# BAB III METODE PENELITIAN

1. **Jenis dan Desain Penellitian**

Jenis penelitian ini adalah *ekspriment* dengan desain *one group pretest-postest.*  Penulis dapat menguji dan membandingkan nilai sebelum *pre-test* dan nilai *post-test* setelah dilakukanya intervensi berupa edukasi personal higienesanitasi. Penulis akan melakukan penelitian di Rumah Makan Elbarilto Resto & Café Samarinda, penulis mengambil responden dengan total keseluruhan responden 13 orang.

P2

P1

X

P4

P3

X

Keterangan :

P1, P3 : Nilai *Pre – test* sebelum perlakuan

P3 *: Pre-test*

X : Merupakan intervensi berupa edukasi P2, P4: Nilai *Post – test* setelah diberikan perlakuan

Perbedaan antara P1, P3 dengan P2, P4 dapat diasumsikan sebagai efek atau pengaruh dari perlakuan yang telah diberikan.

# Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Rumah Makan Elbarilto Resto & Café Samarinda, Jalan Sei Barito No. 1 Pelabuhan, Kec. Samarinda Kota Samarinda Kalimantan Timur. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April-Mei 2021.

# Populasi, Sampel dan Teknik Sampling

1. **Populasi penelitian**

Populasi adalah seluruh penjamah makanan yang ada di Rumah Makan Elbarilto Resto & Café Samarinda

# Sampel penelitian

Sampel penelitian adalah Penjamah makanan yang ada di Rumah Makan Elbarilto Resto & Café Samarinda yang memenuhi kriteria inklusi dan ekslusi.

* + - 1. Kriteria Inkulsi

Kriteria inkulsi adalah kriteria disusun dan ditentukan oleh penulis dalam penelitian yang diambil dari populasi, kriteria inkulsi meliput:

* + - * 1. Terdaftar sebagai tetap karyawan Rumah Makan Elbarilto Resto & Café Samarinda.
        2. Terlibat dalam proses penyelenggaran makanan.
        3. Responden dapat berkomunikasi dengan baik termasuk membaca dan menulis.
        4. Bersedia menjadi responden dengan mengisi *informed consent.*
      1. Kriteria Eksklusi

Kriteria eksklusi merupakan kriteria dimana responden tidak memenuhi syarat dikarenakan adanya hambatan yang tidak memungkinkan responden mengikuti penelitian meliputi :

* + - * 1. Responden dalam keadaan sakit berat saat penelitian.
        2. Responden tidak mampu mengikuti seluruh rangkaian penelitian.

# Besar sampel penelitian

Sampel penelitian merupakan penjamah makanan yang memenuhi kriteria sebagai sampel penelitian di Rumah Makan Elbarilto Resto & Café Samarinda sebanyak 13 orang.

# Teknik sampling

Pengambilan sampel menggunakan teknik *Total sampling* yaitu sampel yang digunakan adalah semua penjamah makanan yang memenuhi kriteria sampel penelitian.

# Variabel Penelitian dan Definisi Operasional

1. **Variabel penelitian**
   * + 1. Variabel bebas : Intervensi pemberian edukasi higienesanitasi penjamah makanan Rumah Makan Elbarilto Resto & Café Samarinda.
       2. Variabel terikat : Penerapan higienesanitasi penjamah makanan meliputi pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah makanan setelah diberikan edukasi higiene sanitasi di Rumah Makan Elbarilto Resto & Café Kota Samarinda
2. **Definisi Operasional**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **Variabel** | **Definisi** | **Cara Ukur** | **Alat Ukur** | **Hasil Ukur** | **Skala Ukur** |
| 1. | Tingkat Pengetahuan | Hasil dari pemahaman | Wawancara | Kuisioner | 1. Baik (76 -100%) | Ordinal |
|  | Penjamah makanan | tentang pengetahuan |  | *(pre-test* dan | 2. Cukup (56-75%) |  |
|  |  | karyawan penjamah |  | *post-test)* | 3. Kurang (≤55%) |  |
|  |  | makanan, nilai yang |  |  | (Nursalam, 2010) |  |
|  |  | meunjukkan seberapa |  |  |  |  |
|  |  | besar tenaga penjamah |  |  |  |  |
|  |  | makanan memahaminya |  |  |  |  |
|  |  | dengan menjawab |  |  |  |  |
|  |  | pertanyaan yang |  |  |  |  |
|  |  | diberikan melalui |  |  |  |  |
|  |  | kuisioner yang diisi |  |  |  |  |
| 2, | Sikap Penjamah | Reaksi atau respon yang | Wawancara | Kuisioner | 1. Baik (76 -100%) | Ordinal |
|  | Makanan | diberikan oleh tenaga |  | *(pre-test* dan | 2. Cukup (56-75%) |  |
|  |  | penjamah makana |  | *post-test)* | 3. Kurang (≤55%) |  |
|  |  | terhadap pernyataan |  |  | (Nursalam, 2010) |  |
|  |  | yang diberikan melalui |  |  |  |  |
|  |  | kuisioner |  |  |  |  |
| 3. | Perilaku Penjamah | Upaya yang dilakukan | Observasi dan | Checklist | 1. Baik (76 -100%) | Ordinal |
|  | Makanan (Personal | oleh tenaga penjamah | Wawancara |  | 2. Cukup (56-75%) |  |
|  | *hygiene*) | makanan yang |  |  | 3. Kurang (≤55%) |  |
|  |  | menunjukan keterampilan |  |  | (Nursalam, 2010) |  |
|  |  | atau kebiasaan |  |  |  |  |
|  |  | melakukan pekerjaanya |  |  |  |  |
|  |  | sebagai tenaga penjamah |  |  |  |  |
|  |  | dalam persyaratan |  |  |  |  |
|  |  | higienesanitasi |  |  |  |  |

# Tabel 1. Definisi Operasional Pemberian edukasi higiene sanitasi penjamah makanan

# Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian yang digunakan adalah kuesioner untuk menilai tingkat pengetahuan penjamah makanan, sikap penjamah makanan dan formulir observasi perilaku yang dilakukan oleh penjamah makanan. Media yang digunakan dalam penelitian antara lain :

1. Poster Personal Higiene Santiasi penjamah makanan
2. Poster kebersihan pencucian alat pangan pada masa pandemic covid-19
3. Leafleat materi Higiene Sanitasi penjamah makanan
4. Modul materi
5. *Power point* dan LCD
6. Alat bantu yang digunakan Kamera dan Perekaman

# Teknik Pengumpulan Data

1. **Sumber data**
2. Data Primer
   * + - 1. Karakteristik penjamah makanan antara lain usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, lama bekerja dan keikutsertaan dalam edukasi dikumpulkan dengan menggunakan kuisioner.
         2. Tingkat pengetahuan penjamah makanan diukur dengan mengunakan kuesioner yang berpedoman pada persyaratan Higiene sanitasi Rumah Makan dan Restoran Peraturan Menteri Kesehatan *RI No.1098/MENKES/PER/VII/2003.*
         3. Sikap penjamah makanan diukur dengan menggunakan kuisioner yang berpedoman pada Persyaratan Higienesanitasi Rumah Makan dan Restoran Peraturan Menteri Kesehatan *RI No.1098/MENKES/PER/VII/2003.*
         4. Perilaku penjamah makanan diukur dengan menggunakan pedoman observasi dengan pengamatan sebanyak 3 kali berdasarkan Persyaratan Higiene sanitasi Rumah Makan dan Restoran Peraturan Menteri Kesehatan *RI No.1098/MENKES/PER/VII/2003.*
3. Data Sekunder

Data mengenai gambaran umum tentang usaha jasaboga Rumah Makan Elbarilto Resto & Café Samarinda didapatkan dari Manajemen terkait.

# Prosedur penelitian

* + - 1. **Alur penelitian**

Penjamah makanan

Pengisian Pre-test 2x dilakukan 4 hari sebelum intervensi edukasi (Dilakukan

Pengukuran tingkat pengetahuan, sikap

Pengamatan 3x

Dilakukan selama 3 hari berturut-turut dimulai pada 4 hari sebelum intervensi edukasi

Pengukuran Perilaku

Dilakukan 2x

Intervensi edukasi

1 hari setelah pengamatan perilaku hari terakhir

Pengisian Post-test 1x setelah di lakukan intervensi

Pengukuran tingkat pengetahuan, sikap

edukasi

Pengamatan 3x

Dilakukan 1 minggu setelah intervensi edukasi

Pengukuran Perilaku

Keterangan Alur Penelitian:

Tabel 2. Keterangan Alur Penelitian pemberian edukasi higiene sanitasi

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **Alur Penelitian** | **Tanggal Edukasi 1** | **Tanggal Edukasi 2** |
| **1.** | Pengisian *Pre-test* sebelum intervensi | Senin, 03 Maret 2021 | Senin, 24 Maret 2021 |
| **2.** | Pengamatan Pengukuran Perilaku sebelum intervensi | Selasa 04 Maret 2021 – Kamis, 06 Maret 2021 | Selasa, 25 Maret 2021 – Kamis, 27 Maret 2021 |
| **3.** | Intervensi berupa Edukasi | Jumat, 07 Maret 2021 | Jumat, 28 Maret 2021 |
| **4.** | Pengisian *Post-test* sesudah intervensi | Jumat, 07 Maret 2021 | Jumat, 28 Maret 2021 |
| **5.** | Pengamatan Pengukuran Perilaku intervensi | Jumat,14 Maret 2021 – Minggu, 16 Marer 2021 | Jumat 04 April 2021 – Minggu, 06 April 2021 |

1. **Jadwal Kegiatan Edukasi ke-1**

Hari, tanggal : 07 Maret 2021

Uraian Kegiatan edukasi :

Tabel 3. Kegiatan pemberian edukasi higiene sanitasi pertama

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **Waktu** | **Kegiatan** | **Materi** |
| 1. | 09.00-09.10 | **Persiapan** | Persiapan tempat, mengisi absen, pembagian konsumsi |
| 2. | 09.10-09.20 | **Pembukaan** | Mengucapkan salam dan memperkenalkan diri, menyampaikan tujuan umum dan  tujuan khusus pertemuan kali ini |
| 3. | 09.20-09.40 | **Pemberian *pre- test***  **(test awal)** | Memberikan *pre-test* kepada peserta untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan sikap karyawan penjamah makanan sebelum  mendapatakan intervensi |
| 4. | 09.40-10.40 | **Kegiatan inti** | Menyampaikan materi edukasi tentang “ *Personal* Higienesanitasi penjamah makanan” |
| 5. | 10.40-11.00 | **Tanya jawab**  **(diskusi)** | Memberikan kesempatan peserta  untuk bertanya dan diskusi |
| 6. | 11.00-11.30 | **Pemberian *post-test* (tes akhir)** | Memberikan *post-test* kepada peserta untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan sikap karyawan penjamah makanan setelah  mendapatkan intervensi. |
| 7. | 11.30-11.40 | **Penutup** | Memberikan kesimpulan tentang materi yang telah dijelaskan, salam penutup, dan memberikan kenang-  kenangan |

1. **Media**

Media yang digunakan dalam penelitian antara lain :

1. Poster Personal higiene sanitasi kebersihan peribadi penjamah makanan.
2. Leafleat materi Higiene sanitasi makanan
3. Power point dan LCD
4. Alat bantu yang digunakan Kamera dan Perekaman
5. **Jadwal Kegiatan Edukasi ke-2**

Hari, Tanggal : Jumat, 28 Maret 2021

Uraian Kegiatan edukasi :

Tabel 4. Kegiatan pemberian edukasi higiene sanitasi kedua

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **Waktu** | **Kegiatan** | **Materi** |
| 1. | 09.00-09.10 | **Persiapan** | Persiapan tempat, mengisi absen, pembagian konsumsi |
| 2. | 09.10-09.20 | **Pembukaan** | Mengucapkan salam dan memperkenalkan diri, menyampaikan tujuan umum dan  tujuan khusus pertemuan kali ini |
| 3. | 09.20-09.40 | **Pemberian *pre- test***  **(test awal)** | Memberikan *pre-test* kepada peserta untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan sikap karyawan penjamah makanan sebelum  mendapatakan intervensi |
| 4. | 09.40-10.40 | **Kegiatan inti** | Menyampaikan materi edukasi tentang “Kebiasaan mencuci alat pangan saat pandemic *covid-19* dan mencuci tangan dengan benar” |
| 5. | 10.40-11.00 | **Tanya jawab**  **(diskusi)** | Memberikan kesempatan peserta  untuk bertanya dan diskusi |
| 6. | 11.00-11.30 | **Pemberian *post-test* (tes akhir)** | Memberikan *post-test* kepada peserta untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan sikap karyawan penjamah makanan setelah  mendapatkan intervensi. |
| 7. | 11.30-11.40 | **Penutup** | Memberikan kesimpulan tentang materi yang telah dijelaskan, salam penutup, dan memberikan kenang-  kenangan |

1. **Media**

Media yang digunakan dalam penelitian antara lain :

1. Poster Personal kebersihan alat pangan pada saat pandemic covid -19.
2. Leafleat materi Mencuci tangan dengan benar
3. Power point dan LCD
4. Alat bantu yang digunakan Kamera dan Pereka

# Teknik pengolahan dan Analisis Data

1. **Karakteristik karyawan penjamah makanan**
   * + 1. Usia

Data umur penjamah makanan dikelompokan menjadi 4 katagori yaitu : ≤ 25 tahun; 26-35 tahun; 36-45 tahun; dan ≥ 46 tahun

(Rapiasih, 2010).

* + - 1. Jenis Kelamin

Jenis kelamin diklompokan menjadi laki-laki dan perempuan.

* + - 1. Tingkat pendidikan

Tingkat pendidikan dikelompokan menjadi 4 katagori antara lain SD, SMP, SMA, dan lainnya.

* + - 1. Lama bekerja

Lama bekerja dikelompokan menjadi 4 katagori yaitu : 0-12 bulan; 1-2 tahun; 2-3 tahun; dan > 3 tahun.

* + - 1. Keikutsertaan Edukasi

Keikutsertaan Edukasi mengenai Higiene sanitasi jasaboga dibedakan menjadi pernah mengikuti atau tidak.

# Tingkat pengetahuan

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

* + - 1. Setiap pertanyaan mempunyai nilai yang mutlak, bila benar diberikan skor 1 dan bila salah diberi skor 0.
      2. Selanjutnya dilakukan perhitungan nilai untuk mengetahui total skor dengan cara:

Total skor jawaban

Tingkat Pengetahuan = X 100% Total skor harapan

* + - 1. Kemudian dilakukan klasifikasi tingkat pengetahuan masing- masing subjek kategori dengan krikteria (Nursalam, 2008) sebagai berikut:
         1. Baik : bila total skor 76-100%
         2. Sedang : bila total skor 56-75%
         3. Kurang : bila total skor ≤ 55 %
      2. Terakhir data disajikan dalam bentuk tabel.

# Sikap

Data tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan tentang

Higiene sanitasi tenaga penjamah makanan sebelum dan setelah diberikan intervensi diolah dengan cara mengklasifikasikan data berdasarkan :

* + - 1. Pernyataan Positif diberi skor :
         1. Skor 0 untuk pernyataan sangat tidak setuju (STS)
         2. Skor 1 untuk pernyataan tidak setuju (TS)
         3. Skor 2 untuk pernytaan setuju (S)
         4. Skor 3 untuk pernyataan sangat setuju (SS)
      2. Penyataan negatif diberi skor :
         1. Skor 3 untuk pernyataan sangat tidak setuju (STS)
         2. Skor 2 untuk pernyataan tidak setuju (TS)
         3. Skor 1 untuk pernyataan setuju (S)
         4. Skor 0 untuk pernyataan sangat setuju (SS)
      3. Selanjutnya diberikan perhitungan nilai untuk mengetahui total skor dengan cara:

Total skor jawaban

Sikap = X 100%

Total skor harapan

* + - 1. Kemudian dilakukan klasifikasi sikap masing – masing subek secara katagori dengan kriteria (Nursalam, 2008) sebagai berikut:
         1. Baik : bila total skor 76-100%
         2. Sedang : bila total skor 56-75%
         3. Kurang : bila total skor ≤ 55 %
      2. Terakhir data disajikan dalam bentuk tabel.

# Perilaku

Data perilaku personal Higiene sanitasi penjamah makanan diolah dengan memberikan skor 1 untuk yang melakukan Higiene penjamah makanan dengan skor 0 yang tidak melakukan Higiene penjamah makanan. Kemudian nilai akan dihitung dengan rumus:

Total skor jawaban

Perilaku Penjamah Makanan = X 100% Total skor harapan

Selanjutnya akan dilakukan pengukuran Higiene penjamah makanan secara kategorik dengan standar yang telah ditetapkan oleh Aritonang (2012) dan interprestasi :

1. Baik, jika jumlah benar > 80%
2. Sedang, jika jumlah benar 60-80%
3. Kurang, jika jumlah benar < 60%
4. **Teknik Analisa Data**

Data mengenai tingkat pengetahuan, sikap dan perilaku sebelum dan sesudah diberikan edukasi diujinormalotas menggunakan Kolmogorov-smirnov, perbedaan tingkat pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah makanan sebelum dan setelah diberikan endukasi diuji dengan menggunakan paired sample t-test.

1. **Etika Penelitian**
2. Peijinan Penelitian ini mendapatkan surat izin studi pendahuluan penelitian dari institusi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang kemudian ditujukan kepada manajemen Rumah Elbarilto Resto & Café Kota Samarinda untuk memohon izin lahan penelitian.
3. Lembar persetujuan diberikan kepada responden penjamah makanan dengan tujuan responden atau sampel agar mengerti maksud dan tujuan penelitian serta harus menandatangani lembar persetujuan sebagai bukti bersedia menjadi responden penelitian.
4. Kerahasiaan infromasi yang telah dikumpulkan dan subjek penelitian yang bersangkutan akan dijamin kerahasiaanya oleh peneliti*.* Pemilik usaha jasaboga juga telah mengijinkan pencantuman nama Rumah Makan.
5. Penelitian tidak menganggu atau merugikan pelanggan di Rumah Makan Elbarilto Resto & Café Kota Samarinda.
6. Penelitian ini telah mendaptkan rekomendasi persetujuan etik dari komisi etik penelitian Kesehatan Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang dengan Nomor Registrasi **EC01170.**