

BAB III

METODE PENELITIAN

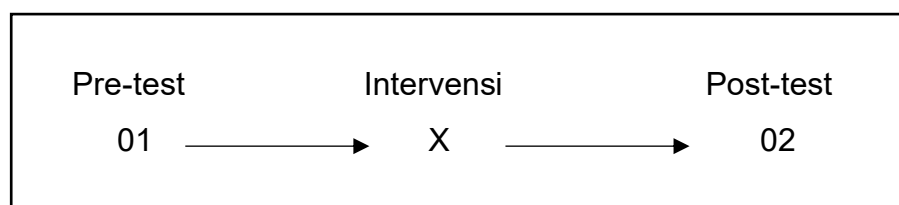
A. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dibahas dijalankan pada RSUD Haji Medan dengan berada di Jl. Rumah Sakit H. No.47, Kenangan Baru, Kec. Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang. Waktu peninjauan lokasi penelitian dilakukan di bulan Juni 2025. Survei pendahuluan dilakukan di bulan Juli 2025 dan pelaksanaan pengumpulan data akan dilakukan 3 kali pertemuan pada bulan Agustus 2025.

B. Jenis dan Rancangan Penelitian

Penelitian ini menerapkan rancangan eksperimen semu dengan desain one group pre-post test. Tahap awal melibatkan pre-test melalui kuesioner dan observasi guna mengukur pengetahuan, sikap, serta kepatuhan penjamah makanan. Setelah diberikan intervensi berupa edukasi video, dilakukan post-test untuk mengevaluasi perubahan ketiga variabel tersebut. Studi ini dilaksanakan di Instalasi Gizi RSUD Haji Medan guna melihat efektivitas perlakuan terhadap kinerja tenaga penjamah makanan.

Desain penelitian digambarkan sebagai berikut :



Gambar 3. Desain Penelitian

Keterangan :

01 = Sebelum diberikan perlakuan, responden terlebih dahulu dilakukan pengukuran awal.

- Instrumen: kuesioner untuk mengukur tingkat pengetahuan dan sikap, serta observasi untuk menilai kepatuhan tenaga penjamah makanan.
- Tujuan: mengetahui kondisi dasar responden sebelum diberikan edukasi.

X = Responden diberikan edukasi menggunakan media video.

- Tujuan: meningkatkan pengetahuan, membentuk sikap positif, serta meningkatkan kepatuhan tenaga penjamah makanan terhadap prinsip higiene dan sanitasi makanan.
- Intervensi, yaitu edukasi higiene dan sanitasi dengan media video

02 = Setelah intervensi, responden kembali dilakukan pengukuran menggunakan instrumen yang sama (kuesioner dan observasi).

- Tujuan: membandingkan hasil dengan pre-test sehingga dapat diketahui adanya perubahan pengetahuan, sikap, dan kepatuhan setelah diberikan perlakuan.

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh tenaga penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Haji Medan yang berjumlah 30 orang. Tenaga penjamah makanan dalam hal ini mencakup tenaga pengolah dan pramusaji yang bertugas dalam proses pengolahan, penyajian, serta pendistribusian makanan.

2. Sampel

Penelitian ini menerapkan metode total sampling dalam pengambilan sampelnya. Seluruh anggota populasi yang memenuhi kriteria inklusi dan eksklusi terpilih menjadi subjek penelitian guna memastikan representasi data yang akurat dari total responden:

a. Kriteria inklusi dalam penelitian ini yaitu:

- 1) Penjamah makanan (tenaga pengolah dan pramusaji) di Instalasi Gizi RSUD Haji Medan
- 2) Bersedia menjadi responden dalam penelitian ini yang dibuktikan dengan menandatangani informed consent.

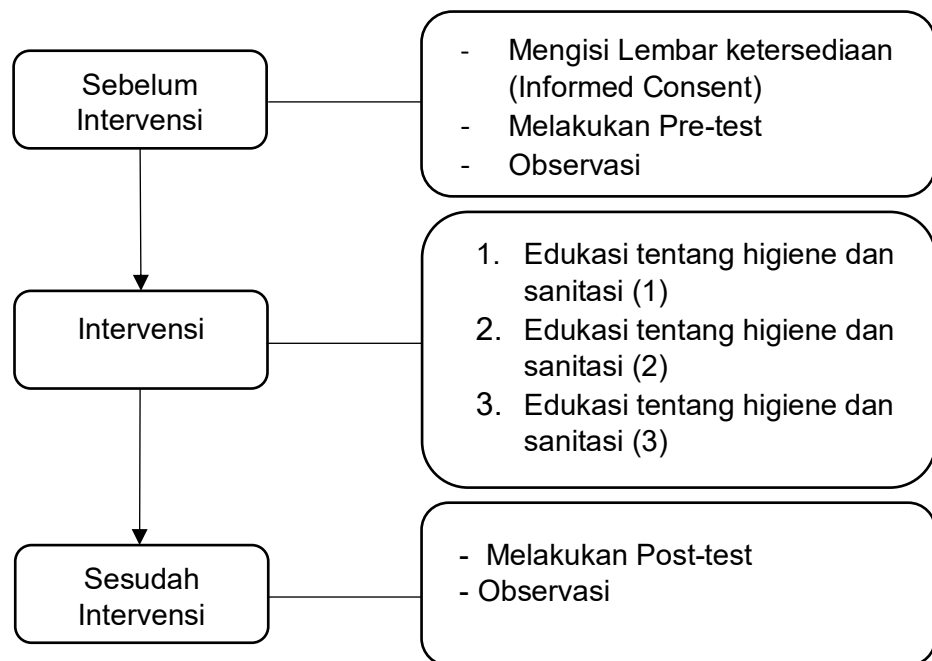
b. Kriteria eksklusi

- 1) Responden yang tidak hadir selama penelitian
- 2) Tidak ikut penuh selama dilaksanakan penelitian

D. Tahapan Penelitian

Berikut ini tahap penelitian yang akan dilakukan antara lain sebelum intervensi, Intervensi, dan setelah intervensi.

Gambar 4. Tahapan Penelitian



1. Persiapan

Persiapan edukasi gizi meliputi mencari media video yang berisikan edukasi tentang higiene dan sanitasi bagi tenaga penjamah makanan dari forum resmi. Selanjutnya menyusun satuan acara sebagai pedoman peneliti untuk memberikan edukasi. Satuan acara memuat :

- a. Judul/Topik materi yang akan disampaikan
- b. waktu atau durasi setiap pertemuan
- c. tujuan diadakan edukasi

2. Pelaksanaan

a. Sebelum intervensi/Pemberian test

Peneliti mengumpulkan tiga puluh responden di Instalasi Gizi untuk memberikan penjelasan riset. Setelah menyetujui informed consent, seluruh sampel mengisi kuesioner pre-test guna mengukur pengetahuan serta sikap higiene sanitasi. Responden diberikan waktu lima belas menit untuk menjawab pertanyaan tersebut secara mandiri dan jujur. Setelah mengisi lembar persetujuan menjadi responden, kemudian diberikan lembar kuesioner pre- test kepada 30 orang sampel untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan sikap tentang higiene sanitasi. Selanjutnya responden dipersilahkan menjawab sendiri setiap pertanyaan yang ada dalam kuesioner selama 15 menit untuk pertanyaan pengetahuan dan sikap.

b. Edukasi

Penelitian ini dilaksanakan dalam tiga tahap. Pada minggu pertama, peneliti melakukan persiapan berupa perizinan ke RSU Haji Medan, koordinasi dengan Instalasi Gizi, serta menyiapkan instrumen penelitian. Selanjutnya dilakukan pre-test melalui pengisian kuesioner untuk mengukur pengetahuan dan sikap, serta observasi kepatuhan tenaga pengolah dan pramusaji sebagai penjamah makanan. Pada minggu kedua dan ketiga, diberikan perlakuan berupa edukasi melalui media video yang disertai penjelasan singkat untuk memperkuat pemahaman responden. Kemudian pada minggu terakhir, dilaksanakan post-test terkait menggunakan instrumen secara sama seperti dalam pre-test, yaitu kuesioner dan observasi, untuk menilai perubahan pengetahuan, sikap, dan kepatuhan setelah diberikan perlakuan,

sekaligus dilakukan pengumpulan serta pengecekan data penelitian.

c. Setelah Intervensi/Post-tes

Pasca dilaksanakan intervensi edukasi mengaplikasikan media video terkait higiene dan sanitasi maka responden akan disajikan post-test secara menggunakan kuesioner yang sama pada saat pre-test. Adapun jadwal untuk post-tes yaitu 1 minggu setelah edukasi tahap kedua dilakukan. Tujuannya untuk mengetahui rata-rata tingkat pengaruh penggunaan media video setelah disajikan edukasi higiene dan sanitasi terhadap penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Haji Medan.

d. Observasi

Observasi bertujuan untuk melihat tingkat kepatuhan responden terhadap perilaku higiene sanitasi dengan melakukan pengamatan langsung dan menggunakan lembar checklist dibantu oleh enumerator yaitu ahli gizi yang berdinasi di setiap shift (pagi dan siang).

E. Jenis dan Cara Pengumpulan Data

1. Jenis data

Jenis data yang dikumpulkan dalam penelitian ini meliputi data primer yaitu:

a. Data primer

- 1) Identitas sampel meliputi nama, umur, jenis kelamin, pendidikan terakhir, lama bekerja.
- 2) Data mengenai tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang hygiene sanitasi penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Haji Medan.
- 3) Data mengenai sikap penjamah makanan tentang hygiene sanitasi penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Haji Medan.

- 4) Data mengenai kepatuhan penjamah makanan tentang hygiene sanitasi penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Haji Medan.
- b. Data sekunder
Jumlah penjamah makanan pada Instalasi Gizi RSUD Haji Medan, gambaran umum dan profil Instalasi Gizi RSUD Haji Medan.
2. Cara Pengumpulan Data
 - a. Data primer
 - 1) Data identitas sampel diperoleh dengan menggunakan form identitas yang diisi di awal pelatihan.
 - 2) Data tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan diperoleh dengan metode memberikan kuesioner pre-test dan post-test menggunakan kuisisioner yang berisi pertanyaan mengenai hygiene sanitasi kepada sampel dengan menggunakan kuesioner yang dinyatakan dengan skor lalu dipersentasikan, pre-test diisi setelah mengisi data identitas sesaat sebelum pemberian materi pelatihan, sedangkan post-test diisi setelah setelah materi pelatihan semua selesai dipresentasikan. Sedangkan data mengenai kepatuhan tenaga penjamah makanan dikumpulkan melalui observasi langsung di Instalasi Gizi RSUD Haji Medan. Observasi dilakukan menggunakan lembar observasi yang telah disusun berdasarkan indikator kepatuhan hygiene dan sanitasi makanan
 - 3) Pelatihan dilakukan dan dilaksanakan secara offline di Instalasi Gizi RSUD Haji Medan setiap hari Sabtu di Bulan Agustus 2025 pukul 14.00 WIB – 15.00 WIB.
 2. Data sekunder
Data sekunder adalah data yang diperoleh dari Instalasi Gizi RSUD Haji Medan.

F. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian merupakan alat yang digunakan oleh peneliti untuk mengumpulkan data yang sesuai dengan variabel yang akan diteliti. Instrumen dalam penelitian ini meliputi kuesioner pengetahuan, kuesioner sikap, lembar observasi kepatuhan, serta media video edukasi yang digunakan sebagai alat intervensi pada responden.

1. Media Video Edukasi

Media video digunakan sebagai alat bantu utama dalam penyampaian materi edukasi terkait higiene juga sanitasi makanan bagi tenaga penjamah makanan. Video ini diputar selama kegiatan edukasi berlangsung dan berfungsi sebagai stimulus pembelajaran visual dan auditori. Video edukasi dengan diaplikasikan tersusun atas dua bagian utama, yakni:

a. Video 1: “Higiene Makanan”

Berisi penjelasan mengenai penerapan prinsip-prinsip higiene makanan yang berdurasi selama 4 menit. Materi yang disampaikan meliputi:

- 1) Kebersihan lingkungan dapur dan peralatan masak.
- 2) Pemisahan bahan makanan mentah dan matang untuk mencegah kontaminasi silang.
- 3) Proses memasak dan penyajian yang aman dan higienis.
- 4) Pentingnya menjaga suhu penyimpanan makanan agar tetap layak konsumsi.
- 5) Upaya pencegahan penyakit bawaan makanan seperti diare dan keracunan pangan.

b. Video 2: “Personal Hygiene untuk Penjamah Makanan”

Berisi penjelasan mengenai pentingnya kebersihan pribadi bagi penjamah makanan yang berdurasi selama 8 menit dengan materi pokok antara lain:

- 1) Mandi teratur, menjaga kuku agar pendek dan bersih, serta menutup rambut saat bekerja.

- 2) Penggunaan alat pelindung diri seperti celemek, sarung tangan, dan masker.
- 3) Larangan merokok, makan, atau batuk di area pengolahan makanan.
- 4) Pemeriksaan kesehatan rutin untuk memastikan penjamah makanan bebas penyakit menular.
- 5) Penerapan perilaku kerja yang higienis agar makanan tetap aman dan layak konsumsi.

Kedua video tersebut berdurasi masing-masing 8–10 menit dan digunakan dalam setiap sesi edukasi. Pemilihan media video didasarkan pada pertimbangan bahwa audiovisual mampu meningkatkan pemahaman, memudahkan visualisasi konsep, dan menarik perhatian responden dibandingkan metode ceramah konvensional.

2. Kuesioner Pengetahuan

Digunakan untuk mengukur tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan mengenai prinsip higiene dan sanitasi makanan.

- a. Bentuk instrumen: kuesioner tertutup dengan pilihan jawaban benar/salah.
- b. Jumlah butir pertanyaan: 20 item.
- c. Skoring: jawaban benar diberi nilai 1, salah diberi nilai 0.
- d. Kategori:
 - Baik (76–100%)
 - Cukup (56–75%)
 - Kurang ($\leq 55\%$)

3. Kuesioner Sikap

Digunakan untuk mengukur sikap tenaga penjamah makanan terhadap penerapan higiene dan sanitasi.

- a. Bentuk instrumen: pernyataan positif dan negatif dengan dua pilihan jawaban (*Setuju* = 2, *Tidak Setuju* = 1).
- b. Jumlah pernyataan: 20 item.

c. Penilaian:

- Sikap positif apabila skor $\geq$ nilai mean.
- Sikap negatif apabila skor $<$ nilai mean.

4. Lembar Observasi Kepatuhan

Digunakan untuk menilai tingkat kepatuhan tenaga penjamah makanan terhadap praktik higiene dan sanitasi di tempat kerja.

a. Bentuk instrumen: checklist observasi berdasarkan standar Permenkes No. 1096 Tahun 2011 dan Permenkes No. 7 Tahun 2019.

b. Jumlah indikator: 10 item.

c. Skoring:

- Ya = 1 (sesuai standar)
- Tidak = 0 (tidak sesuai)

d. Kategori:

- Patuh $\geq 75\%$ (≥ 8 dari 10 item benar)
- Tidak patuh $< 75\%$

G. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan Data

a. Data Identitas Sampel

Data karakteristik responden terdiri atas nama, umur, alamat, jenis kelamin, pendidikan terakhir, lama bekerja yang diperoleh serta mengisi kuisisioner yang telah disiapkan. Kuisisioner dikumpulkannya pada master tabel program SPSS atau data base computer secara komputerisasi.

b. Data Pengetahuan

Kuisisioner pengetahuan yang telah dikumpulkan diperiksa kelengkapan datanya. Data pengetahuan diolah dengan menjumlahkan jawaban yang benar, selanjutnya dibagi dengan total skor yaitu 20 poin. Total skor seluruh seluruh data responden diurutkan lalu dirata-ratakan untuk memperoleh nilai mean. Data tersebut kemudian dihimpun secara komputerisasi

ke dalam master table atau basis data komputer guna mempermudah proses analisis statistik selanjutnya.

c. Data Sikap

Data sikap diolah dengan menjumlahkan jawaban benar, lalu dibagi skor maksimal empat puluh poin. Nilai seluruh responden diurutkan dan dirata-ratakan untuk mencari mean, kemudian dihimpun secara komputerisasi ke dalam basis data master tabel.

d. Data Kepatuhan

Data kepatuhan dihitung dengan menjumlahkan jawaban benar, lalu dibagi skor maksimal dua puluh dan dikali seratus persen. Hasilnya diklasifikasikan menjadi patuh atau tidak patuh, kemudian seluruh data dihimpun secara komputerisasi ke dalam basis tabel.

2. Analisis Data

a. Analisis Univariat

Analisis ini menjelaskan karakteristik variabel seperti umur, pendidikan, pengetahuan, sikap, serta kepatuhan sebelum dan sesudah intervensi. Melalui tabel distribusi frekuensi pada program SPSS, diperoleh nilai frekuensi, persentase valid, dan persentase kumulatif secara akurat.

b. Analisis Bivariat

Tabel 2. Hasil Uji Normalitas Data

Kategori	Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.
Pretest Pengetahuan	.910	30	.015
Posttest Pengetahuan	.526	30	.000
Pretest Sikap	.896	30	.007
Posttest Sikap	.858	30	.001
Pretest Kepatuhan	.801	30	.000
Posttest Kepatuhan	.869	30	.002

Analisis ini bertujuan mengukur pengaruh edukasi terhadap pengetahuan, sikap, serta kepatuhan responden. Uji normalitas Shapiro-Wilk menunjukkan nilai signifikansi di bawah 0,05, sehingga data berdistribusi tidak normal. Oleh karena itu, pengujian dilanjutkan menggunakan metode non-parametrik Wilcoxon. Hasilnya menunjukkan nilai p kurang dari 0,05, sehingga hipotesis diterima, yang berarti edukasi video berpengaruh signifikan terhadap peningkatan kualitas kinerja tenaga penjamah makanan di RSUD Haji Medan.