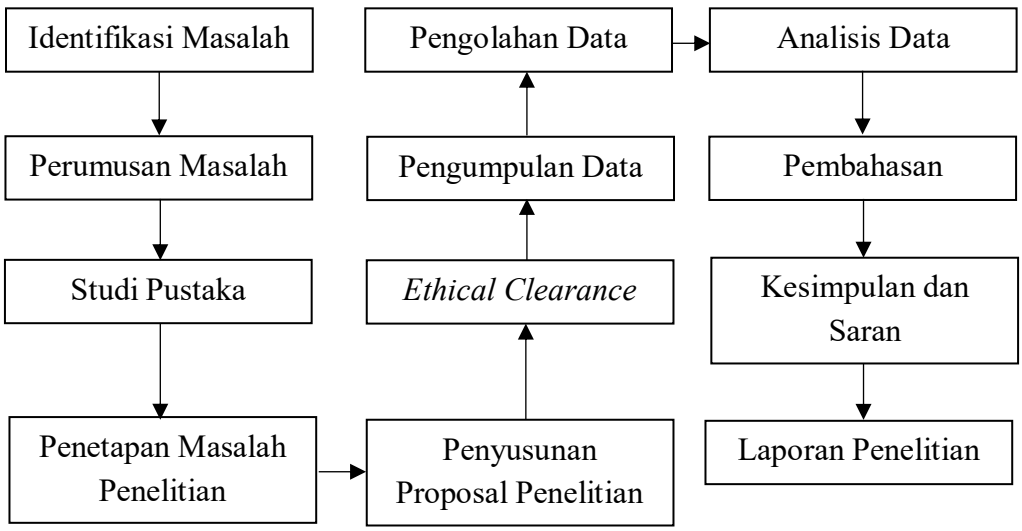
BAB IV
METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini termasuk dalam penelitian kuantitatif. Penelitian dengan metode observasional analitik. Observasional analitik atau disebut dengan survei analitik karena data yang diperoleh melalui pengamatan pada suatu subjek tanpa dilakukan perlakuan yang dilanjutkan dengan menganalisis hubungan antara variabel bebas dengan variabel terikat. Penelitian yang dilakukan dengan rancangan pendekatan *cross sectional* yang berhubungan dengan pengumpulan data yang telah ditentukan dengan kuesioner atau wawancara terstruktur (Abduh dkk., 2023).

B. Alur Penelitian



Gambar 3. Alur Penelitian

C. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat Penelitian

Penelitian dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Wangaya Kota Denpasar, yang berlokasi di Jalan Kartini Kota Denpasar.

2. Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan dari bulan Maret-Mei 2026.

D. Populasi dan Sampel Penelitian

1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini merupakan seluruh staf yang tercatat aktif bekerja di Instalasi Gizi RSUD Wangaya Kota Denpasar, yaitu sebanyak 49 orang.

2. Sampel

Sampel dalam penelitian ini merupakan staf dari populasi yang memenuhi kriteria. Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Purposive Sampling*, yaitu teknik penentuan sampel dengan kriteria inklusi sehingga diperoleh 37 sampel. Adapun kriteria pemilihan sampel yang digunakan sebagai berikut:

a. Kriteria inklusi

1) Penjamah makanan yang bertugas dan terlibat langsung dalam proses persiapan bahan, pengolahan, dan penyajian makanan pasien rawat inap di Instalasi Gizi RSUD Wangaya.
2) Penjamah makanan yang aktif bekerja pada saat penelitian berlangsung.
3) Penjamah makanan yang menyatakan kesediaan terlibat dalam penelitian dan menandatangani lembar persetujuan (*Informed Consent).*
4) Sehat secara fisik pada saat penelitian dilakukan (tidak sedang cuti sakit).

5) Mampu membaca, menulis, dan berkomunikasi dengan baik.

b. Kriteria eksklusi

1) Penjamah makanan yang sedang menjalani masa cuti kerja atau sedang sakit selama periode pengambilan data dilakukan.

2) Pegawai yang tidak bersentuhan langsung dengan proses pengolahan maupun penyajian makanan.

E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data

1. Jenis Data

a. Data Primer

Data primer dalam penelitian ini diperoleh secara langsung oleh peneliti dari subjek penelitian di lokasi studi, yaitu Instalasi Gizi RSUD Wangaya Kota Denpasar. Proses pengumpulan data dilakukan untuk mengukur tiga variabel yang mencakup tingkat pengetahuan, sikap, dan penerapan *hygiene* sanitasi. Tingkat pengetahuan dan sikap, dikumpulkan melalui penyebaran kuesioner terstruktur yang diisi langsung oleh para penjamah makanan untuk mengukur pemahaman terhadap prinsip keamanan pangan. Penerapan *hygiene* sanitasi, data primer diperoleh melalui metode observasi menggunakan lembar *checklist* (lembar pengamatan).

b. Data Sekunder

Data sekunder dalam penelitian ini secara tidak langsung dari sumber dokumen resmi. Data penelitian ini meliputi tentang gambaran umum rumah sakit, struktur organisasi, profil Instalasi Gizi, dan data jumlah keseluruhan staf gizi, uraian tugas (*job description*) masing-masing tenaga kerja, serta gambaran umum fasilitas di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Wangaya Kota Denpasar.

2. Instrumen Pengumpulan Data

a. Kuesioner

Merupakan teknik pengumpulan data dengan memberikan lembar pertanyaan tertulis sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh peneliti kepada responden.

b. Lembar Observasi

Lembar observasi disusun secara sistematis berdasarkan Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) atau Standar Operasional Prosedur (SOP) yang berlaku di Instalasi Gizi RSUD Wangaya Kota Denpasar. Lembar *checklist* ini digunakan langsung oleh peneliti untuk mengamati dan mencatat tindakan aktual dari 37 penjamah makanan secara nyata.

3. Cara Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan oleh peneliti bersama enumerator (teman seangkatan). Sebelum pengambilan data, *enumerator* diberikan penjelasan mengenai tata cara pengambilan data untuk mengurangi kesalahan dalam pengambilan data. Setiap sampel penelitian diberikan lembar persetujuan sebelum mengisi kuesioner sebagai tanda bahwa setuju untuk membantu peneliti dalam mengumpulkan data dan memberikan arahan tata cara mengisi setiap kuesioner yang akan diberikan. Kegiatan ini berlangsung selama 9 hari yang dimulai dari pukul 08.00 sampai 14.00 WITA.

Sampel penelitian mengisi formulir identitas terdiri dari nama sampel, tanggal lahir, umur, jenis kelamin, alamat, pendidikan terakhir, status kepegawaian dan lama bekerja kemudian mengisi kuesioner pengetahuan yang terdiri dari 21 pertanyaan dengan jawaban pilihan ganda dengan waktu yang diberikan yaitu 10 menit. Kuesioner sikap dibagikan kepada sampel dengan 19 pernyataan dengan

pilihan jawaban setuju dan tidak setuju, dalam pengisian kuesioner sikap diberikan waktu 10 menit. Lembar jawaban yang sudah berisi jawaban dikumpulkan dibantu oleh *enumerator*. Setelah itu, peneliti dan *enumerator* bergantian mengamati sampel dalam proses persiapan bahan baku, pengolahan, dan penyajian makanan, apabila sesuai akan *checklist* "ya" dan apabila belum melakukan akan *checklist* "tidak" pada lembar observasi.

F. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan Data

Data yang telah dikumpulkan dari kuesioner dan lembar observasi serta data sekunder yang terkumpul, proses pengolahan data terhadap 37 sampel penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Wangaya dilakukan secara bertahap melalui langkah-langkah berikut:

a. Pada kuesioner pengetahuan terdiri dari 21 pertanyaan mengenai *hygiene* sanitasi makanan setelah itu data pengetahuan diolah dengan menghitung nilai benar kemudian dibagi dengan total soal kemudian hasil akan keluar dalam bentuk persentase. Untuk menghitung persentase tingkat pengetahuan dari setiap sampel, digunakan rumus persentase deskriptif (Arikunto, 2010), sebagai berikut:

$$P = \frac{f}{N} \times 100\%$$

Keterangan:
P = Persentase tingkat pengetahuan
f = Skor total yang diperoleh sampel
N = Skor maksimum total (yaitu 21)

Dari perhitungan persentase yang didapat, tingkat pengetahuan di kelompokan ke dalam skala ordinal dengan kategori kriteria menurut Arikunto, (2010) yaitu:

≤ 55% = Kurang

56 – 75% = Cukup

76 – 100% = Baik

b. Kuesioner sikap terdiri dari 19 pernyataan mengenai *hygiene* sanitasi makanan. Data sikap diolah dengan menghitung nilai benar kemudian dibagi dengan total soal kemudian hasil akan keluar dalam bentuk persentase. Penilaian kuesioner dilakukan dengan skala dikotomi, di mana setiap pernyataan positif mendapat skor 1 jika dijawab "Setuju" dan skor 0 jika dijawab "Tidak Setuju". Melalui sistem skor tersebut, skor tertinggi yang dapat diperoleh sampel adalah 19 dan skor terendah adalah 0. Untuk menghitung persentase sikap dari setiap sampel, digunakan rumus persentase deskriptif (Arikunto, 2010) sebagai berikut:

$$P = \frac{f}{N} \; x \; 100\%$$

Keterangan:

P = Persentase sikap

f = Skor total yang diperoleh sampel

N = Skor maksimum total (yaitu 19)

c. Data sikap diolah dengan menghitung benar dari jawaban kuesioner kemudian dijumlahkan dengan total soal lalu hasil akan keluar dalam bentuk persentase. Dari perhitungan persentase yang didapat, kategori sikap penjamah makanan selanjutnya dikelompokkan ke dalam skala ordinal berdasarkan kriteria (Arikunto, 2010) yaitu:

< 76% = Sikap kurang

76 - 100% = Sikap baik

d. Data penerapan *hygiene* sanitasi diolah dengan menghitung benar dari jawaban pernyataan hasil pengamatan dengan pemberian nilai dari penerapan kemudian dijumlahkan dengan total soal lalu hasil akan keluar dalam bentuk persentase. Dari

perhitungan persentase yang didapat, penerapan *hygiene* sanitasi di kelompokan ke dalam skala ordinal dengan kategori kriteria menurut (Arikunto, 2010) yaitu:

≤ 55% = Kurang

56 – 75% = Cukup

76 – 100% = Baik

2. Analisis Data

a. Analisis univariat

Analisis univariat dilakukan untuk mendeskripsikan dan memperoleh gambaran mengenai karakteristik dari masing-masing variabel yang diteliti. Dalam penelitian ini, analisis univariat digunakan untuk melihat distribusi frekuensi dan persentase dari setiap variabel secara mandiri, yang meliputi karakteristik sampel. Tingkat pengetahuan penjamah makanan, sikap penjamah makanan, serta penerapan *hygiene* sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Wangaya Kota Denpasar.

1) Tingkat Pengetahuan

Variabel Tingkat Pengetahuan (21 Pertanyaan - 3 Kategori)

Tingkat pengetahuan responden diukur menggunakan 21 pertanyaan dengan skor maksimal 21. Penentuan kategori dibagi berdasarkan rumus persentase berikut:

a) Kategori baik (76-100%) merupakan batas minimal skor diperoleh dari perhitungan (76/100) x 21= 15,96, yang dibulatkan menjadi 16 sampai 21.
b) Kategori cukup (56-75%) merupakan batas minimal diperoleh dari (56/100) x 21= 11,76 dibulatkan menjadi 12 dan batas maksimal dari (75/100) x 21= 15,75 menjadi 15, sehingga diperoleh rentang skor 12 sampai 15.
c) Kategori kurang (≤ 55%) merupakan batas kor berada di bawah nilai kognitif dasar, sehingga rentangnya adalah 0-11.

2) Sikap

Variabel Sikap (19 Pernyataan - 2 Kategori)

Sikap responden diukur menggunakan 19 pernyataan berskala dikotomi dengan skor maksimal 19. Pembagian kategorinya didasarkan pada perhitungan:

a) Sikap baik (76-100%) merupakan batas minimal skor diperoleh dari perhitungan (76/100) x 19 = 14,44, yang dibuatkan menjadi skor 15 sampai 19.
b) Sikap kurang (< 76%) merupakan skor yang belum mencapai batas persentase minimum ke dalam rentang skor 0-14.

3) Penerapan *hygiene* sanitasi penjamah makanan

Variabel Penerapan (14 Pernyataan - 3 Kategori)

Tindakan atau penerapan responden diukur menggunakan 14 pernyataan dengan rentang skor maksimal sebesar 14. Berdasarkan kriteria persentase menurut Arikunto (2010), variabel ini diklasifikasikan menjadi 3 (tiga) kategori objektif dengan rincian perhitungan sebagai berikut:

a). Penerapan baik (76-100%), merupakan batas minimal skor diperoleh dari perhitungan (76/100) x 14) = 10,64, yang kemudian dibulatkan menjadi skor 11 sampai 14.

b). Penerapan cukup (56-75%) merupakan batas minimal yang diperoleh dari (56/100) x 14 = 7,84 dbulatkan menjadi 8 dan batas maksimal dari (75/100) x 14 = 10,5 dibulatkan menjadi 10, sehingga diperoleh rentang skor 8 sampai 10.

c). Penerapan kurang (<55%) merupakan sampel belum optimal dalam mengimplementasikan indikator materi berada di bawah persentase kecukupan standar, sehingga dengan masuk ke rentang skor 0-7.

b. Analisis bivariat

Analisis bivariat pada penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara dua variabel, yaitu variabel independent dengan variabel dependent. Dalam menganalisis data menggunakan uji *chi square* untuk mengetahui dan pengambilan keputusan pada uji yang telah dilakukan dengan melihat nilai signifikan (Sugiyono, 2019).

Jika nilai p-value ≤ 0,05, maka H_0 ditolak dan H_a diterima. Hal tersebut menunjukkan bahwa secara statistik ada hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan. Jika nilai p-value > 0,05, maka H_0 diterima dan H_a ditolak. Menunjukkan bahwa secara statistik tidak ada hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan.

G. Etika Penelitian

Penelitian dimulai dengan prosedur yang berhubungan dengan etika penelitian terhadap responden yang meliputi:

1. Kerahasiaan (*confidentiality*)

Kerahasiaan merupakan etika dengan memberikan jaminan kerahasiaan hasil penelitian. Semua hasil penelitian baik informasi maupun data yang diperoleh selama penelitian dijamin kerahasiaannya dan peneliti tidak akan membocorkan data yang diperoleh, hanya data tertentu yang akan disampaikan pada hasil penelitian.

Lembar persetujuan (*informed consent*) adalah lembaran yang berisikan permintaan persetujuan kepada calon sampel bahwa bersedia untuk menjadi sampel dalam penelitian ini dengan mencantumkan tanda tangan pada lembar persetujuan.

Sebelum mencantumkan tanda tangan pada lembar persetujuan, diwajibkan untuk membaca lembar persetujuan terlebih dahulu agar sampel mengerti maksud dan tujuan penelitian ini.

2. Perlindungan dan ketidaknyamanan (*Protection From Discomfort*)

Melindungi responden dari ketidaknyamanan dan pada penelitian ini peneliti diharapkan tidak mengganggu pekerjaan responden sehingga penelitian ini dapat dilakukan ketika responden tidak pada jam kerja.

3. Bermanfaat (*beneficience*)

Prinsip untuk memberi manfaat pada orang lain. Pada penelitian ini, peneliti dapat memberikan penjelasan mengenai manfaat dari penelitian yang dilakukan kepada responden sehingga diharapkan penelitian ini dapat memberikan informasi yang benar, jelas dan bermanfaat bagi responden terkait dengan *hygiene* dan sanitasi pada penyelenggaraan makanan institusi khususnya rumah sakit.