

## **BAB IV**

### **METODE PENELITIAN**

#### **4.1 Jenis dan Desain Penelitian**

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif yaitu, dengan menggambarkan hasil penelitian dalam suatu masalah. Artinya, penelitian ini menggambarkan personal higiene dari pengolah dan masing-masing penjual dari seluruh sampel yang diambil. Sedangkan desain penelitian ini menggunakan desain penelitian survey, yaitu desain penelitian dengan pengamatan terhadap perilaku kelompok sampel menggunakan instrumen tabel checklist personal higiene. Data yang diambil dari penelitian ini adalah data personal higiene dari seluruh pengolah dan penjual MPASI yang dilakukan pada satu periode.

#### **4.2 Waktu dan Tempat Penelitian**

Penelitian dilaksanakan pada bulan Mei tahun 2024. Pengamatan dilakukan di lokasi produksi (pabrik) MPASI La Tahzan dan lokasi penjualan (stand) MPASI La Tahzan.

#### **4.3 Populasi dan Sampel**

##### **4.3.1 Populasi**

Populasi pada penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan MPASI La Tahzan yang terdiri dari 1 orang pengolah dan 12 orang penjual, setiap orang menjaga stand MPASI La Tahzan yang berbeda. Pemilihan merek dagang ini adalah karena pengalaman yang dimiliki oleh pengolah dalam mengolah/berjualan MPASI rumahan telah lebih dari 5 tahun lamanya, selain itu jumlah cabang yang dimiliki pun telah tersebar di beberapa wilayah.

##### **4.3.2 Sampel**

Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini adalah *accidental sampling*. Jumlah stand yang buka pada periode pengumpulan data berjumlah 9 stand, beberapa stand yang tidak buka dikarenakan suatu

halangan saat penelitian berlangsung, maka stand tersebut tidak dapat dijadikan sampel penelitian.

#### **4.4 Cara Pengumpulan Data**

Cara pengumpulan data pada penelitian ini dengan cara melakukan observasi langsung kepada pengolah dan penjual MPASI rumahan La Tahzan menggunakan tabel cheklist personal higiene penjamah makanan yang bersumber dari Permenkes No.2 Tahun 2023. Oleh karena itu, data yang diambil dari observasi ini adalah data personal higiene dari pengolah serta masing-masing penjual MPASI La Tahzan.

#### **4.5 Pengolahan dan Analisis Data**

Data diperoleh dengan pengamatan/observasi langsung tentang hygiene pengolah dan pedagang makanan. Pengukuran persentase persyaratan yang terpenuhi dengan cara apabila dilakukan “Ya” diberi skor 1 atau “Tidak” diberi skor 0, jumlah skor dibagi dengan jumlah soal pengamatan dikalikan 100%. Khusus persyaratan nomor 3 dan 9 apabila tidak ditemukan kebenarannya saat penelitian maka tidak dihitung sebagai “Ya” maupun “Tidak”. Sehingga jumlah persyaratan terpenuhi yang dihitung adalah yang terjadi pada saat penelitian saja.