

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Dan Desain Penelitian

Penelitian ini termasuk penelitian kuantitatif dalam bentuk *survey* yang bersifat observasional dengan metode pendekatan *cross-sectional*, yaitu suatu penelitian yang dilakukan dengan pengamatan sesaat atau dalam suatu periode waktu tertentu dan setiap subjek hanya dilakukan satu kali pengamatan selama penelitian.

3.2 Lokasi Dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Kelurahan Kwala Begumit Kecamatan Binjai.

Penelitian ini dilakukan pada bulan Maret hingga Juni 2024

3.3 Populasi Dan Sampel

3.3.1 Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah penjamah makanan pada rumah makan di Kelurahan Kwala Begumit. Penjamah makanan merupakan orang yang secara langsung mengelola makanan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, sampai dengan penyajian makanan. Adapun populasi penjamah makanan pada rumah makan di Kelurahan Kwala Begumit sebanyak 50 orang penjamah makanan.

3.3.2 Sampel

Sampel penelitian adalah individu/subjek yang terpilih untuk terlibat atau berpartisipasi didalam penelitian. Sampel penelitian adalah bagian dari populasi yang dapat dijangkau oleh peneliti setelah memenuhi kriteria yang

telah ditetapkan. Penelitian ini menerapkan teknik *total sampling* yaitu memasukkan semua responden kedalam sampel penelitian, jadi jumlah sampel dalam penelitian ini sebanyak 50 responden. Dengan kriteria sampel sebagai berikut :

1. Kriteria Inklusi

Kriteria atau ciri-ciri yang perlu dipenuhi oleh setiap anggota populasi yang dapat diambil sebagai sampel (Notoatmodjo, 2018). Pada penelitian ini kriteria inklusinya adalah :

- a. Bersedia menjadi responden
- b. Responden dapat berkomunikasi dengan baik
- c. Rumah makan yang berada di Kelurahan Kwala Begumit
- d. Masih melakukan kesiatan sebagai rumah makan

2. Kriteria Eksklusi

Kriteria eksklusi adalah ciri-ciri anggota populasi yang tidak dapat diambil sebagai sampel (Notoatmodjo, 2018). Pada penelitian ini kriteria eksklusinya adalah :

- a. Tidak bersedia menjadi responden
- b. Telah alih profesi atau sudah tidak bekerja sebagai penjamah makanan dalam rumah makan.

3.4 Variabel Penelitian

Variabel adalah konsep yang memiliki variasi. Variasi yang berarti terdapat perbedaan atau perubahan. Variasi/perubahan/perbedaan bisa dalam besaran numerik, bentuk, tempat, waktu, warna, atau yang lainnya. Sehingga disimpulkan

variabel ialah konsep penelitian yang dijabarkan secara operasional sehingga dapat menghasilkan data (Irfannuddin, 2019).

Variable terikat (*dependent variable*) yang digunakan dalam penelitian ini ialah penerapan *hygiene* sanitasi makanan. Dan variable bebas (*independent variable*) pada penelitian ini ialah pengetahuan dan sikap.

Penelitian ini menerapkan teknik total sampling yaitu memasukkan semua responden kedalam sampel penelitian, jadi jumlah sampel dalam penelitian ini sebanyak 50 responden dimana keseluruhan populasi diambil dua dan tiga penjamah makanan dalam satu rumah makan.



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

3.5 Definisi Operasional

Tabel 3. 1 Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skor	Skala
Pengetahuan	Suatu kemampuan yang dimiliki oleh penjamah makanan agar mampu menjawab dengan tepat mengenai penerapan <i>hygiene</i> sanitasi makanan	Kuisisioner	Skor pengetahuan dikategorikan menjadi : 1. Kurang baik $\leq 50\%$ 2. Baik $> 50\%$	Benar = 1 Salah = 0	Nominal
Sikap	Tanggapan penjamah makanan mengenai suatu pandangan yang telah dipahami penjamah makanan yang dinyatakan dalam bentuk pertanyaan mengenai penerapan <i>hygiene</i> sanitasi makanan	Kuisisioner	Skor pengetahuan dikategorikan menjadi : 1. Kurang baik $\leq 50\%$ 2. Baik $> 50\%$	Pertanyaan positif : Setuju = 1 Tidak setuju = 0 Pertanyaan negatif Setuju = 0 Tidak setuju = 1	Nominal
Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Baku	Pemilihan bahan baku merupakan proses penentuan lokasi dan metode yang tepat untuk menyimpan bahan-bahan mentah agar tetap terjaga kualitasnya sebelum digunakan dalam produksi. Hal ini mencakup penilaian terhadap suhu, kelembapan, sirkulasi udara,	Lembar Observasi	Skor pengetahuan dikategorikan menjadi : 1. Kurang baik $\leq 50\%$ 2. Baik $> 50\%$	Benar = 1 Salah = 0	Nominal

	serta kebersihan ruang penyimpanan untuk memastikan bahan baku tidak terkontaminasi dan tetap segar				
Pengolahan Makanan	Pengolahan bahan baku merujuk pada serangkaian tindakan yang dilakukan untuk mengubah bahan mentah menjadi produk siap olah atau produk antara.	Lembar Observasi	Skor pengetahuan dikategorikan menjadi : 1. Kurang baik $\leq 50\%$ 2. Baik > 50	Benar = 1 Salah = 0	Nominal
Penalatan Makanan	Peralatan pengolahan adalah alat dan mesin yang digunakan dalam proses pengolahan bahan baku hingga menjadi produk jadi.	Lembar Observasi	Skor pengetahuan dikategorikan menjadi : 1. Kurang baik $\leq 50\%$ 2. Baik > 50	Benar = 1 Salah = 0	Nominal
Pengangkutan Makanan Jadi	Pengangkutan makanan jadi adalah proses memindahkan produk yang telah diolah dari satu lokasi ke lokasi lainnya, seperti dari dapur produksi ke tempat penyimpanan atau langsung ke konsumen.	Lembar Observasi	Skor pengetahuan dikategorikan menjadi : 1. Kurang baik $\leq 50\%$ 2. Baik > 50	Benar = 1 Salah = 0	Nominal
Penyimpanan Makanan	Penyimpanan dalam konteks ini merujuk pada upaya menjaga produk yang telah diolah atau makanan jadi di	Lembar Observasi	Skor pengetahuan dikategorikan menjadi : 1. Kurang baik $\leq 50\%$ 2. Baik > 50	Benar = 1 Salah = 0	Nominal

	tempat yang tepat sebelum didistribusikan atau disajikan.				
Penyajian Makanan	Penyajian adalah proses terakhir dalam rangkaian produksi makanan, di mana produk siap santap disajikan kepada konsumen.	Lembar Observasi	Skor pengetahuan dikategorikan menjadi : 1. Kurang baik $\leq 50\%$ 2. Baik $> 50\%$	Benar = 1 Salah = 0	Nominal

3.6 Aspek Pengukuran

Aspek pengukuran pada penelitian ini menggunakan skala Guttman yang disebut juga dengan skala *Scalogram* dimana penggunaan skala ini sangat baik untuk meyakinkan hasil penelitian mengenai kesatuan dimensi dan sikap atau sifat yang diteliti. Berdasarkan dengan jawaban responden terhadap suatu pertanyaan yang ada di dalam kuisisioner.

1. Penerapan *Hygiene Sanitasi*

Penerapan *Hygiene Sanitasi* responden dalam penelitian ini diukur dengan metode skoring terhadap kuesioner yang telah diberi bobot. Jumlah pertanyaan pada kuesioner yaitu 50 pertanyaan yang terdiri dari dua pilihan yaitu :

- a. Jawaban benar nilai 1
- b. Jawaban salah nilai 0

2. Pengetahuan

Pengetahuan responden dalam penelitian ini diukur dengan metode skoring terhadap kuesioner yang telah diberi bobot. Jumlah pertanyaan pada kuesioner yaitu 15 dengan pilihan ganda jika

- a. Jawaban benar nilai 1

b. Jawaban salah nilai 0

3. Sikap

Sikap dalam penelitian ini diukur dengan metode skoring terhadap kuesioner yang telah diberi bobot. jumlah pertanyaan pada kuesioner yaitu 15 pertanyaan dengan pilihan ganda yaitu:

a. Jawaban benar nilai 1

b. Jawaban salah nilai 0

3.7 Uji Validitas dan Reabilitas

Uji validitas dan reliabilitas adalah alat ukur penelitian berupa kuisisioner yang dilakukan sebelum digunakan untuk mengukur nilai pengetahuan dan sikap penjamah makanan. Hal ini bertujuan agar alat ukur yang akan digunakan benar-benar tepat dalam melaksanakan fungsi ukurnya serta dapat dipercaya. Validitas dan realibilitas alat ukur dilihat dari koefisien korelasinya, semakin tinggi angka koefisien korelasi maka semakin valid dan reliabel alat ukur tersebut.

3.7.1 Uji Validitas

Uji validitas merupakan suatu proses yang bertujuan untuk menentukan sejauh mana sebuah instrumen pengukuran, seperti kuesioner atau tes, mampu mengukur apa yang seharusnya diukur. Validitas ini menunjukkan keakuratan dan kesesuaian dari alat ukur dalam menggambarkan konsep yang sedang diteliti. Terdapat beberapa jenis validitas, antara lain validitas isi, validitas konstruk, dan validitas kriteria. Validitas isi merujuk pada sejauh mana item-item dalam instrumen mencakup keseluruhan domain konsep yang diukur. Validitas konstruk berkaitan dengan sejauh mana instrumen tersebut benar-benar mengukur konstruk teoretis yang dimaksudkan. Sementara itu, validitas

kriteria menunjukkan seberapa baik hasil pengukuran berkorelasi dengan ukuran lain yang dianggap sebagai standar atau kriteria. Berikut adalah hasil uji validitas yang dilakukan oleh peneliti untuk masing masing variabel.

1. Variabel X₁ (Pengetahuan)

Tabel 3. 2 Uji Validitas Variabel X1

Item	R Hitung	R Tabel	Keterangan
p1	0.450	0.2306	Valid
p2	0.750	0.2306	Valid
p3	0.783	0.2306	Valid
p4	0.641	0.2306	Valid
p5	0.783	0.2306	Valid
p6	0.816	0.2306	Valid
p7	0.735	0.2306	Valid
p8	0.700	0.2306	Valid
p9	0.618	0.2306	Valid
p10	0.633	0.2306	Valid
p11	0.567	0.2306	Valid
p12	0.750	0.2306	Valid
p13	0.851	0.2306	Valid
p14	0.667	0.2306	Valid
p15	0.633	0.2306	Valid

Sumber: Data Primer Tahun 2024

Tabel di atas menunjukkan bahwa nilai r hitung dari masing masing variabel lebih besar dari nilai r tabel sehingga dapat disimpulkan bahwa item item dari variabel x1 tergolong valid.

2. Variabel X₂ (Sikap)

Tabel 3. 3 Uji Validitas Variabel X2

Item	R Hitung	R Tabel	Keterangan
p1	0.758	0.2306	Valid
p2	0.758	0.2306	Valid
p3	0.758	0.2306	Valid
p4	0.626	0.2306	Valid
p5	0.579	0.2306	Valid

p6	0.626	0.2306	Valid
p7	0.684	0.2306	Valid
p8	0.626	0.2306	Valid
p9	0.684	0.2306	Valid
p10	0.546	0.2306	Valid
p11	0.758	0.2306	Valid
p12	0.758	0.2306	Valid
p13	0.546	0.2306	Valid
p14	0.758	0.2306	Valid
p15	0.645	0.2306	Valid

Sumber: Data Primer Tahun 2024

Tabel di atas menunjukkan bahwa nilai r hitung dari masing masing variabel lebih besar dari nilai r tabel sehingga dapat disimpulkan bahwa item item dari variabel x2 tergolong valid

3. Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Baku (Y)

Tabel 3. 4 Uji Validitas Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Baku (Y)

Item	R Hitung	R Tabel	Keterangan
oppm1	0.594	0.2306	Valid
oppm2	0.583	0.2306	Valid
oppm3	0.718	0.2306	Valid
oppm4	0.645	0.2306	Valid
oppm5	0.682	0.2306	Valid
oppm6	0.721	0.2306	Valid
oppm7	0.483	0.2306	Valid

Sumber: Data Primer Tahun 2024

Tabel di atas menunjukkan bahwa item item terkait dengan penyimpanan bahan baku tergolong valid dikarenakan nilai r hitung lebih besar dari nilai r tabel.

4. Pengolahan

Tabel 3. 5 Uji Validitas Pengolahan (Y)

Item	R Hitung	R Tabel	Keterangan
oppm1	0.510	0.2306	Valid
oppm2	0.601	0.2306	Valid
oppm3	0.578	0.2306	Valid

Sumber: Data Primer Tahun 2024

Tabel di atas menunjukkan bahwa item item terkait dengan pengolahan makanan tergolong valid dikarenakan nilai r hitung lebih besar dari nilai r tabel.

5. Peralatan pengolahan

Tabel 3. 6 Validitas Peralatan Pengolahan (Y)

Item	R Hitung	R Tabel	Keterangan
oppm1	0.609	0.2306	Valid
oppm2	0.645	0.2306	Valid
oppm3	0.718	0.2306	Valid
oppm4	0.683	0.2306	Valid
oppm5	0.771	0.2306	Valid

Sumber: Data Primer Tahun 2024

Tabel di atas menunjukkan bahwa item item terkait dengan peralatan pengolahan makanan tergolong valid dikarenakan nilai r hitung lebih besar dari nilai r table.

6. Pengangkutan Makanan Jadi

Tabel 3. 7 Validitas Pengangkutan Makanan Jadi (Y)

Item	R Hitung	R Tabel	Keterangan
oppm1	0.364	0.2306	Valid
oppm2	0.364	0.2306	Valid

Sumber: Data Primer Tahun 2024

Tabel di atas menunjukkan bahwa item item terkait dengan pengangkutan makanan jadi tergolong valid dikarenakan nilai r hitung lebih besar dari nilai r table.

7. Penyimpanan Makanan

Tabel 3. 8 Validitas Penyimpanan Makanan (Y)

Item	R Hitung	R Tabel	Keterangan
oppm1	0.552	0.2306	Valid
oppm2	0.460	0.2306	Valid
oppm3	0.517	0.2306	Valid
oppm4	0.415	0.2306	Valid

Sumber: Data Primer Tahun 2024

Tabel di atas menunjukkan bahwa item item terkait dengan penyimpanan makanan jadi tergolong valid dikarenakan nilai r hitung lebih besar dari nilai r table.

8. Penyajian Makanann

Tabel 3. 9 Validitas Penyajian Makanan (Y)

Item	R Hitung	R Tabel	Keterangan
oppm1	0.475	0.2306	Valid
oppm2	0.475	0.2306	Valid

Sumber: Data Primer Tahun 2024

Tabel di atas menunjukkan bahwa item item terkait dengan penyajian makanan jadi tergolong valid dikarenakan nilai r hitung lebih besar dari nilai r tabel.

3.7.2 Uji Reabilitas

Uji reabilitas data merupakan indeks yang memberikan informasi sejauh mana suatu alat pengukur dapat menunjukkan ketepatan dan dapat dipercaya

dengan menggunakan metode *Cronbach's Alpha*, yaitu menganalisis reabilitas alat ukur dari satu kali pengukuran, dengan ketentuan jika nilai r Alpha $>$ r tabel, maka dinyatakan reliabel (Notoatmodjo, 2013). Berikut adalah hasil uji reabilitas yang dilakukan oleh peneliti:

Tabel 3. 10 Uji Reliabilitas

Item	.Cronbach Alpha	Standar	Keterangan
Pengetahuan	0.953	0.600	Reliabel
Sikap	0.984	0.600	Reliabel
Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Baku	0.932	0.600	Reliabel
Pengolahan makanan	0.793	0.600	Reliabel
Peralatan pengolahan	0.918	0.600	Reliabel
Pengangkutan Makanan	0.634	0.600	Reliabel
Penyimpanan Makanan	0.806	0.600	Reliabel
Penyajian Makanan	0.643	0.600	Reliabel

Sumber: Data Primer Tahun 2024

Tabel di atas menunjukkan bahwa nilai *cronbach alpha* dari masing masing variabel adalah 0.953, 0.984, dan 0.980. hasil ini menunjukkan bahwa nilai *cronbach alpha* $>$.0.600 sehingga dapat disimpulkan bahwa item item yang digunakan di dalam penelitian tergolong reliable.

3.8 Teknik Pengumpulan Data

3.8.1 Jenis Data

1. Data Primer

Data primer diperoleh dari hasil observasi dengan menggunakan kuesioner.

2. Data Sekunder

Data sekunder di peroleh dari instansi-instansi lain, seperti *website* guna memperoleh informasi tambahan berkaitan dengan penelitian yang akan dilakukan.

3.8.2 Alat Dan Instrumen Penelitian

Alat yang digunakan untuk penelitian berupa alat tulis dan Handpone. Dan instrument penelitian yang digunakan peneliti berupa kuesioner dan lembar ovservasi untuk mengukur tingkat pengetahuan, sikap, dan penerapan *hygiene* sanitasi makanan pada penjamah makanan.

3.8.3 Prosedur Penelitian

a. Awal Penelitian

Tahap awal penelitian adalah kegiatan yang dilakukan sebelum melakukan penelitian. Adapun kegiatan pada awal penelitian adalah :

1. Observasi dilakukan untuk mendapatkan gambaran masalah yang terjadi dilokasi penelitian.
2. Menyusun proposal dan kuesioner penelitian.
3. Mempersiapkan instrumen penelitian.

b. Penelitian

Tahap penelitian dilakukan saat pelaksanaan penelitian dimana pada tahap ini dilakukan pengisian kuesioner mengenai penerapan *hygiene* sanitasi makanan pada rumah makan di Kelurahan Kwala Begumit

c. Akhir Penelitian

Tahap akhir yaitu yaitu kegiatan setelah selesai penelitian yang dimana pada tahap ini peneliti mencatat data hasil penelitian, analisis data, dan pembuatan laporan.

3.9 Analisis Data

3.9.1 Analisis Univariat

Analisis univariat yaitu analisis yang digunakan untuk menggambarkan atau mendeskripsikan dari masing-masing variabel, baik variabel bebas dan variabel terikat dan karakteristik responden.

3.9.2 Analisis Bivariat

Analisis bivariat dilakukan untuk menguji hubungan variabel bebas dan variabel terikat dengan uji statistic chi square (χ^2) untuk mengetahui hubungan yang *p value* antara masing-masing variabel bebas dengan variabel terikat. Uji chi square dilakukan dengan menggunakan bantuan perangkat lunak berbentuk komputer dengan tingkat *p value* $p > 0,05$ (taraf kepercayaan 95%). Dasar pengambilan keputusan dengan tingkat kepercayaan 95%:

1. Jika nilai $p > 0,05$ maka hipotesis penelitian ditolak
2. Jika nilai $p \leq 0,05$ maka hipotesis penelitian diterima.