

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Rancangan Penelitian

Pada penelitian menggunakan metode deskriptif observasional untuk memberikan gambaran objektif mengenai *hygiene* dan sanitasi peralatan serta ruang pengolahan makanan. Tujuan utama dari penelitian deskriptif ini adalah menguraikan secara rinci kondisi peralatan dan area pengolahan makanan, serta menilai tingkat pengetahuan dan perilaku *hygiene* makanan pada tenaga penjamah makanan di Pondok Pesantren Darussaadah Lampung Tengah pada tahun 2025.

B. Subjek

1. Populasi

Populasi mencakup semua subjek atau objek yang relevan dengan penelitian yang dilakukan (Notoatmodjo, 2018). Pada penelitian menggunakan populasi seluruh tenaga penjamah makanan dalam proses pengolahan dan distribusi makanan. Pondok Pesantren Darussaadah Lampung Tengah terdapat 14 tenaga penjamah makanan yang menjadi bagian dari populasi tersebut. Adapun objek yang diteliti meliputi peralatan pengolahan makanan serta tempat atau ruangan yang digunakan untuk pengolahan makanan.

2. Sampel

Seluruh populasi dijadikan sebagai sampel dalam penelitian ini secara keseluruhan (Notoatmodjo, 2012). Penelitian ini menggunakan sampel mencakup seluruh tenaga penjamah makanan di Pondok Pesantren Darussaadah, yang berjumlah 14 orang, terdiri atas 4 orang yang bertugas sebagai juru masak dan 10 orang yang bertanggung jawab dalam distribusi makanan.

C. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan di Pondok Pesantren Darussaadah Kabupaten Lampung Tengah pada tahun 2025. Observasi dan angket dilakukan pada bulan Maret untuk

mengkaji perilaku terkait kebersihan peralatan dan ruang pengolahan makanan, serta menilai pengetahuan dan perilaku tenaga penjamah makanan.

D. Pengumpulan Data

1. Jenis Data

a. Data Primer

Data primer merupakan informasi yang diperoleh secara langsung oleh peneliti atau kelompok peneliti untuk kebutuhan studi yang sedang dilakukan, seperti melalui observasi atau angket. Data ini mencakup informasi tentang pengetahuan, perilaku, peralatan yang digunakan dalam pengolahan, dan tempat/ruang pengolahan.

b. Data sekunder

Data Sekunder merupakan informasi yang tidak dikumpulkan langsung melalui subjek penelitian, tapi diperoleh lewat studi buku, artikel, atau sumber pustaka lainnya. Data ini menggambarkan secara umum profil Pondok Pesantren Darussaadah Lampung Tengah.

E. Metode Pengumpulan Data

a. Observasi

Observasi adalah data yang dikumpulkan secara langsung di lapangan dengan menggunakan lembar observasi sebagai alat bantu sebagai instrumen pengumpulan data, seperti cara kerja penjamah makanan, peralatan yang digunakan, dan tempat pengolahan makanan.

b. Angket

Angket merupakan data ini diperoleh dari hasil pengisian angket pengetahuan oleh tenaga penjamah makanan menggunakan kuesioner, yang bertujuan untuk mengumpulkan data primer secara langsung dari responden.

F. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan Data

Pengolahan setelah data dikumpulkan kemudian diolah melalui tahapan-tahapan berikut:

a. *Editing*

Editing pengolahan data dilakukan dengan cara memeriksa semua jawaban yang diberikan oleh responden. Proses ini memastikan semua pertanyaan sudah dijawab dengan lengkap.

b. *Coding*

Coding dilakukan agar data mudah diproses, yaitu proses mengubah setiap jawaban atau data menjadi kode angka. Dalam penelitian, coding biasanya dilakukan pada hasil observasi yang ada di lembar checklist.

1) Pengetahuan *hygiene* penjamah makanan

Pengkodean untuk pengetahuan dibagi menjadi tiga bagian.

1 = pengetahuan kurang skornya <56%

2 = pengetahuan cukup skornya 56%-75%

3 = pengetahuan baik skornya 76%-100%

2) Perilaku *hygiene* penjamah makanan

Pengkodean pada perilaku dibagi menjadi tiga bagian.

1 = perilaku kurang skornya <60%

2 = perilaku cukup skornya 60%-79%

3 = perilaku baik skornya >80%

3) Peralatan pengolahan makanan

Pengkodean terkait peralatan pengolahan makanan diklasifikasikan ke dalam dua bagian.

1 = peralatan pengolahan makanan tidak memenuhi syarat jika skor <80%.

2 = peralatan pengolahan makanan memenuhi jika skor syarat >80%.

4) Ruang/Tempat pengolahan makanan

Pengkodean untuk tempat pengolahan makanan diklasifikasikan ke dalam dua bagian.

1 = ruang/tempat pengolahan makanan tidak memenuhi syarat jika skor <80%.

2 = ruang/tempat pengolahan makanan memenuhi jika skor syarat >80%.

c. Processing

Processing adalah tahap yang dilakukan setelah seluruh isian kuesioner terisi lengkap dan akurat, serta telah melewati proses pengkodean, kemudian data diproses untuk keperluan analisis.

d. Cleaning

Cleaning yaitu pembersihan data berarti memeriksa data yang sudah dimasukkan dengan tujuan memastikan ketepatan tanpa kesalahan.

2. Analisis Data

Penelitian ini menggunakan univariat. Analisis ini digunakan untuk menjelaskan pengetahuan, perilaku, peralatan pengolahan, serta tempat atau ruang pengolahan makanan di Pondok Pesantren Darussaadah Lampung Tengah.