

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan desain penelitian deskriptif. Pada penelitian ini menjelaskan hasil sebelum dilakukan penyuluhan dan setelah dilakukan penyuluhan.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

1. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei tahun 2024.

2. Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Rumah Makan D'jogja 89 MERR Kota Surabaya (Jalan MERR Kalijudan No.22, Kalijudan, Mulyorejo, Kota Surabaya, Jawa Timur, ID 60114).

C. Populasi dan Sampel Penelitian

1. Populasi Penelitian

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan yang ada di Rumah Makan D'jogja MERR 89 Kota Surabaya yaitu sebanyak 10 orang.

2. Sampel Penelitian

Sampel penelitian ini adalah seluruh anggota populasi digunakan. Pengambilan sampel dilakukan dengan teknik *non probability sampling* dengan metode sampling total. Menurut Sugiyono (2021), sampling total adalah teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel. Sampel penelitian dipilih berdasarkan kriteria dibawah ini:

Kriteria Inklusi:

- a. Penjamah makanan bersedia menjadi responden.
- b. Penjamah makanan dalam keadaan sehat, jasmani dan rohani.
- c. Secara langsung terlibat dalam penyelenggaraan makanan yang merupakan pengolah makanan rumah makan D'jogja MERR 89 di kota Surabaya.

Kriteria Eksklusi:

- a. Penjamah makanan yang tidak hadir / izin bekerja saat penelitian.
- b. Penjamah makanan mengundurkan diri.
- c. Penjamah makanan dalam keadaan sakit sehingga tidak bisa mengikuti penelitian.

D. Variabel Penelitian

1. Variabel Bebas (*Independent Variable*)

Variabel bebas pada penelitian ini adalah penyuluhan higiene sanitasi menggunakan media video.

2. Variabel Terikat (*Dependent Variable*)

Variabel terikat pada penelitian ini adalah kelaikan fisik, pengetahuan, dan sikap penjamah makanan di rumah makan.

E. Definisi Operasional Variabel

Tabel 4. Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
Kelaikan fisik higine sanitasi	Pemeriksaan higiene sanitasi untuk melakukan penilaian kelaikan fisik persyaratan rumah makan	Formulir uji kelaikan fisik	Pengisian formulir uji kelaikan fisik	1. Tingkat mutu A dengan kategori sangat baik jika skor 901-1000 2. Tingkat mutu B dengan kategori baik jika skor 801-900 3. Tingkat mutu C dengan kategori cukup jika skor 700-800 4. Belum memenuhi persyaratan higiene sanitasi jika skor <700 (permenkes no. 1098. 2003)	Ordinal

Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
Tingkat pengetahuan penjamah makanan	Kemampuan penjamah makanan untuk menerapkan pengetahuan tentang higiene sanitasi.	Kuesioner	Pengisian form kuesioner tingkat pengetahuan	1. Pengetahuan baik jika skor 80-100% 2. Pengetahuan cukup jika skor 60-79% 3. Pengetahuan kurang, jika skor < 60% (Swarjana, 2022)	Ordinal
Sikap higiene sanitasi penjamah makanan	Perbuatan dan tindakan penjamah makanan terhadap higiene sanitasi rumah makan.	Observasi	Pengisian Form check list tingkat sikap penjamah makanan	1. Sikap baik jika skor 80-100% 2. Sikap cukup jika skor 60-79% 3. Sikap kurang jika skor <60% (Swarjana, 2022)	Ordinal

F. Instrument Penelitian

1. Lembar persetujuan responden (*Informed Consent*).
2. Daftar Hadir Penyuluhan
3. Form kuesioner tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang higiene sanitasi.
4. Form *check list* sikap penjamah makanan tentang higiene sanitasi.
5. Form uji kelaikan fisik untuk higiene sanitasi makanan jasaboga.
6. Satuan acara penyuluhan higiene sanitasi.
7. Video materi tentang higine sanitasi.

G. Metode Pengumpulan Data

Data dikumpulkan untuk memperoleh suatu informasi yang dibutuhkan sehingga dapat mencapai tujuan penelitian. Adapun data yang akan dikumpulkan yaitu:

1. Data Karakteristik

Data karakteristik didapatkan melalui pengisian formulir identitas diri yaitu nama, usia, jenis kelamin, alamat, pendidikan terakhir, dan lama bekerja.

2. Data Kelaikan Fisik Higiene Sanitasi

Data Kelaikan Fisik Higiene Sanitasi didapatkan melalui observasi dengan alat bantu form uji kelaikan fisik yang terdiri dari beberapa pernyataan.

3. Data Tingkat Pengetahuan

Data tingkat pengetahuan didapatkan melalui kuesioner tingkat pengetahuan tentang higiene sanitasi responden yang terdiri dari beberapa pertanyaan. Diberikan ketika sebelum dilakukan penyuluhan dan setelah dilakukan penyuluhan. Kemudian data dilihat perbandingan perubahan nilai dari sebelum dan sesudah diberi penyuluhan.

4. Data Sikap Higiene Sanitasi Penjamah Makanan

Data Sikap Higiene Sanitasi Penjamah Makanan didapatkan melalui observasi dengan alat bantu form *check list* yang terdiri dari beberapa pertanyaan. Diberikan ketika sebelum dilakukan penyuluhan dan setelah dilakukan penyuluhan. Kemudian data dilihat perbandingan perubahan nilai dari sebelum dan sesudah diberi penyuluhan.

H. Pengolahan Data dan Analisis Data

1. Pengolahan Data

a. Data karakteristik responden

Data karakteristik responden didapatkan melalui proses pengisian formulir yang kemudian disajikan dalam bentuk diagram batang batang dan dianalisis dalam bentuk narasi secara deskriptif.

b. Data penyuluhan higiene sanitasi

Data penyuluhan tentang pemberian edukasi higiene sanitasi disajikan dalam bentuk tabel dan dianalisis dalam bentuk narasi secara deskriptif.

c. Data kelaikan fisik higiene sanitasi

Data kelaikan fisik higiene sanitasi diolah dengan cara pengisian:

- a) Kolom 3, beri tanda lingkaran pada salah satu nilai yang paling sesuai dengan petunjuk dan penilaian RM

b) Kolom 4, adalah hasil perkalian kolom 2 dengan nilai yang dipilih pada kolom 3

c) Nilai 0, adalah wujud fisik saran tidak ada

d) Batas skore tingkat mutu/laik higiene sanitasi minimal 700.

Kemudian menentukan dipenuhi tidaknya persyaratan kelaikan higiene sanitasi makanan, ketentuan memenuhi syarat atau tidak menurut Permenkes No.1098 tahun 2003 sebagai berikut:

1. Tingkat mutu A dengan kategori sangat baik, jika skor 901-1000
2. Tingkat mutu B dengan kategori baik, jika skor 801-900
3. Tingkat mutu C dengan kategori cukup, jika skor 700-800
4. Belum memenuhi persyaratan higiene sanitasi jika <700

d. Data pengetahuan penjamah makanan

Data pengetahuan penjamah makanan diolah dengan perhitungan jawaban kuesioner yang telah diisi responden. Apabila jawaban benar diberi skor 1 dan apabila jawaban salah diberi skor 0. Dihitung dalam persentase dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

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

Kemudian dilakukan klasifikasi tingkat pengetahuan masing-masing responden dengan kriteria sebagai berikut (Swarjana, 2022):

1. Pengetahuan baik jika skor 80-100%
2. Pengetahuan cukup jika skor 60-79%
3. Pengetahuan kurang jika skor < 60%

e. Data sikap higiene sanitasi penjamah makanan

Data ini diperoleh dengan cara melihat jawaban masing-masing pertanyaan.

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.

Selanjutnya dihitung dalam persentase dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

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

Kemudian dilakukan klasifikasi tingkat pengetahuan masing-masing responden dengan kriteria sebagai berikut (Swarjana, 2022):

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

2. Analisis Data

a. Univariat

Analisis univariat dilakukan dengan tujuan untuk mendeskripsikan karakteristik responden meliputi nama, usia, jenis kelamin, alamat, pendidikan terakhir, dan lama bekerja.

b. Bivariat

Analisis bivariat dilakukan untuk menilai perbedaan pengetahuan dan sikap penjamah makanan sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan. Skala data yang digunakan untuk pengetahuan dan sikap adalah ordinal. Sehingga data yang diperoleh dilakukan dengan uji *Wilcoxon signed rank test* dengan program SPSS for window.

I. Penyajian Data

1. Data Gambaran Umum

Data gambaran umum rumah makan tersebut disajikan dalam bentuk narasi secara deskriptif.

2. Data Karakteristik

Data karakteristik responden seperti nama, usia, jenis kelamin, alamat, dan pendidikan terakhir disajikan dalam bentuk tabel dan narasi secara deskriptif

3. Data Kelaikain Fisik Higiene Sanitasi

Data kelaikan fisik higiene sanitasi disajikan dalam bentuk tabel dan narasi.

4. Data Tingkat Pengetahuan

Data tingkat pengetahuan responden disajikan dalam bentuk tabel dan narasi.

5. Data Sikap Higiene Sanitasi

Data tingkat pengetahuan responden disajikan dalam bentuk tabel dan narasi

J. Etika Penelitian

Penelitian ini telah dilaksanakan dan sudah mendapatkan sertifikat uji etik dengan registrasi No.DP.04/03/F.XXI.31/0565/2024 dengan tanggal berlaku mulai tanggal 5 Juni 2024 hingga 5 Juni 2025. Menurut Buku Metodologi Kesehatan (2023) etika penelitian merupakan pedoman yang berlaku pada setiap kegiatan yang melibatkan peneliti dengan subjek peneliti, peneliti dengan manfaat penelitian, sehingga responden mendapatkan manfaat pada penelitian. Pada penelitian ini akan dilakukan etika penelitian dan mempunyai 4 asas etika penelitian. Berikut ini adalah asas-asas etika penelitian:

1. *Respect for human dignity* (menghormati harkat dan martabat manusia)

Dengan memberikan informasi persetujuan, peneliti harus menghormati martabat responden dan menghormati haknya. Pada penelitian ini, jika responden setuju untuk berpartisipasi dalam penelitian, mereka akan menandatangani, jika mereka tidak setuju, peneliti akan menghormati haknya tanpa paksaan.

2. *Respect for privacy and confidentiality* (menghormati privasi dan kerahasiaan responden)

Pada penelitian ini, peneliti hanya menuliskan inisial nama responden pada observasi, bukan nama lengkapnya, dan memberikan

kode atau nomor urut untuk memisahkan data dari responden yang memiliki nama yang sama. Data yang terkumpul akan digunakan untuk penelitian selanjutnya.

3. *Respect for justice and inclusiveness* (keadilan dan keterbukaan)

Sebelum meminta persetujuan sebagai responden, peneliti akan selalu menggunakan lembar informasi yang disediakan untuk menjelaskan metode penelitian dan memastikan bahwa perlakuan dan manfaat yang diberikan kepada responden adalah sama.

4. *Balancing harms and beneficence* (memperhitungkan manfaat dan kerugian yang ditimbulkan)

Dengan berkomunikasi secara efektif dan konsisten dan membangun rasa saling percaya, peneliti bertujuan untuk meminimalkan dampak negatif pada orang yang diwawancarai.