

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Rancangan Penelitian

Penelitian ini menggunakan rancangan Deskriptif Kuantitatif yaitu memberikan gambaran pengetahuan, sikap, perilaku hygiene dan sanitasi tenaga pengolah makanan di pondok pesantren roudlotus sholihin. metode penelitian dilakukan dengan tujuan utama untuk mendapatkan gambaran pengetahuan, sikap hygiene dan sanitasi pengolah makanan di Pondok Pesantren Gunung Terang Lampung Barat Tahun 2023.

B. Subjek Penelitian

1. Populasi

Populasi adalah keseluruhan dari subjek penelitian. Populasi menurut Azwar (2018) adalah kelompok subjek yang hendak dikenai generalisasi hasil penelitian. Lebih lanjut, mengungkapkan bahwa sebagai suatu populasi, kelompok subjek ini harus memiliki ciri-ciri atau karakteristik yang sama. Populasi adalah keseluruhan objek penelitian atau objek yang diteliti. Populasi juga merupakan kumpulan elemen yang mempunyai karakteristik tertentu yang sama dan mempunyai kesempatan yang sama untuk dipilih menjadi sampel. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh tenaga pengolah makanan yang ada di Pondok Pesantren Roudlotus Sholihin Gunung Terang Lampung Barat Tahun 2023 yaitu sebanyak 20 orang Azwar (2018) .

2. Sampel

Sampel adalah objek yang diteliti dan dianggap mewakili secara keseluruhan populasi. Sampel dalam penelitian ini seluruh total populasi sebanyak 20 orang pengolah makanan di Pondok Pesantren Roudlotus Sholihin Gunung Terang Lampung Barat Tahun 2023 Azwar (2018).

C. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian yang akan dilakukan sebagai objek penelitian adalah dapur umum di Pondok Pesantren Roudlotus Sholihin Gunung Terang Lampung Barat. Penelitian ini dimulai pada bulan Desember 2022 dan pengambilan data dilakukan pada bulan April 2023.

D. Pengumpulan Data

Jenis data yang dikumpulkan meliputi data primer dan data sekunder :

1. Data Primer

Data primer merupakan sumber data yang diperoleh langsung dari sumber asli (tidak melalui perantara). Data ini merupakan data-data mengenai pengetahuan, sikap, ruang pengolahan makanan, sanitasi peralatan pengolahan, dan sanitasi alat penyajian makanan. Pengambilan data pengetahuan dan sikap dilakukan dengan wawancara langsung terhadap responden menggunakan lembar kuisisioner. Sedangkan data *Hygiene*, ruang pengolahan makanan, sanitasi peralatan pengolahan, dan sanitasi alat penyajian makanan diperoleh dengan cara pengamatan secara langsung dengan menggunakan lembar pengamatan.

2. Data Sekunder

Data sekunder merupakan sumber data penelitian yang diperoleh dengan cara tidak langsung melalui perantara (diperoleh dan dicatat oleh pihak lain). Data ini merupakan data gambaran umum dari Pondok Pesantren Roudlotus Sholihin Gunung Terang Lampung Barat Tahun 2023 yang diperoleh dari pondok pesantren sebagai penunjang dalam penulisan.

E. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan Data

Setelah data terkumpul maka langkah selanjutnya adalah pengolahan data yang dilakukan melalui tahap sebagai berikut :

a. Editing

Editing merupakan kegiatan untuk melakukan pengecekan isi formulir atau kuisisioner apakah jawaban yang ada di kuisisioner sudah lengkap, relevan, dan konsisten.

b. Coding

Coding adalah pemberian kode untuk mempermudah pada saat analisis data dan juga mempercepat pada saat entry data ke dalam aplikasi komputer.

1) Pengetahuan

Pengkodean pada data pengetahuan dapat dibagi menjadi 3 bagian. 0 untuk pengetahuan kurang, kode 1 untuk pengetahuan cukup, dan kode 2 untuk pengetahuan baik.

2) Sikap

Pengkodean pada sikap dibagi menjadi 2. Kode 0 untuk sikap kurang baik dan kode 1 untuk sikap baik.

3) Perilaku Hygiene pengolah makanan

Pengkodean pada data Hygiene dapat dibagi menjadi 3 bagian. 0 untuk Hygiene kurang, kode 1 untuk Hygiene cukup, dan kode 2 untuk Hygiene baik.

4) Ruang pengolahan

Pengkodean pada data ruang pengolahan dibagi menjadi 2. Kode 0 untuk hasil skor yang memenuhi syarat dan kode 1 untuk hasil skor yang tidak memenuhi syarat.

5) Peralatan pengolahan makanan

Pengkodean pada data Peralatan pengolahan makanan dibagi menjadi 2. Kode 0 untuk hasil skor yang memenuhi syarat dan kode 1 untuk hasil skor yang tidak memenuhi syarat.

6) Peralatan Penyajian makanan

Pengkodean pada data Penyajian makanan dibagi menjadi 2. Kode 0 untuk hasil skor yang memenuhi syarat dan kode 1 untuk hasil skor yang tidak memenuhi syarat.

c. Processing

Processing yaitu setelah semua kuisioner terisi semua dan benar, dan juga sudah melewati proses pengkodean, selanjutnya memproses data agar dapat dianalisis. Processing dapat dilakukan dengan cara memasukkan data dari kuisioner ke tabel.

1) Pengetahuan

Pada formulir pengetahuan soal yang diajukan berjumlah 20 pertanyaan. Scoring untuk pengetahuan apabila jawaban benar mendapatkan skor 1 dan apabila jawaban salah mendapatkan jawaban 0. Kemudian jumlah skor dibagi dengan jumlah soal pengamatan dikalikan 100% kemudian dikelompokkan menjadi 3 kategori. Kategori pengetahuan Kurang : jika nilainya $\leq 60\%$, sedangkan kategori pengetahuan cukup jika nilainya 60-75%, dan kategori pengetahuan baik jika nilainya $\geq 76-100\%$ (Arikunto, 2013).

2) Sikap

Kuisisioner sikap hygiene tenaga pengolah makanan terdiri dari 20 pertanyaan. Scoring pada sikap menggunakan skala likert, pertanyaan sikap dibagi dua antara pertanyaan sikap positif dan negatif dengan menggunakan model skala likert. System penelitian skor untuk pertanyaan positif yaitu sangat setuju 4, setuju 3, tidak setuju 2, sangat tidak setuju 1. Sedangkan untuk pertanyaan negatif yaitu sangat setuju 1, setuju 2, tidak setuju 3, sangat tidak setuju 4. Untuk pertanyaan Positif Ada 15 (Nomor 2,4,6,7,8,9,10,11,12,13,16,17,18,19,20) dengan skor 60, sedangkan Untuk pertanyaan Negatif Ada 5 (Nomor 1, 3, 5, 14,15) dengan skor 20. Kemudian jumlah total responden keseluruhan dibandingkan dan dicari nilai tengah atau mediannya, Lalu dikelompokkan berdasarkan kategori. Kategori sikap kurang baik apabila hasil skor $< 66,7\%$ dan sikap baik apabila hasil skor $> 66,7\%$ (Azwar, 2011).

3) Perilaku Hygiene pengolah makanan

Scoring pada Hygiene pengolah makanan jumlah skor yang diperoleh dari pengamatan/observasi langsung tentang Hygiene tenaga pengolah makanan, jumlah skor pengamatan dengan jawaban Ya dibagi dengan jumlah soal dikalikan 100% kemudian dikelompokkan menjadi 3 kategori. Kategori Hygiene pengolah makanan kurang jika nilainya $\leq 60\%$, kategori Hygiene pengolah makanan cukup jika nilainya benar rentang antara 60-75%, dan kategori Hygiene pengolah makanan baik baik jika nilainya $\geq 76-100\%$ (Arikunto, 2013).

4) Ruang pengolahan makanan

Scoring pada ruang pengolahan makanan jumlah skor yang diperoleh dari pengamatan/observasi langsung, jumlah skor pengamatan dengan jawaban Ya dibagi dengan jumlah soal dikalikan 100% kemudian dikelompokkan menjadi 2 kategori, yaitu 0 = Kurang sesuai (< 70-74%) dan 1 = Sesuai (75-100%) Sumber: Permenkes RI No. 1096 tahun (2011).

5) Peralatan pengolahan makanan

Scoring pada peralatan pengolahan makanan jumlah skor yang diperoleh dari pengamatan/observasi langsung, jumlah skor pengamatan dengan jawaban Ya dibagi dengan jumlah soal dikalikan 100% kemudian dikelompokkan menjadi 2 kategori yaitu 0 = Kurang sesuai (< 70-74%) dan 1 = Sesuai (75-100%) Sumber: Permenkes RI No. 1096 tahun (2011).

6) Peralatan Penyajian makanan

Scoring pada peralatan penyajian makanan jumlah skor yang diperoleh dari pengamatan/observasi langsung, jumlah skor pengamatan dengan jawaban Ya dibagi dengan jumlah soal dikalikan 100% kemudian dikelompokkan menjadi 2 kategori yaitu 0 = Kurang sesuai (< 70-74%) dan 1 = Sesuai (75-100%) Sumber: Permenkes RI No. 1096 tahun (2011).

d. Cleaning

Cleaning yaitu pembersihan data yang merupakan kegiatan pengecekan kembali data yang sudah di entry apakah masih ada kesalahan atau tidak.

2. Analisis Data

Data yang sudah diolah akan dianalisis menggunakan analisis persentase dalam bentuk tabel yang disertai narasi. Analisis data pada penelitian ini menggunakan analisis univariate yaitu analisis dilakukan terhadap tiap variable dari hasil penelitian. Pada umumnya dalam analisis ini hanya menghasilkan distribusi pada persentase dari tiap variabel.