

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini bersifat deskriptif dengan pendekatan kuantitatif menggunakan jenis penelitian pre-eksperimental dengan desain one group pre-test dan post-test yaitu pengambilan data dilakukan sebelum dan sesudah intervensi. Adapun desain penelitian sebagai berikut :

Pre-test	Treatment	Post-test
O1	X	O2

Keterangan :

O1 : Pengetahuan dan perilaku personal hygiene penjamah makanan (sebelum di beri perlakuan)

X : Perlakuan

O2 : Pengetahuan dan perilaku personal hygiene penjamah makanan (sesudah di beri perlakuan)

B. Waktu dan Tempat Penelitian

Waktu : Agustus 2024

Tempat : Penelitian ini dilakukan pada penjamah makanan di Catering Adith Kitchen, Jl. Ahmad Yani Krajan Utara RT 02/RW O3 Sumber Porong Kec Lawang Kab. Malang, Jawa Timur 65212.

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh tenaga penjamah makanan sebanyak 10 orang di Catering Adith Kitchen Lawang

2. Sampel

Sampel dalam penelitian ini merupakan tenaga penjamah makanan sebanyak 10 orang di Catering Adith Kitchen Lawang

3. Teknik Sampling

Teknik sampling yang digunakan adalah purposive sampling dengan kriteria sebagai berikut:

- Penjamah makanan terlibat secara langsung dalam pengolahan makanan
- Melakukan pegolahan ditempat penjualan

- c. Bersedia menjadi responden
- d. Dapat mengikuti penelitian

1. Variabel Penelitian

Variabel Independent : Edukasi dengan Media Poster tentang Personal Hygiene

Variabel Dependent : Pengetahuan dan perilaku Personal Hygiene Penjamah Makanan

2. Definisi Operasional Variabel

Tabel 2. Definisi Operasional Variabel

No	Variabel	Definisi	Alat Ukur	Skala Ukur	Hasil Ukur
1.	Tingkat Pengetahuan	Tingkat pemahaman penjamah makanan tentang personal hygiene pada pengolahan makanan dalam menjawab pertanyaan	Kuesioner (pre-test dan post-test melalui form yang dikirimkan melalui Whatsapp)	Ordinal	- Baik : >80% - Sedang : 60%-80% - Kurang : <60%
2.	Perilaku Penjamah Makanan	Aktivitas atau upaya yang dilakukan penjamah makanan dalam menerapkan personal hygiene pada pengolahan makanan	Observasi (form checklist)	Ordinal	- Baik : >80% - Sedang : 60%-80% - Kurang : <60%

Sumber : Fatmawati dkk., (2013)

3. Alat dan Instrumen Penelitian

- a. Lembar persetujuan responden
- b. Kuesioner tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan

- c. Form check list perilaku personal hygiene tenaga penjamah makanan
- d. Alat tulis dan kalkulator
- e. Poster edukasi personal hygiene penjamah makanan
- f. Handphone (HP)

4. Metode Pengumpulan Data

- a. Data karakteristik (usia, jenis kelamin, masa kerja, dan tingkat pendidikan) tenaga penjamah makanan. Data tersebut diperoleh dalam formulir lembar persetujuan untuk menjadi responden
- b. Data tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan diperoleh dengan memberikan form kuesioner yang di kirimkan kepada panjamah makanan melalui Whatsapp yang dibagikan sebelum edukasi (pre-test) dan setelah pemberian edukasi (post-test)
- c. Data perilaku personal hygiene tenaga penjamah makanan diperoleh dengan melakukan observasi dengan alat bantu form checklist personal hygiene penjamah makanan. Observasi dilakukan sebelum pemberian edukasi dan setelah pemberian edukasi dan penempelan poster

5. Pengolahan Data

- a. Data karakteristik tenaga penjamah makanan (usia, tingkat pengetahuan, dan masa kerja) diolah dengan cara mengklasifikasikan data berdasarkan klasifikasi sebagai berikut :
 - 1) Usia
 - <15 Tahun (usia muda)
 - 15-64 Tahun (usia produktif)
 - >65 Tahun (usia tidak produktif)
 - 2) Jenis kelamin
 - Laki-laki
 - Perempuan
 - 3) Masa Kerja
 - <3 Tahun (baru)
 - >3 Tahun (lama)

4) Tingkat Pendidikan

- Tidak Sekolah
- SD, SMP (Pendidikan Dasar)
- SMA/SMK (Pendidikan Menengah)
- Perguruan Tinggi

Selanjutnya disajikan dalam bentuk tabel, mencantumkan presentase dan kemudian diinterpretasikan secara deskriptif.

- b. Data tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan diolah dengan skor 1 bagi jawaban yang benar dan skor 0 bagi jawaban yang salah, kemudian dihitung dalam presentase dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Total data tingkat pengetahuan} = \frac{\text{skor jawaban}}{\text{skor harapan}} \times 100\%$$

Keterangan :

Skor jawaban : Jumlah uraian/kegiatan yang dilakukan dengan benar

Skor harapan : Nilai maksimal yang dapat diperoleh jika seluruh uraian/kegiatan dilakukan dengan benar.

Nilai-nilai pengetahuan responden dikelompokkan menurut kriteria sebagai berikut : Baik : >80%, Sedang : 60-80%, Kurang : <60%.

(Fatmawati dkk., 2013)

- c. Data perilaku tenaga penjamah makanan diolah dengan skor 1 bagi jawaban yang benar dan skor 0 bagi jawaban yang salah, kemudian dihitung dalam presentase dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Total data perilaku penjamah makanan} = \frac{\text{skor jawaban}}{\text{skor harapan}} \times 100\%$$

Keterangan :

Skor jawaban : Jumlah uraian/kegiatan yang dilakukan dengan benar

Skor Harapan : Nilai maksimal yang dapat diperoleh jika seluruh uraian/kegiatan dilakukan dengan benar.

Nilai-nilai perilaku responden dikelompokkan menurut kriteria sebagai berikut : Baik : >80%, Sedang : 60-80%, Kurang : <60%.

(Fatmawati dkk., 2013).

6. Penyajian Data

Data karakteristik, data pengetahuan, dan perilaku personal hygiene penjamah makanan disajikan dalam bentuk tabel dan narasi secara deskriptif.

7. Analisis Data

- a. Data karakteristik penjamah makanan, tingkat pengetahuan dan praktik personal hygiene penjamah makanan dianalisis narasi secara deskriptif.
- b. Data tingkat pengetahuan dan perilaku personal hygiene penjamah makanan sebelum dan sesudah edukasi diuji statistik dengan uji Wilcoxon pada tingkat kepercayaan 95%. Apabila hasil uji Wilcoxon $<0,05$, maka kesimpulannya ada pengaruh edukasi menggunakan media poster pada pengetahuan dan perilaku personal hygiene penjamah makanan di Catering Adith Kitchen Lawang.