

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Jenis dan Desain Penelitian

Jenis penelitian pada penelitian ini menggunakan analisis deskriptif. Analisis deskriptif adalah suatu metode statistik yang digunakan untuk merangkum, mengorganisir, dan menggambarkan data agar dapat memberikan pemahaman yang lebih baik tentang karakteristik dasar dari suatu variabel (Pakpahan et al., 2021). Pendekatan yang digunakan adalah *crosssectional* yaitu antara variabel dependen dan independen observasi hanya sekali pada saat yang sama (Sugiyono, 2019).

3.2 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di area pabrik pengolahan roti kacang di Tebing Tinggi Jalan Pulau Sumatera LK. 3 Kelurahan Tualang Kecamatan Padang Hulu, Kota Tebing Tinggi pada Februari – Juli 2024.

3.3 Populasi dan Sampel Penelitian

3.3.1 Populasi

Populasi penelitian adalah kelompok individu atau objek yang menjadi subjek dari suatu penelitian atau studi (Sugiyono, 2017). Dalam penelitian ini yang menjadi populasi penelitian adalah seluruh pegawai pabrik pada 1 pabrik roti kacang Tebing Tinggi yang berjumlah 50 orang. Laki-laki 20 orang, dan perempuan berjumlah 30 orang.

3.3.2 Sampel

Sampel penelitian adalah sebagian kecil dari populasi penelitian yang diambil untuk diobservasi atau diukur dalam suatu penelitian (Nursalam, 2019).

Penelitian ini menggunakan prosedur pengambilan sampel *non-probability* dengan teknik total sampling atau sensus dengan jumlah pekerja 50 orang.

3.4 Variabel Penelitian

Variabel dalam penelitian dibagi menjadi dua jenis, yakni variabel independen yang mempengaruhi atau menjadi penyebab perubahan atau munculnya variabel dependen, variabel dependen yang dipengaruhi atau merupakan hasil dari keberadaan variabel independen (Sugiyono, 2013). Namun, pada penelitian ini hanya memiliki satu variabel yaitu, hygiene dan sanitasi.

3.5 Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian ini adalah kuesioner. Kuesioner adalah sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi dari sehubungan dengan syarat dan ketentuan Kemenkes RI No. 942 tentang *Hygiene* Sanitasi Makanan yang meliputi : Hygiene penjamah makanan, Sanitasi Bahan Makanan, Sanitasi Peralatan, Sanitasi Penyajian, dan Kondisi Sarana Penjaja. Pertanyaan dalam kuesioner diadaptasi dari Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003.

3.6 Definisi Operasional

Definisi Operasional adalah definisi yang didasarkan kepada sifat-sifat hal yang didefinisikan yang dapat diamati atau diobservasi. Adapun definisi operasional dalam penelitian ini adalah, sebagai berikut :

Tabel 1 Definisi Operasional

Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
Hgyiene Penjamah Makanan	Hygiene pada orang yang secara langsung atau tidak langsung berhubungan dengan makanan dan peralatannya sejak dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian (Kepmenkes Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003).	Observasi dan wawancara	Kuesioner	Memenuhi Syarat, jika skor jawaban \geq 24. Tidak memenuhi syarat, jika skor jawaban $<$ 24 (Sugiyono, 2010).	Ordinal
Sanitasi Bahan Makanan	Sanitasi semua bahan makanan dan minuman baik diolah maupun tidak, termasuk bahan tambahan makanan dan bahan penolong (Kepmenkes Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003).	Observasi dan wawancara	Kuesioner	Memenuhi Syarat, jika skor jawaban \geq 12. Tidak memenuhi syarat, jika skor jawaban $<$ 12 (Sugiyono, 2010).	Ordinal
Sanitasi Peralatan	Sanitasi pada barangbarang yang digunakan untuk penanganan makanan jajanan (Kepmenkes Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003).	Observasi dan wawancara	Kuesioner	Memenuhi Syarat, jika skor jawaban \geq 18. Tidak memenuhi syarat, jika skor jawaban $<$ 18 (Sugiyono, 2010).	Ordinal

Sanitasi Penyajian	Sanitasi pada kegiatan penyajian makanan jajanan yang baik sesuai dengan persyaratan dalam Kepmenkes Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003.	Observasi dan wawancara	Kuesioner	Memenuhi Syarat, jika skor jawaban ≥ 24 . Tidak memenuhi syarat, jika skor jawaban < 24 (Sugiyono, 2010).	Ordinal
Kondisi Sarana Penjaja Makanan	Kebersihan pada fasilitas yang digunakan untuk penanganan makanan jajanan baik menetap maupun berpindahpindah (Kepmenkes Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003).	Observasi dan wawancara	Kuesioner	Memenuhi Syarat, jika skor jawaban ≥ 24 . Tidak memenuhi syarat, jika skor jawaban < 24 (Sugiyono, 2010).	Ordinal

3.7 Aspek Pengukuran Penelitian

Dalam penelitian ini menggunakan rumus :

$$\text{Natural Cut Off Point} = \frac{\text{Skor Max} + \text{Skor Min}}{2}$$

Keterangan:

Skor Max = Jumlah soal x Skor nilai tertinggi.

Skor Min = Jumlah soal x skor terendah (Maggie etal, 2001).

Skala penilaiannya menggunakan skala *likert* dengan ketentuan nilai masingmasing, antara lain :

- | | | | |
|-----------------|-----|-----------------------|-----|
| - Sangat setuju | = 5 | - Tidak Setuju | = 2 |
| - Setuju | = 4 | - Sangat Tidak Setuju | = 1 |
| - Kadang-kadang | = 3 | | |

3.8 Jenis dan Sumber Data

3.8.1 Jenis Data

a. Data Primer

Data responden akan didapatkan melalui kuesioner dengan menggunakan jenis pertanyaan yang diberikan kepada responden dan diwawancarai secara langsung.

b. Data Sekunder

Data sekunder merujuk pada informasi atau data yang sudah dikumpulkan, diproses, dan diolah sebelumnya oleh pihak lain atau sumber lain untuk tujuan yang berbeda. Data ini dapat diperoleh dari berbagai sumber, seperti publikasi resmi, jurnal ilmiah, database, laporan penelitian sebelumnya, dokumen resmi pemerintah, dan sumber informasi lainnya. Dalam penelitian ini data sekunder digunakan sebagai bahan pendukung untuk menunjang keabsahan data yang diperoleh. Beberapa data sekunder yang digunakan diantaranya berasal dari publikasi resmi dan jurnal ilmiah.

3.9 Teknik Pengumpulan Data

3.9.1 Kuesioner

Kuesioner adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan memberi sejumlah pertanyaan atau pertanyaan tertulis kepada responden untuk

dijawab (Sri, 2021). Kuesioner yang digunakan dalam penelitian ini akan diberikan kepada 50 responden yang bekerja di Pabrik Roti Kacang Tebing Tinggi.

3.9.2 Dokumentasi

Dokumentasi sebagai pelengkap dalam pengumpulan data dan sebagai bukti nyata dalam penelitian yang merupakan lampiran yang akan dilampirkan dalam laporan penelitian.

3.9.3 Observasi

Observasi adalah suatu cara untuk memperoleh informasi penting terkait seseorang, sebab apa yang dikatakan belum tentu persis sama dengan yang dilakukan (MerriamWebster, 2020).

3.9.4 Analisis Data

Analisis data merupakan kegiatan setelah data dari seluruh responden atau sumber lain terkumpul, kegiatan dalam analisis data adalah mengelompokkan data berdasarkan variabel dan jenis responden, mentabulasi data berdasarkan variabel dari seluruh responden, menyajikan data tiap variabel yang diteliti, melakukan perhitungan untuk menjawab rumusan masalah, dan melakukan perhitungan untuk menguji hipotesis yang telah diajukan (Sugiyono, 2013).

3.9.5 Prosedur Pengolahan Data

Data yang diperoleh sebagai bagian dari penelitian dianalisis dengan menggunakan metode kuantitatif, dengan menggunakan langkah-langkah berikut:

1) *Editing*

Editing adalah kegiatan memeriksa dan mengoreksi isi dari formulir atau kuesioner.

2) *Coding*

Coding adalah penyandian atau *coding*, yaitu mengubah data yang berupa kalimat atau huruf menjadi data numerik atau angka.

3) Input Data (*Data Entry*)

Memasukkan jawaban setiap responden dalam bentuk kode (angka atau huruf) ke dalam program komputer atau perangkat lunak.

4) *Cleaning*/ Pembersihan data

Setiap data dari masing-masing sumber data atau responden yang telah dimasukkan, diperiksa kembali untuk melihat kemungkinan kesalahan dalam memberikan kode, ketidaklengkapan, dan kemudian dilakukan pengkoreksian (Notoatmodjo S, 2018).

3.10 Analisis Data

3.10.1 Uji Univariat

Analisis univariat pada penelitian ini bertujuan untuk melihat distribusi frekuensi dari masing-masing variabel penelitian. Analisis ini digunakan untuk memperoleh gambaran distribusi frekuensi dan persentase dari masing-masing variabel yang diteliti. Analisis univariat akan disajikan dalam bentuk tulisan, tabel maupun grafik. Variabel yang dianalisis adalah variabel independen (hygiene penjamah makanan, sanitasi bahan makanan, sanitasi peralatan, sanitasi penyajian, konsep sarana penjaja makanan) dan variabel dependen (hygiene dan sanitasi di Pabrik Roti Kacang Tebing Tinggi).