

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Rancangan Penelitian**

Penelitian ini menggunakan rancangan Deskriptif Kuantitatif yaitu memberikan gambaran pengetahuan, sikap, perilaku *hygiene* dan sanitasi pengolahan makanan di asrama pondok pesantren metode penelitian dilakukan dengan tujuan utama untuk mendapatkan gambaran tentang sanitasi *hygiene* pengolahan makanan di Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung.

#### **B. Subjek Penelitian**

Populasi adalah keseluruhan objek penelitian atau objek yang diteliti (Notoatmodjo, 2010). Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh tenaga pemasak yang ada di Ponpes Al Hikmah Bandar Lampung yaitu sebanyak 6 orang.

Sampel adalah objek yang akan diteliti dan dianggap mewakili seluruh populasi (Notoatmodjo, 2010). Sampel dalam penelitian ini seluruh total populasi sebanyak 6 orang pengolah makanan di Ponpes Al Hikmah Bandar Lampung.

#### **C. Lokasi dan Waktu Penelitian**

Penelitian dilakukan di ruang pengolahan Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung. Dilakukan pengamatan selama dua hari tanggal 15-16 Mei 2023

#### **D. Pengumpulan Data**

##### **1. Data Primer**

Data primer merupakan data yang diperoleh langsung dari observasi dan wawancara kepada responden. Dalam penelitian ini data diambil secara langsung dari sumber datanya. Data ini merupakan data-data mengenai pengetahuan, sikap, perilaku, peralatan pengolahan makanan, penyajian makanan, sanitasi tempat/ruangan pengolahan makanan. Pengambilan data

mengenai pengetahuan dan sikap dilakukan dengan cara wawancara langsung terhadap responden menggunakan lembar kuesioner. Sedangkan data perilaku, peralatan pengolahan, penyajian dan tempat/ruangan pengolahan diperoleh dengan cara mengamati menggunakan lembar pengamatan.

## 2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung baik berupa laporan ataupun keterangan lain. Data ini merupakan data gambaran umum dari Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung yang diperoleh dari pondok pesantren sebagai penunjang dalam penulisan. Didapatkan tenaga pemasak yang ada di Ponpes Al Hikmah Bandar Lampung yaitu sebanyak 6 orang.

## E. Pengolahan Dan Analisis Data

### 1. Pengolahan Data

Setelah data terkumpul maka Langkah selanjutnya adalah pengolahan data yang dilakukan melalui tahap:

#### a. Editing

Editing dilakukan dengan cara meneliti setiap jawaban yang sudah dijawab oleh responden. Editing melingkupi kelengkapan pertanyaan yang diajukan oleh responden.

#### b. Coding

*Coding* ini dilakukan dengan maksud agar tanda – tanda tersebut mudah diolah yaitu dengan cara semua jawaban atau data disederhanakan dengan memberikan kode dalam bentuk angka pada penelitian coding dilakukan pada hasil observasi dilembar *check list*.

#### 1) Pengetahuan dan perilaku

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

## 2) Sikap

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

3) Peralatan pengolahan makanan, Penyajian makanan dan tempat pengolahan makanan Pengkodean pada data penyajian makanan dibagi menjadi 2. Diberi Kode 1 untuk peralatan penyajian makanan memenuhi syarat dan kode 0 untuk peralatan penyajian makanan tidak memenuhi syarat.

### c. *Processing*

*Processing* yaitu setelah semua, isian kuesioner terisi penuh dan benar, dan juga sudah melewati pengkodean, selanjutnya memproses data agar dapat dianalisis, pemrosesan dapat dilakukan dengan cara *mengentry* data dari kuisisioner ke paket program *computer*.

#### 1) Pengetahuan

Pada formulir pengetahuan soal yang diajukan berjumlah 15 pertanyaan. *Scoring* untuk pengetahuan apabila jawaban benar mendapatkan skor 1 dan apabila jawaban salah mendapatkan skor 0. Kemudian jumlah skor dibagi dengan jumlah soal pengamatan dikalikan 100% kemudian dikelompokkan menjadi kategori. Kategori pengetahuan kurang apabila jumlah skor benar kurang dari 60%, sedangkan kategori pengetahuan cukup apabila jumlah skor benar rentang antara 60-75%, dan kategori pengetahuan baik apabila jumlah skor benar lebih dari 76-100%.

#### 2) Sikap

Kuesioner sikap *hygiene* tenaga pengolah makanan terdiri dari 20 pertanyaan. *Scoring* pada sikap menggunakan skala likert, pertanyaan sikap dibagi dua antara pertanyaan sikap positif dan dengan menggunakan model skala likert.

Sistem penelitian skor untuk pertanyaan positif yaitu sangat setuju 4, setuju 3, tidak setuju 2, sangat tidak setuju 1. Sedangkan untuk pertanyaan negative yaitu sangat setuju 1, setuju 2, tidak setuju 3, sangat tidak setuju 4. Kemudian jumlah total responden

keseluruhan dibandingkan, lalu dikelompokkan berdasarkan kategori. Kategori sikap kurang baik apabila jumlah skor benar kurang dari 66,7% dan sikap baik apabila jumlah skor benar diatas 66,7%

### 3) Perilaku

*Scoring* pada perilaku jumlah skor yang diperoleh dari pengamatan/*observasi* langsung tentang perilaku *hygiene* tenaga pengolah makanan, jumlah skor responden dibagi dengan jumlah soal dikalikan 100% kemudian dikelompokkan menjadi kategori. Kategori perilaku kurang apabila jumlah skor benar kurang dari 60%, kategori perilaku cukup apabila jumlah skor benar rentang antara 60-75%, dan kategori perilaku baik apabila jumlah skor benar lebih dari 76-100%.

### 4) Peralatan pengolahan makanan

*Scoring* pada peralatan pengolahan makanan jumlah skor yang diperoleh dari pengamatan/*observasi* langsung, jumlah skor responden dibagi dengan jumlah soal pengamatan dikalikan 100% kemudian dikelompokkan menjadi kategori yaitu memenuhi syarat apabila skor 75-100% dan belum memenuhi syarat apabila skor  $\leq$  75%. Kategori skor didapatkan dari Permenkes tahun 2011 tentang *hygiene* sanitasi jasaboga.

### 5) Penyajian makanan

*Scoring* pada penyajian makanan jumlah skor yang diperoleh dari pengamatan/*observasi* langsung, jumlah skor responden dibagi dengan jumlah soal pengamatan dikalikan 100% kemudian dikelompokkan menjadi kategori yaitu memenuhi syarat apabila skor 75-100% dan belum memenuhi syarat apabila skor  $\leq$  75%. Kategori skor didapatkan dari Permenkes tahun 2011 tentang *hygiene* sanitasi jasaboga.

6) Ruang/Tempat pengolahan makanan

*Scoring* pada tempat pengolahan makanan jumlah skor yang diperoleh dari pengamatan/*observasi* langsung, jumlah skor responden dibagi dengan jumlah soal pengamatan dikalikan 100% kemudian dikelompokkan menjadi kategori yaitu memenuhi syarat apabila skor 75-100% dan belum memenuhi syarat apabila skor  $\leq$  75%. Kategori skor didapatkan dari Permenkes tahun 2011 tentang *hygiene* sanitasi jasaboga.

d. *Cleaning*

*Cleaning* yaitu pembersihan data yang merupakan kegiatan pengecekan data yang sudah di entri apakah ada kesalahan atau tidak.

e. Analisis Data

Data yang telah diolah akan dianalisis menggunakan analisis persentase dalam bentuk tabel yang disertai narasi. Analisis data pada penelitian ini menggunakan analisis univariat yaitu dilakukan terhadap tiap variable dari hasil penelitian.