolahan Data

a. Karakteristik Penjamah Makanan

Data karakteristik penjamah makanan (usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, masa kerja, dan keikutsertaan pelatihan) yang didapatkan disajikan dengan gambar dan dijelaskan secara deskriptif serta dihubungkan dengan variabel pengetahuan, sikap, dan perilaku dalam pembahasan.

1) Usia

Data usia penjamah makanan dihubungkan dengan produktivitas kerja.

2) Jenis Kelamin

Jenis kelamin dikategorikan menjadi laki-laki dan perempuan.

3) Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan dikelompokkan menjadi 4 kategori antara lain SD, SMP, SMA dan lainnya.

4) Masa kerja

Lama bekerja dikategorikan menjadi 0-2 bulan; 1-3 tahun; dan ≥ 3 tahun.

5) Keikutsertaan Pelatihan dan Penyuluhan

Keikutsertaan Pelatihan dan Penyuluhan mengenai higiene tenaga penjamah makanan dibedakan menjadi pernah mengikuti atau tidak pernah mengikuti.

b. Tingkat Pengetahuan

Data tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang higiene tenaga penjamah makanan sebelum dan setelah diberikan penyuluhan diolah dengan cara mengklasifikasikan data berdasarkan :

1) Setiap pertanyaan mempunyai nilai yang mutlak, bila benar diberi skor 1 dan bila salah diberi skor 0.

2) Selanjutnya setelah dilakukan perhitungan nilai untuk mengetahui total skor dengan rumus :

$$\text{Tingkat Pengetahuan} = \frac{\text{Total skor jawaban}}{\text{Total skor harapan}}$$

- 3) Kemudian dilakukan klasifikasi tingkat pengetahuan masing-masing subyek secara kategorik dengan kriteria (Khomsan, 2000 dalam Fatmawati dkk, 2013) sebagai berikut :
 - a) Baik : bila total skor >80%
 - b) Sedang : bila total skor 60 – 80%
 - c) Kurang : bila total skor <60%
- 4) Terakhir data disajikan dalam bentuk diagram, diinterpretasikan secara deskriptif.

c. Sikap

Data sikap higiene tenaga penjamah makanan sebelum dan setelah diberikan penyuluhan diolah dengan menggunakan *skala Likert* seperti yang diungkapkan oleh Azwar (2005) yaitu:

- a) Skor 0 untuk pernyataan Sangat Tidak Setuju (STS)
- b) Skor 1 untuk pernyataan Tidak Setuju (TS)
- c) Skor 2 untuk pernyataan Setuju (S)
- d) Skor 3 untuk pernyataan Sangat Setuju (SS)

- 1) Total pernyataan sikap adalah 10 pernyataan positif
- 2) Dilakukan perhitungan nilai untuk mengetahui total skor dengan rumus :

$$\text{Sikap} : \frac{\text{Total skor jawaban}}{\text{Total skor harapan}}$$

$$\begin{aligned} \text{Skor harapan} &= (\text{pernyataan} \times \text{skor SS}) \\ &= (10 \times 3) \\ &= 30 \end{aligned}$$

- 3) Kemudian dilakukan klasifikasi sikap masing-masing subyek secara kategorik dengan kriteria (Nursalam, 2008 dalam Permatasari 2017) sebagai berikut:
 - a) Baik : bila total skor 76 – 100%
 - b) Sedang : bila total skor 56 – 75%
 - c) Kurang : bila total skor ≤55%

d. Perilaku

Data higiene penjamah makanan diolah dengan memberikan skor 1 untuk yang melakukan higiene penjamah makanan dan skor 0 yang tidak melakukan higiene penjamah makanan. Kemudian nilai akan dihitung dengan rumus:

$$\text{Perilaku Peniamah Makanan} = \frac{\text{Total skor jawaban}}{\text{Total skor harapan}}$$

Selanjutnya akan dilakukan pengukuran higiene penjamah makanan secara kategori dengan standar yang telah ditetapkan oleh (Khomsan, 2000 dalam Fatmawati dkk, 2013) dan diinterpretasi:

- a) Baik : bila total skor >80%
- b) Cukup : bila total skor 60 – 80%
- c) Kurang : bila total skor <60%

2. Teknik Analisis Data

a. Karakteristik Penjamah Makanan

Data karakteristik tenaga penjamah makanan yang meliputi usia, tingkat pendidikan, lama bekerja, dan pengalaman mengikuti penyuluhan dianalisis dengan cara deskriptif.

b. Tingkat Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku

Data tingkat pengetahuan, sikap, dan perilaku tenaga penjamah makanan sebelum dan sesudah penyuluhan termasuk dalam kategori kuantitatif dan jika data berdistribusi normal dilakukan uji antar dua variabel untuk mencari hubungan menggunakan Uji *Paired Simple T-Test*. Sedangkan jika data tidak berdistribusi normal maka menggunakan Uji statistik *Wilcoxon Signed Rank Test* untuk mengetahui pengaruh sebelum dan sesudah penyuluhan.