

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Rancangan Penelitian

Penelitian ini menggunakan rancangan deskriptif kuantitatif yaitu memberikan Gambaran Tingkat Pengetahuan, Perilaku *Hygiene* Sanitasi, Dan Lama Bekerja Pada Tenaga Penjamah Saat Pengolahan Makanan Di SMA IT Fitrah Insani Bandar Lampung 2024.

B. Subjek Penelitian

1. Populasi

Populasi adalah keseluruhan dari subjek penelitian, sekelompok subjek yang hendak dikenai generalisasi hasil penelitian. Lebih lanjut, menungkapkan bahwa sebagai suatu populasi, suatu kelompok subjek ini harus memiliki cirri-ciri atau karakteristik yang sama. Populasi adalah keseluruhan objek penelitian atau objek yang di teliti. Populasi juga merupakan elemen yang mempunyai karakteristik tertentu yang sama dan mempunyai kesempatan yang sama untuk dipilih menjadi sampel Azwar (2018). Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh tenaga penjamah sebanyak 5 orang makanan di SMA IT Fitrah Insani Bandar Lampung.

2. Sampel

Sampel adalah objek yang diteliti dan dianggap mewakili secara keseluruhan populasi Azwar (2018). Sampel dalam penelitian ini adalah seluruh total populasi sebanyak 5 orang penjamah makanan di sma it Fitrah Insani Bandar Lampung .

C. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian yang akan dilakukan sebagai objek penelitian adalah dapur umu di SMA IT Fitrah Insani Bandar Lampung. Penelitian ini dimulai pada tanggal 20 Maret 2024 dan pengambilan data dilakukan 26-27 April 2024.

D. Pengumpulan Data

Jenis data pada penelitian ini meliputi data primer dan sekunder :

1. Data Primer

Data primer merupakan sumber data yang diperoleh langsung dari sumber hasil (tidak melalui perantara). Data ini merupakan data-data mengenai pengetahuan, perilaku, dan lama bekerja.

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 SMA IT Fitrah Insani Bandar Lampung dari yayasan 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 kedalam aplikasi komputer.

1) Pengetahuan

Tingkat pengetahuan (Arikunto, 2018) dapat dilihat dari hasil skor kuesioner yang diberikan pada sampel, pada kuesioner ada 20 pertanyaan, dengan keterangan benar diberikan kode “0” untuk pengetahuan kurang, kode “1” untuk pengetahuan cukup, dan kode “2” untuk pengetahuan baik.

2) Perilaku *Hygiene* Sanitasi

Perilaku penjamah makanan (Arikunto, 2018), dapat dilihat total skor form ceklist perilaku penjamah yang dilakukan dengan pengamatan secara langsung oleh peneliti, diklasifikasikan dengan keterangan benar diberikan kode “0” untuk pengetahuan kurang, kode “1” untuk pengetahuan cukup, dan kode “2” untuk pengetahuan baik.

3) Lama Bekerja

Lama bekerja (Handoko, 2017) dapat dilihat dari hasil wawancara yang diberikan pada sampel diklasifikasikan menjadi Lama bekerja kategori baru : 0- 1 tahun Lama bekerja kategori sedang pertama : 1-2 tahun Lama bekerja kategori sedang kedua :3 - 4 tahun Lama bekerja kategori lama : > 4 tahun

c. *Processing*

Processing yaitu setelah semua kuisioner terisi semua dan benar dan juga sudah melewati proses pengkodean, selanjutnya memproses data agar dapat di analisis. *Processing* dapat dilakukan dengan cara memasukan 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 skor “0”. Kemudian jumlah skor dibagi dengan jumlah soal pengamatan dikalikan 100%, kemudian dikelompokan menjadi 3 kategori sebagai berikut: “0” Kurang: Jika nilaiya < 60% , “1” Cukup: Jika nilainya 60 – 75% , dan “2” Baik : Jika nilainya > 76-100% (Arikunto, 2013)

2) Perilaku *Hygiene* Sanitasi

Kuisioner perilaku *hygiene* tenaga pengolah makanan terdiri dari 20 pertanyaan. Scoring untuk perilaku *hygiene* sanitasi 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 3 kategori sebagai berikut: “0” Kurang: Jika nilaiya $< 60\%$, “1” Cukup: Jika nilainya $60 - 75\%$, dan “2” Baik : Jika nilainya $> 76-100\%$ (Arikunto 2013)

2) Lama Bekerja

Scoring pada lama bekerja penjamah makanan dilihat dari hasil wawancara yang diklasifikasikan sebagai berikut : Lama bekerja kategori baru : 0- 1 tahun, lama bekerja kategori sedang pertama : 1-2 tahun, lama bekerja kategori sedang kedua :3 - 4 tahun, dan lama bekerja kategori lama : > 4 tahun (Handoko, 2017)

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