

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian ini berada di Pajak USU Kuliner, yang terletak di Jl. Jamin Ginting No. 61, Padang Bulan, Kecamatan Medan Baru, Kota Medan, Sumatera Utara. Penelitian berlangsung dari bulan Desember 2023 hingga April 2024.

B. Jenis dan Rancangan Penelitian

Jenis penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif deskriptif yang menggunakan rancangan cross sectional dengan pendekatan observasional, wawancara, pengisian kuesioner, dan *check list*. Variabel independen yang diteliti mencakup tingkat pengetahuan dan sikap pedagang makanan, sedangkan variabel dependennya adalah praktik higiene sanitasi pedagang. Pengumpulan data dilakukan secara serentak dalam satu periode waktu penelitian.

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini mencakup seluruh pedagang makanan yang terdaftar secara resmi dalam pencatatan pengelola Pajak USU Kuliner, yang berjumlah 58 orang. Populasi pedagang makanan ini dibagi menjadi dua kategori, yaitu pedagang yang melakukan pengolahan dan penyajian makanan serta pedagang yang hanya melakukan penyajian makanan.

2. Sampel

Sampel dalam penelitian ini menggunakan teknik *total population sampling*, di mana seluruh anggota populasi dijadikan sebagai sampel penelitian. Kriteria responden ditetapkan sebagai berikut:

- a. Memiliki izin resmi sebagai pedagang makanan di Pajak USU Kuliner.
- b. Bertanggung jawab dalam proses pembuatan makanan yang dilakukan di sarana penjaja di Pajak USU Kuliner.

- c. Bersedia menjadi responden.

D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data

Penelitian ini mengandalkan dua jenis data, yakni data primer yang didapat secara orisinal dan data sekunder yang diperoleh dari data yang telah ada.

1. Jenis Data

a. Data Primer

Data primer adalah yang diperoleh melalui pengumpulan data langsung dari sampel penelitian meliputi:

- a) Data identitas umum dari sampel mencakup nomor telepon, nama, jenis kelamin, usia, status kepemilikan saat berjualan, durasi bekerja, serta pendidikan terakhir.
- b) Pengumpulan data secara kuantitatif dilakukan melalui kuesioner yang diberikan kepada seluruh responden pedagang untuk mengukur tingkat pengetahuan, sikap, dan praktik higiene sanitasi.

b. Data Sekunder

Pengumpulan data melalui kuesioner yang dilakukan pada setiap distribusi kepada responden mencakup informasi mengenai pengetahuan, sikap, dan praktik higiene sanitasi di kalangan pedagang.

2. Cara Pengumpulan Data

a. Pra Penelitian

- 1) Penelusuran jurnal-jurnal relevan yang terkait.
- 2) Penelitian ini mengajukan surat permohonan untuk melaksanakan observasi pra penelitian kepada Pengelola Pajak Usu Kuliner.
- 3) Sebagai langkah awal penelitian, peneliti melakukan observasi langsung untuk memperoleh data kuantitatif mengenai jumlah individu yang terlibat dalam proses penanganan makanan.

b. Peneltian

1) Data Primer

a) Data Pengetahuan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan

Pengumpulan data mengenai tingkat pengetahuan higiene sanitasi di kalangan pedagang makanan dilakukan melalui distribusi kuesioner secara langsung oleh peneliti kepada responden. Proses ini melibatkan pengumpulan informasi seperti nomor telepon, nama, jenis kelamin, usia, status kepemilikan saat berjualan, lama bekerja, pendidikan terakhir, serta 15 pertanyaan terkait pengetahuan higiene sanitasi. Kuesioner yang telah diisi oleh responden kemudian dikumpulkan dan dianalisis secara kuantitatif untuk memperoleh gambaran yang komprehensif mengenai variabel penelitian.

b) Data Sikap Higiene Sanitasi Pedagang Makanan

Data mengenai sikap higiene sanitasi para pedagang makanan diperoleh melalui pembagian dan pengisian *check list* yang terdiri dari 10 pertanyaan. Setelah pengisian, peneliti akan mengumpulkan hasil jawaban dari kuesioner yang telah diisi dan menghitung total skor berdasarkan kriteria yang telah ditentukan. Proses pengumpulan data ini dilakukan dengan bantuan dua enumerator, masing-masing selama 10 menit untuk setiap pedagang makanan, dan dilakukan sebanyak dua kali dengan interval waktu yang tidak berurutan.

c) Data Higiene Sanitasi Pedagang Makanan

Data higiene sanitasi pedagang makanan diperoleh melalui pengamatan langsung terhadap pedagang makanan dengan mengisi formulir observasi. Selanjutnya, hasil observasi yang telah diisi akan dikumpulkan oleh peneliti dan dihitung berdasarkan skor yang telah ditentukan dalam pengolahan data sampel. Proses pengumpulan data ini dilakukan dengan bantuan dua enumerator selama 10 menit untuk setiap pedagang makanan dan dilakukan sebanyak dua kali dengan interval waktu yang tidak berurutan.

2) Data sekunder

Data sekunder yang mencakup ringkasan umum, lokasi penelitian, serta jumlah pedagang makanan di Pajak USU Kuliner.

E. Pengolahan dan Analisis Data

1. Teknik Pengolahan Data

- a. Data identitas umum sampel dikumpulkan dan diproses secara manual oleh peneliti dengan menganalisis jawaban yang diberikan oleh responden.
- b. Data mengenai pengetahuan higiene sanitasi para pedagang makanan dikumpulkan melalui kuesioner yang terdiri dari 15 pertanyaan. Setiap jawaban yang benar mendapatkan nilai 1, sedangkan jawaban yang salah memperoleh nilai 0. Nilai maksimum yang dapat diraih oleh responden adalah 15 poin.

Dalam menentukan hasil ukur digunakan rumus:

$$\text{Persentase Skor} = \frac{\text{poin yang dicapai}}{\text{jumlah pertanyaan}} \times 100\%$$

Persentase jawaban yang benar dikelompokkan ke dalam kategori tinggi, sedang, dan kurang, yaitu:

- a) Tinggi : $\geq 68\%$
- b) Sedang : 35-67%
- c) Kurang : $< 35\%$

(Tarigan, 2019)

- c. Data mengenai Sikap Higiene Sanitasi Pedagang Makanan dikumpulkan melalui pengisian *check list* yang terdiri dari 10 pernyataan. Setiap pertanyaan diberikan nilai 1 untuk jawaban "setuju" dan nilai 0 untuk jawaban "tidak setuju". Nilai maksimum yang dapat diraih oleh responden adalah 10 poin.

Dalam menentukan hasil ukur digunakan rumus:

$$\text{Persentase Skor} = \frac{\text{poin yang dicapai}}{\text{jumlah pertanyaan}} \times 100\%$$

Persentase jawaban benar dikategorikan menjadi tinggi, sedang dan kurang yaitu:

- a) Baik : $\geq 68\%$
- b) Sedang : 35-67%
- c) Kurang : $< 35\%$

(Tarigan, 2019)

- d. Data mengenai Higiene Sanitasi Pedagang Makanan dikumpulkan melalui metode observasi dan pengisian *check list*. Dalam penilaian, setiap jawaban yang dinyatakan "selalu" akan mendapatkan nilai 2, sementara jawaban "kadang-kadang" akan diberi nilai 1, dan jawaban "tidak pernah" akan memperoleh nilai 0. Total nilai maksimum yang dapat diraih oleh responden adalah 20 poin.

Dalam menentukan hasil ukur digunakan rumus:

$$\text{Persentase Skor} = \frac{\text{poin yang dicapai}}{\text{jumlah pertanyaan}} \times 100\%$$

Persentase jawaban benar dikategorikan menjadi tinggi, sedang dan kurang yaitu:

- a) Baik : $\geq 68\%$
- b) Sedang : 35-67%
- c) Kurang : $< 35\%$

(Tarigan, 2019)

2. Analisis Data

Setelah pengelompokan data, analisis data akan dilakukan secara univariat dan bivariat.

- a. Analisis Univariat diterapkan untuk mendeskripsikan masing-masing variabel yang diteliti dalam penelitian ini, yaitu pengetahuan, sikap, dan tindakan pedagang makanan sebagai variabel independen, serta higiene sanitasi pedagang makanan sebagai variabel dependen.

- b. Analisis Bivariat diterapkan untuk mengkaji hubungan antara setiap variabel yang diteliti dalam penelitian ini, yaitu pengetahuan, sikap, dan tindakan pedagang makanan sebagai variabel independen, serta higiene sanitasi pedagang makanan sebagai variabel dependen.