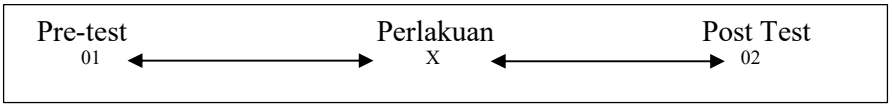
BAB III
METODE PENELITIAN

A. Pendekatan Penelitian

Dalam penelitian tentang "Pengaruh Pelatihan Hygiene Dan Sanitasi Terhadap Pengetahuan, Sikap Dan Tindakan Praktik Penyimpanan Bahan Makanan Oleh Penjamah Makanan Di Restoran Ayam Penyet Jakarta" Menggunakan pendekatan kuantitatif dapat digunakan untuk mngukur perubahan pengukuran pengetahuan, Sikap dan Tindakan Penjamah makanan dengan menggunakan kuesioner.

B. Desain Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian quasi experimental dengan rancangan one group pre test dan post test time series design. Dengan cara membandingkan nilai-nilai pre test dengan nilai-nilai post test setelah dilakukan intervensi berupa pelatihan hygiene sanitasi makanan.



Keterangan :

01: Pre test yaitu pengukuran pengetahuan, sikap dan tindakan penjamah makanan sebelum perlakuan

X : Perlakuan yaitu pelatihan Hygiene dan Sanitasi penjamah makanan

02 : Post test yaitu pengukuran pengetahuan, sikap dan tindakan penjamah makanan sesudah perlakuan

C. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penelitian di lakukan di Restoran Ayam Penyet Jakarta Jl Gagak Hitam No.19, Sunggal, Kec. Medan Sunggal, Kota Medan, Sumatera Utara.

2. Waktu Penelitian

Pada bulan Agustus 2025- September 2025 di Restoran Ayam Penyet Jakarta Jl Gagak Hitam No.19, Sunggal, Kec. Medan Sunggal, Kota Medan, Sumatera Utara.

D. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah penjamah makanan yang ada di Restoran Ayam Penyet Jakarta Jl Gagak Hitam No.19, Sunggal, Kec. Medan Sunggal, Kota Medan, Sumatera Utara. Sebanyak 42 orang.

2. Sampel

Sampel adalah bagian dari populasi yang akan diteliti atau sebagian jumlah dari karakteristik yang dimiliki oleh populasi. Sampel dalam penelitian ini diambil menggunakan teknik pengambilan sampel secara total sampling yang ada di Restoran Ayam Penyet Jakarta Cab. Medan Jl. Gagak Hitam No.19, Sunggal, Kec. Medan Sunggal, Kota Medan, Sumatera Utara dengan jumlah sampel sebanyak 42 responden

Penentuan sampel dilaksanakan dengan kriteria inklussi sebagai berikut:

a. Pendidikan terakhir minimal SMP
b. Bertugas rutin di Restoran Ayam Penyet Jakarta.
c. Sukarela menjadi sampel dan bersedia diteliti
d. Dapat diajak berkomunikasi dengan baik.

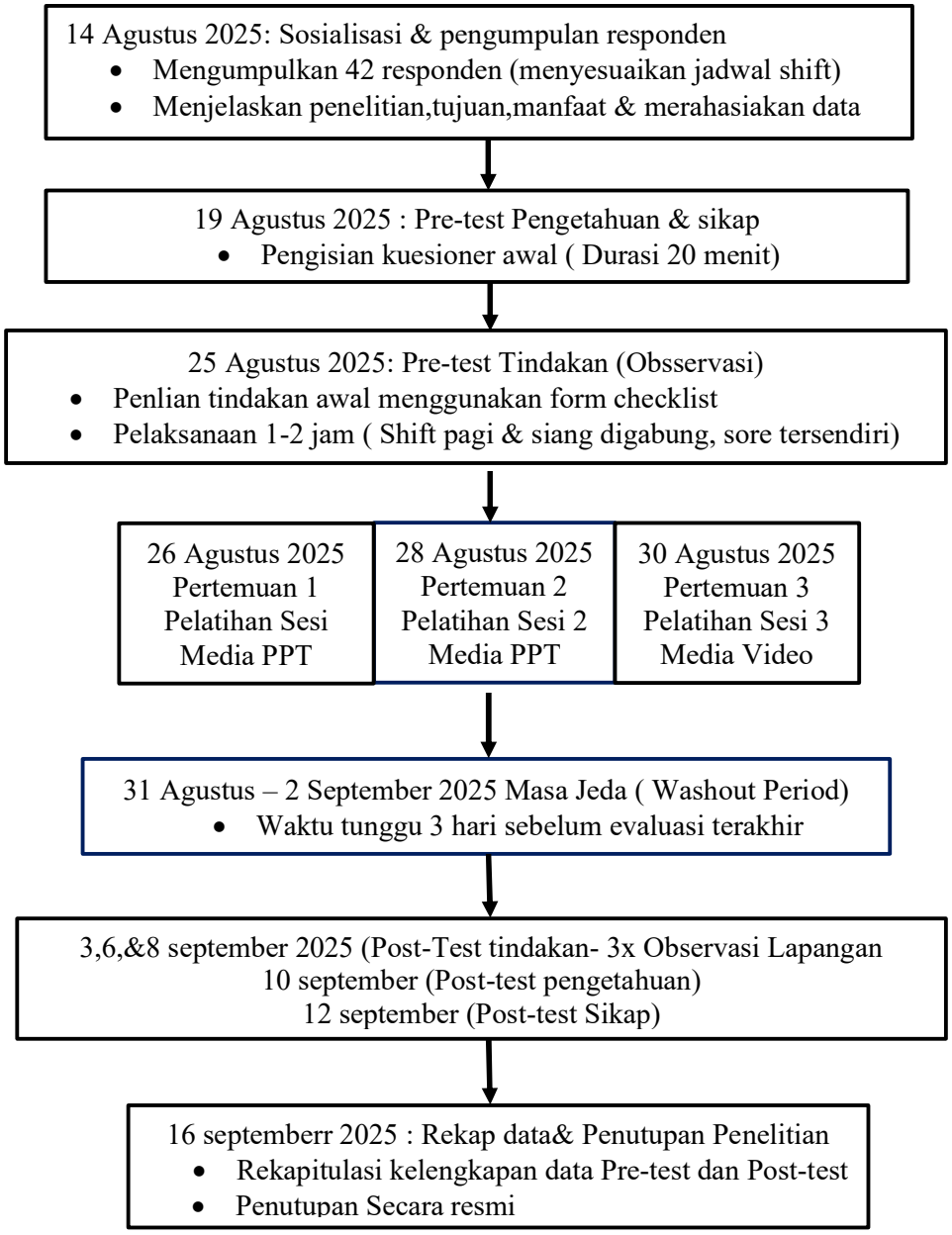
E. Prosedur Penelitian

1. Sebelum Intervensi

Sebelum diberikan intervensi berupa pelatihan, penelilti mengembangkan powerpoint dan video yang dijadikan sebagai media dalam pelatihan. Video yang disiapkan yaitu mengenai praktik hygiene dan sanitasi penjamah makanan. Selanjutnya dilakukan pengembangan kuesioner tentang pengetahuan, sikap mengenai hygiene dan sanitasi penjamah makanan. Kuesioner tersebut disusun berdasarkan materi yang akan di presentasikan. Kemudian peneliti menyusun daftar tilik berdasarkan keputusan Menteri kesehatan Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga untuk menilai praktik/tindakan penjamah makanan saat pengolahan makanan.

1. Intervensi

Alur Intervensi yang diberikan kepada responden Pelatihan Hygiene dan Sanitasi penjamah makanan yaitu:



F. Jenis data dan Cara Pengumpulan data

1. Jenis Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder

a. Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh dan dikumpulkan langsung dari objek penelitian meliputi : Data identitas sampel (nama, umur,pendidikan terakhir), data pengetahuan,sikap dan tindakan sebelum dan sesudah intervensi.

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang dikumpulkan meliputi: gambaran umum lokasi penelitian.

2. Cara pengumpulan data

a. Data Identitas Sampel

Identitas sampel meliputi nama, umur, pendidikan terakhir. Data identitas sampel diperoleh dengan mengisi formulir pada lembar pertama kuesioner

b. Data pengetahuan

Data pengetahuan dengan bantuan kuesioner terdiri dari 10 pertanyaan.

c. Data Sikap sampel

Data sikap dengan bantuan kuesioner terdiri dari 10 pernyataan dengan memilih terhadap pernyataan tersebut.

d. Data tindakan sampel

Observasi tindakan penjamah makanan dibantu oleh enumerator dengan menggunakan lembar observasi tindakan Hygiene dan Sanitasi penjamah makanan Observasi dilakukan sebanyak 3x.

G. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan Data

a. Data pengetahuan dikumpulkan dengan kuesioner. Pada kuesioner terdapat 10 Setiap pertanyaan jawaban diberi skor 1 poin jika (benar) dan skor 0 point jika jawaban (salah).

$$P = \frac{\text{total skor responden}}{\text{jumlah pengetahuan}} \text{ x } 100\%$$

Nilai pengetahuan diklasifikasikan menjadi nilai pengetahuan kategorial

dimana menurut Arikunto (2006) pengetahuan seseorang dapat diketahui dan diinterpretasi dengan skala yang bersifat kualitatif

yaitu:

Baik : hasil persentase 76-100%

Cukup : hasil persentase 56-75%

Kurang : hasil persentase < 55%

b. Data sikap dikumpulkan dengan menggunakan 10 pernyataan, Setiap jawaban diberi skor 1-5 poin.

$$P = \frac{\text{total skor responden}}{\text{jumlah Sikap}} \text{ x } 100\%$$

Nilai sikap diklasifikasikan menjadi nilai sikap kategorial dimana menurut Arikunto (2013) sikap seseorang dapat diketahui dan diinterpretasi dengan skala yang bersifat kualitatif .

yaitu:

Baik : hasil persentase 76-100%

Cukup : hasil persentase 56-75%

Kurang : hasil persentase < 55%

c. Data Tindakan dapat dilihat dengan pengamatan dengan form ceklist yang dilakukan secara langsung berdasarkan hasil pengamatan dilapangan tindakan dilakukan setiap jawaban diberi skor 1 poin, dan jika tindakan tidak dilakukan di beri skor 0 poin.

$$P = \frac{\text{total skor responden}}{\text{jumlah tindakan}} \text{ x } 100\%$$

Nilai tindakan diklasifikasikan menjadi nilai tindakan kategorial dimana menurut Arikunto (2006) tindakan seseorang dapat diketahui dan diinterpretasi dengan skala yang bersifat kualitatif yaitu:

Positif / Sesuai : > 50%

Negatif / Tidak Sesuai : ≤ 50%

2. Analisis Data

a. Analisis Univariat

Dilakukan untuk mendeskripsikan berbagai variabel yaitu umur, pendidikan terakhir, nilai pengetahuan, sikap dan tindakan sebelum dan sesudah pelatihan terhadap penjamah makanan di Restoran Ayam Penyet Jakarta Cab. Medan Jl. Gagak Hitam No.19, Sunggal, Kec. Medan Sunggal, Kota Medan, Sumatera Utara.

Dengan menggunakan tabel distribusi frekuensi dengan menggunakan program komputer, dapat diperoleh nilai minimal, nilai maksimal, nilai mean dan standar deviasi

b. Analisis Bivariat

Analisa ini digunakan untuk menguji perbedaan tingkat pengetahuan, sikap dan Tindakanpenjamah makanan baik sebelum maupun sesudah penyuluhan personal higiene.

Data pengetahuan,sikap dan tindakan dikumpulkan dengan menggunakan kuesioner dan data tindakan dengan observasi formulir chek list. Uji statistik yang digunakan yaitu uji Wilcoxon, dengan batas kemaknaan $P<0,05$. Uji ini digunakan karena semua data berdistribusi tidak normal. Uji kenormalan yang digunakan yaitu Shapiro Wilk. Dilakukan untuk melihat pengaruh pelatihan hygiene dan sanitasi terhadap pengetahuan, sikap dan tindakan penjamah makanan.