**BAB III**

**METODOLOGI PENELITIAN**

1. **OBJEK PENELITIAN**

Variabel penelitian adalah suatu atribut atau sifat atau nilai dari orang, obyek atau kegiatan yang mempunyai variasi tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk mempelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya Sugiyono, (2012: 59). Maka Sugiyono (2012: 59-62) menyebutkan macam-macam variabel dalam penelitian dibedakan menjadi:

1. Variabel independent adalah variabel bebas atau variabel yang mempengaruhi variabel terikat.
2. Variabel dependen adalah variabel terikat atau variabel yang dipengaruhi oleh keberadaan variabel bebas.
3. Variabel moderator adalah variabel yang menentukan kuat lemahnya hubungan antara variabel bebas dengan variabel terikat.
4. Variabel intervening adalah variabel yang memberikan jeda antara variabel bebas dengan variabel terikat, sehingga variabel bebas tidak langsung mempengaruhi variabel terikat.
5. Variabel control adalah variabel yang membuat konstan hubungan variabel bebas terhadap variabel terikat sehingga variabel terikat tidak dipengaruhi oleh faktor luar yang tidak diteliti.

Penelitian yang penulis lakukan hanya menggunakan variabel bebas dan variabel terikat saja dan dijabarkan sebagai berikut:

Variabel bebas *(independent):*

 Penerapan Prinsip Hygiene dan Sanitasi (X)

Variabel terikat *(dependent):*

Kepuasan Konsumen (Y)

Subjek penelitian ini adalah Universitas Pendidikan Indonesia yang berlokasi di Jl. Dr. Setiabudhi No. 229 Bandung 40154 Jawa Barat – Indonesia. Dikhususkan lagi penelitian ini dilakukan pada tiga kantin besar sebab, masih kurangnya kesadaran akan penerapan hygiene dan sanitasi yang berlangsung dilingkungan kampus ini sedangkan hanya terdapat tiga kantin besar yang memfasilitasi kebutuhan mahasiswa setiap harinya.

1. **METODE PENELITIAN**

Pengertian metode deskriptif menurut Umi Narimawati (2008:21), yaitu metode yang menggambarkan atau menguraikan hasil penelitian melalui pengungkapan berupa narasi, grafik, maupun gambar. Pengertian metode verifikatif menurut Umi Narimawati (2008:21), yaitu metode pengujian hipotesis melalui alat analisis statistik.  Menurut Punch (1988: 4) metode penelitian kuantitatif merupakan penelitian empiris di mana data adalah dalam bentuk sesuatu yang dapat dihitung/ angka. Penelitian kuantitatif memerhatikan pada pengumpulan dan analisis data dalam bentuk numerik.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dan metode verifikatif dengan pendekatan kuantitatif. Metode deskriptif bertujuan untuk membuat deskripsi secara sistematik, aktual dan akurat mengenai fakta-fakta,sifat-sifat serta pengaruh antar fenomena yang diteliti, sedangkan metode verifikatif digunakan untuk meneliti ulang hasil penelitian sebelumnya dengan tujuan untuk memverifikasikan kebenaran hasil penelitian sebelumnya, serta kuantitatif merupakan penelitian yang menekankan pada analisis data numeric (angka).

1. **TAHAPAN PENELITIAN**
2. **Analisis Hygiene Sanitasi Pada Saat Sekarang**

Prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi telah ditetapkan oleh aturan pemerintah dalam undang-undang sehingga seharusnya setiap usaha jasa boga yang dijalankan telah menerapkan hal tersebut dalam setiap aktivitas produksi. Agar dapat mengetahui industry jasa boga tersebut telah menerapkan prinsip hygiene dan sanitasi maka akan dibutuhkan analisis maupun identifikasi terhadap system yang dilaksanakan apakah telah sesuai dengan aturan yang berlaku.

1. **Wawancara dan Quesioner Pekerja**

Agar dapat mengetahui tingkat kepahaman karyawan terhadap prinsip hygiene dan sanitasi, penulis akan memberikan questioner terhadap sejumlah karyawan pada tiga kantin besar di kampus UPI. Sehingga dengan hal ini penulis akan mendapatkan data tentang sejauh mana prinsip hygiene dan sanitasi telah dilaksanakan, sejauh mana kesadaran akan pentingnya penerapan prinsip-prinsip tersebut hingga dapat mencapai kepada makanan layak konsumsi.

1. **Wawancara dan Quesioner Konsumen**

Tahapan ini dilakukan agar dapat mengetahui ekspektasi konsumen dan harapannya terhadap hygiene dan sanitasi pada kantin di UPI. Hal ini akan menjadi data untuk mengetahui sejauh mana hygiene dan sanitasi telah diterapkan di kantin tersebut sehingga memberikan kenyamanan dan kepuasan dalam mengkonsumsi produk yang tersedia.

1. **POPULASI DAN SAMPEL**
2. Populasi

Menurut Sugiyono (2011: 119), populasi dapat didefinisikan sebagai wilayah generalisasi yang terdiri dari obyek atau subyek yang mempunyai kuantitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Sedangkan Hartono menyebutkan (2011: 46), populasi dengan karakteristik tertentu ada yang jumlahnya terhingga dan ada yang tidak terhingga. Margono (2010:118), populasi adalah seluruh data yang menjadi perhatian kita dalam suatu ruang lingkup dan waktu yang kita tentukan. Sedangkan menurut Sukmadinata (2011:250) berpendapat bahwa populasi adalah kelompok besar dan wilayah yang menjadi lingkup penelitian kita. Sehingga dapat disimpulkan bahwa populasi merupakan objek ataupun subjek yang ditetapkan peneliti dan menjadi perhatian dalam ruang lingkup tertentu dengan kuantitas dan karakteristik untuk dipelajari.

1. Sampel

Sugiyono (2011:118) mengemukakan sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut. Menurut Sudjana (2005:6) mengemukakan bahwa sampel adalah sebagian yang diambil dari populasi, sedangkan Arikunto (2010: 174) menyatakan sampel merupakan sebagian atau wakil populasi yang diteliti.

Dalam penelitian yang dilaksanakan akan menggunakan probability sampling yaitu teknik pengambilan sampel yang memberikan peluang yang sama bagi setiap unsur (anggota) populasi untuk dipilih menjadi anggota sampel. ***Simple Random Sampling*** dikatakan simple (sederhana) karena pengambilan anggota sampel dari populasi dilakukan secara **acak** tanpa memperhatikan strata yang ada dalam populasi itu (Sugiyono, 2011:63-64). Hal ini dikarenakan semua mahasiswa di UPI baik S-1 maupun S-2 dengan kategori dari jurusan manapun dapat menjadi sampel, sehingga peluang mahasiswa UPI untuk menjadi sampel adalah sama dan dapat dilakukan secara acak.

Rumus yang digunakan untuk mencari banyaknya sampel konsumen yang akan diberi kuesioner, maka peneliti akan memakai rumus Slovin (Wiratna, 2008: 10) :

n = $\frac{N}{1+(Nxe^{2})}$

Keterangan :

n : Ukuran sampel

N : Populasi

e2 : persentase kesalahan pengambilan sampel

Persentase kesalahan dalam pengambilan sampel yang telah peneliti tetapkan adalah 10%. Semakin kecil persentase tersebut maka semakin kecil kesalahan sehingga data akan semakin valid, akurat, dan detail. Tetapi dalam hal ini bukan berarti apabila persentase kesalahan semakin besar data menjadi tidak valid, hanya saja ini bergantung kepada kebutuhan penelitian yang sedang dilakukan. Berdasarkan rumus Slovin maka sampel yang akan diambil dalam penelitian ini adalah :

n = $\frac{22.474}{1+(22.474x0,1^{2})}=99,557 ≈100$

Dari rumus diatas dapat disimpulkan bahwa sampel konsumen yang akan diambil adalah sejumlah 100 orang. Dalam hal pengambilan sampel karyawan, disebabkan jumlah karyawan yang tidak terlalu banyak maka ditetapkan bahwa akan diambil sebanyak 30 orang responden.

1. **TEKNIK DAN ALAT PENGUMPULAN DATA**

Teknik yang dilakukan untuk dapat menentukan kebenaran ilmiah penelitian ini adalah:

1. Studi Kepustakaan

### Segala usaha yang dilakukan oleh peneliti untuk menghimpun informasi yang relevan dengan topik atau masalah yang akan atau sedang diteliti. Informasi itu dapat diperoleh dari buku-buku ilmiah, laporan penelitian, karangan-karangan ilmiah, tesis dan disertasi, peraturan-peraturan, ketetapan-ketetapan, buku tahunan, ensiklopedia, dan sumber-sumber tertulis baik tercetak maupun elektronik lain (Purwono, 2010:2).

1. Studi Lapangan *(Field Research)*

Studi lapangan merupakan suatu penelitian yang dilakukan dengan cara mengumpulkan data secara langsung pada karyawan atau konsumen yang menjadi objek penelitian. Data yang diperoleh dari penelitian ini adalah data primer. Tujuannya untuk memperoleh data secara langsung baik dari perusahaan maupun responden yang menjadi objek penelitian. Cara memperoleh data ini adalah:

1. Observasi

Teknik pengumpulan data, dimana peneliti melakukan pengamatan secara langsung ke objek penelitian untuk melihat dari dekat kegiatan yang dilakukan (Riduwan, 2004 : 104). Melakukan pengamatan pada setiap tahapan-tahapan kegiatan proses produksi makanan.

1. Kuesioner

Arikunto (2006:151) menyatakan angket atau kuesioner adalah pernyataan tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi  dari responden dalam arti laporan tentang pribadi atau hal-hal yang ia ketahui. Dengan menggunakan kuesioner, analis berupaya mengukur apa yang ditemukan dalam wawancara, selain itu juga untuk menentukan seberapa luas atau terbatasnya sentimen yang diekspresikan dalam suatu wawancara. Pertanyaan yang ada didalam kuesioner berkisar pada pendapat karyawan dan konsumen mengenai kebersihan proses produksi, hygiene dan sanitasi karyawan, kemudian berlangsung kepada pemahaman mereka terhadap penerapan hygiene dan sanitasi di dapur. Kuesioner akan diberikan kepada karyawan dan konsumen.

1. Wawancara

Wawancara, menurut Lexy J Moleong (1991:135) dijelaskan bahwa wawancara adalah percakapan dengan maksud-maksud tertentu. Pada metode ini peneliti dan responden berhadapan langsung (*face to face*) untuk mendapatkan informasi secara lisan dengan tujuan mendapatkan data yang dapat menjelaskan permasalahan penelitian. Hal ini dilakukan agar dapat mengetahui sikap karyawan terhadap penerapan prinsip hygiene dan sanitasi, hingga akhirnya menemukan atau menjelaskan masalah yang dihadapi karyawan.

1. Dokumentasi.

Dokumentasi, dari asal kata dokumen, yang artinya barang-barang tertulis. Menurut Arikunto (2006:158) dokumentasi adalah mencari dan mengumpulkan data mengenai hal-hal yang berupa catatan, transkip, buku, surat kabar, majalah, notulen, rapot, agenda dan sebagainya. Dalam penelitian ini akan dilakukan dokumentasi saat penelitian berlangsung agar terdapat bukti yang kuat seperti rekaman saat wawancara, foto pada saat proses produksi berlangsung.

1. **OPERASIONAL VARIABEL**

Operasional variabel dikemukakan oleh Sugiyono (2012:58-59) adalah segala sesuatu yang berbentuk apa saja yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi tentang hal tersebut, kemudian ditarik kesimpulannya. Ia juga menyatakan bahwa variabel penelitian adalah suatu atribut atau sifat atau nilai dari orang, obyek atau kegiatan yang mempunyai variabel tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan ditarik kesimpulannya.

Menurut Sugiyono (2012:59) pengertian variabel bebas yaitu variabel bebas adalah merupakan variabel yang mempengaruhi atau yang menjadi sebab perubahannya atau timbulnya variabel dependent (terikat), sedangkan variabel terikat adalah variabel terikat merupakan variabel yang dipengaruhi atau yang menjadi akibat, karena adanya variabel bebas.

Tabel 3.1

Operasionalisasi Variabel

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Variabel** | **Konsep Teori** | **Konsep Empiris** | **Konsep Analitis** | **Skala** |
| Prinsip Hygiene dan Sanitasi (X) | Sanitasi makanan (Sihite 2009:91) merupakan suatu usaha pencegahan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu, merusak kesehatan, mulai dari minuman itu sebelum diproduksi, selama dalam proses pengolahan, pengangkutan,penyimpanan hungga sampai ke tahap penyajian makanan dan minuman itu siap di konsumsi.Departemen kesehatan (2004) hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subyeknya. | Untuk para pedagang:Prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman yaitu:1. Pemilihan Bahan Makanan
2. Penyimpanan Bahan Makanan
3. Pengolahan Makanan
4. Penyimpanan Makanan Jadi
5. Pengangkutan Makanan
6. Penyajian Makanan
 | 1. Pemilihan Bahan Makanan
	1. Gunakan bahan baku yang baik.
	2. Bersihkan semua alat sebelum digunakan.
	3. Cuci tangan sebelum dan sesudah kerja.
	4. Masaklah makanan secara seksama untuk membunuh mikroorganisme yang ada didalamnya.
	5. Simpanlah makanan ditempat yang sesuai.
2. Penyimpanan Bahan Makanan
3. Penyimpanan sejuk (*cooling*), yaitu suhu penyimpanan 10 ºC – 15 ºC untuk jenis minuman buah, es krim dan sayur.
4. Penyimpanan dingin (*chilling*), yaitu suhu penyimpanan 4 ºC – 10 ºC untuk bahan makanan yang berprotein yang akan segera diolah kembali.
5. Penyimpanan dingin sekali (*freezing*), yaitu suhu penyimpanan 0 ºC – 4 ºC untuk bahan berprotein yang mudah rusak untuk jangka waktu sampai 24 jam.
6. Penyimpanan beku (*frozen*), yaitu suhu penyimpanan < 0 ºC untuk bahan makanan protein yang mudah rusak untuk jangka waktu > 24 jam.
7. Pengolahan Makanan
8. Tidak menderita penyakit mudah menular misal : batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya;
9. Menutup luka (pada luka terbuka/ bisul atau luka lainnya);
10. Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian;
11. Memakai celemek, dan tutup kepala;
12. Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan.
13. Menjamah makanan harus memakai alat/ perlengkapan, atau dengan alas tangan;
14. Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya);
15. Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung.
16. Penyimpanan Makanan Jadi
17. Makanan yang dijajakan harus dalam keadaan terbungkus dan atau tertutup.
18. Pembungkus yang digunakan dan atau tutup makanan jajanan harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan.
19. Pembungkus dilarang ditiup.
20. Pengangkutan Makanan
	1. Makanan yang diangkut, harus dalam keadaan tertutup atau terbungkus dan dalam wadah yang bersih.
	2. Makanan yang diangkut harus dalam wadah yang terpisah dengan bahan mentah sehinggga terlindung dari pencemaran.
21. Penyajian Makanan
	* 1. Memegang pisau, sendok, dan sejenisnya pada bagian pegangannya dan piring pada bagian bawah dan pinggirnya.
		2. Memindahkan makanan dari suatu tempat ke tempat yang lain dengan menggunakan *service set* tidak dipegang dengan jari.
		3. Makanan panas disajikan panas, makanan dingin disajikan dalam keadaan dingin.
		4. Gelas tidak dipegang pada bagian bibir, baik pada saat penyajian maupun pada saat *clear up.*
		5. Tidak berbicara ketika akan menyajikan makanan, makanan masih dipegang dan berada dimuka kita demi menjaga agar terhindar dari kemungkinan terkena percikan ludah.
 | Interval  |
| Kepuasan konsumen (Y) | Menurut Philip Kotler dan Kevin Lane Keller (2007:177) mengatakan bahwa kepuasan konsumen adalah perasaan senang atau kecewa seseorang yang muncul setelah membandingkan kinerja (hasil) produk yang dipikirkan terhadap kinerja yang diharapkan. | Perbandingan Produk dengan harapan:1. *Expectations*
2. *Confirmation/disconfirmation*
 | 1. *Expectations Confirmation/ disconfirmation*
2. Kebersihan makanan
3. Kematangan Makanan
4. Tekstur makanan
5. Aroma makanan
6. Rasa makanan
7. Penampilan makanan
8. Penyajian makanan
9. Kebersihan tempat
10. Kenyamanan tempat.
11. Kebersihan penyaji.
 | Interval  |

*Sumber : data diolah 2015*

1. **METODE ANALISIS**
2. **Transformasi Gap**

Untuk menganalisis mengenai tanggapan responden tentang kepuasan konsumen, maka harus dilakukan penghitingan gap antara harapan dan kenyataan/hasil yang diterima. Langkah-langkah yang harus dilakukan dalam transformasi gap adalah:

1. Hitung gap antara harapan dan hasil yang dirasakan konsumen.
2. Menjumlah skor jawaban dari 100 responden dan 10 pertanyaan, kemudian mencari panjang interval dengan rumus:

$$C=\frac{Smaks-Smin}{k}$$

Keterangan:

C = panjang interval kelas

Smaks = Skor maksimal

Smin = Skor minimal

K = banyaknya kelas

Gap merupakan pengurangan/selisih dari harapan dan hasil yang dirasakan konsumen, sehingga banyaknya kelas didapat dari gap. Nilai harapan dan hasil masing-masing terdiri dari lima kelas sehingga gap memiliki 9 kelas, yaitu:



Gap antara Harapan dan hasil kemudian diinformasikan menjadi :

Tabel 3.2

Transformasi Gap

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Asal | Hasil Transformasi | Tanggapan Responden |
| 4 | 9 | Sangat Puas |
| 3 | 8 | Puas |
| 2 | 7 | Cukup Puas |
| 1 | 6 | Lebih Dari Sesuai |
| 0 | 5 | Sesuai |
| -1 | 4 | Kurang Sesuai |
| -2 | 3 | Agak Kecewa |
| -3 | 2 | Kecewa |
| -4 | 1 | Sangat Kecewa |

1. **Uji Validitas**

Menurut Umar (2005: 167), uji validitas adalah suatu uji yang digunakan untuk menunjukkan sejauh mana suatu alat pengukur itu mampu mengukur apa yang ingin diukur. Jadi, pada uji validitas dilakukan untuk meyakinkan bahwa hasil pengukuran sesuai dengan apa yang ingin kita ukur.

Langkah-langkah operasional pengujian validitas adalah sebagai berikut:

1. Mencari definisi dan rumusan tentang konsep penelitian yang akan diukur dari literature yang ditulis para ahli.
2. Melakukan uji coba pengukuran tersebut pada sejumlah responden. Sangat disarankan agar jumlah responden untuk uji coba minimal 30 orang. Dengan jumlah minimal 30 orang ini, distributor (nilai) akan lebih mendekati kurva normal.
3. Menentukan hipotesis.

HO : Skor pernyataan berkorelasi positif dengan skor factor (r hitung)

H1 : Skor butir berkorelasi positif dengan skor factor

1. Menentukan nilai r tabel

Dari table r untuk df (*degree of freedom*) = jumlah responden -2 atau dalam kasus ini df = 30-2 = 28. Tingkat sig 5%.

1. Mencari r hasil

Disini r hasil untuk tiap item (variable) dapat dilihat pada kolom corrected item-total correlation.

1. Mengambil keputusan

Jika r hasil tidak positif, serta r hasil < r tabel, maka pertanyaan tersebut tidak valid. Untuk uji tingkat validitas, instrumen dalam penelitian ini akan digunakan rumus sebagai berikut :

$$r=\frac{n(\sum\_{}^{}XiYi)-(∑Xi)(∑Yi)}{√\left\{∑Xi^{2}\right.-\left.(∑Xi)^{2}\right\}\left\{∑Xi^{2}\right.-\left.(∑Xi)^{2}\right\}}$$

Keterangan:

r hitung = koefisien korelasi

∑Xi = jumlah skor item

∑Yi = jumlah skor total (seluruh item)

N = jumlah respon

Perhitungan validitas dilakukan dengan menggunakan program SPSS 20 dan hasil dari pengujian tersebut ditunjukkan pada tabel berikut :

Tabel 3.3

Hasil Pengujian Validitas Instrumen

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Variabel** | **No Item** | **r-hitung** | **r-tabel** | **Kesimpulan** |
| Penerapan Hygiene Sanitasi | 1 | 0,745 | 0,197 | Valid |
| 2 | 0,628 | 0,197 | Valid |
| 3 | 0,539 | 0,197 | Valid |
| 4 | 0,521 | 0,197 | Valid |
| 5 | 0,578 | 0,197 | Valid |
| 6 | 0,543 | 0,197 | Valid |
| 7 | 0,653 | 0,197 | Valid |
| 8 | 0,699 | 0,197 | Valid |
| 9 | 0,668 | 0,197 | Valid |
| 10 | 0,688 | 0,197 | Valid |
| Kepuasan Konsumen | 1 | 0,653 | 0,197 | Valid |
| 2 | 0,654 | 0,197 | Valid |
| 3 | 0,717 | 0,197 | Valid |
| 4 | 0,749 | 0,197 | Valid |
| 5 | 0,685 | 0,197 | Valid |
| 6 | 0,669 | 0,197 | Valid |
| 7 | 0,612 | 0,197 | Valid |
| 8 | 0,876 | 0,197 | Valid |
| 9 | 0,615 | 0,197 | Valid |
| 10 | 0,471 | 0,197 | Valid |
| 11 | 0,667 | 0,197 | Valid |

*Sumber: Data diolah 2015*

 dari tabel di atas terlihat bahwa seluruh pernyataan yang diajukan untuk mengukur penerapan hygien sanitas memiliki nilai r-hitung di atas nilai r-tabel yang menunjukan bahwa seluruh pernuyataan yang diajukan sudah melakukan fungsi ukurnya.

1. **Uji Reliabilitas**

Menurut Nugroho (2005: 79), reliabilitas adalah keandalan merupakan ukuran suatu kestabilan dan konsistensi responden dalam menjawab pertanyaan yang merupakan suatu dimensi dari variabel dan disusun dalam bentuk kuisioner. Tinggi rendahnya reliabilitas secara empiris ditunjukan oleh suatu angka yang disebut koefisien reliabilitas berkisar antara 0,00-1,00 akan tetapi pada kenyataannya koefisien reliabilitas 1,00 tidak pernah dicapai dalam pengukuran, karena manusia sebagai subjek pengukuran psikologis merupakan kekeliruan yang potensial. Disamping itu, walaupun koefisien korelasi dapat bertanda positif (+) atau negative (-), akan tetapi dalam hal reliabilitas, koefisien yang besarnya kirang dari nol (0,00) tidak ada artinya karena interprestasi reliabilitas selalu mengacu kepada koefisien reliabilitas yang positif.

Tingkat Reliabilitas berdasarkan Nilai Alpha

0,00 – 0,20 Kurang Reliabel

>0,20 – 0,40 Agak Reliabel

>0,40 – 0,60 Cukup Reliabel

>0,60 – 0,80 Reliabel

>0,80 – 1,00 Sangat Reliabel

Perhitungan reliabilitas dilakukan dengan menggunakan program SPSS 20 dan hasil dari pengujian tersebut ditunjukkan pada tabel berikut :

Tabel 3.4

Hasil Pengujian Reliabliitas

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Variabel** | ***Cronbach’sAlpha*** | **Keputusan**  |
| Hygiene Sanitasi | 0,829 | Reliabel |
| Kepuasan Konsumen  | 0,877 | Reliabel |

*Sumber: Data diolah 2015*

Berdasarkan tabel di atas, diperoleh informasi bahwa nilai koefisien reliabilitas yang diperoleh kedua variabel masing-masing sebesar 0,829 dan 0,877. Kedua nilai koefisien reliabilitas tersebut berada di atas titik kritis (0,700) sehingga dinyatakan reliabel.

1. **TEKNIK ANALISIS DATA**
2. **Analisis Korelasi**

Definisi analisis korelasi menurut Jonathan Sarwono (2006:37) adalah analisis korelasional digunakan untuk melihat kuat lemahnya antara variabel bebas dengan tergantung. Analisis korelasi pearson digunakan untuk menjelaskan derajat hubungan antara variabel bebas *(independent*) dengan variabel terikat (*dependent*) dengan nilai : -1 ≤ r ≤ 1, yang berarti :

1. Nilai r = -1 atau mendekati -1, maka korelasi kedua variabel dikatakan sangat kuat dan negatif artinya sifat hubungan dari kedua variabel berlawanan arah, maksudnya jika nilai X naik maka nilai Y akan turun atau sebaliknya.
2. Nilai r = 0 atau mendekati 0, maka korelasi dari kedua variabel sangat lemah atau tidak terdapat korelasi sama sekali.
3. Nilai r = 1 atau mendekati 1, maka korelasi dari kedua variabel sangat kuat dan positif, artinya hubungan dari kedua variabel yang diteliti bersifat searah, maksudnya jika nilai X naik maka nilai Y juga naik atau sebaliknya.

Adapun rumus untuk koefisien korelasi *Product Moment* (r) menurut Sugiyono (2012 :228) adalah sebagai berikut:

$$r=\frac{n∑xy-(∑x)(∑y)}{\sqrt{(n∑x^{2}-(x)^{2})(n∑y^{2}-(y)^{2})}}$$

Keterangan:

r : koefisien validitas item

∑xy : jumlah hasil skor x dan y setiap responden

∑x : jumlah skor dalam distribusi x

∑y : jumlah skor dalam distribusi y

∑x2 : jumlah kuadrat dalam skor distribusi x

∑y : jumlah kuadrat dalam skor distribusi y

N : jumlah responden

Tabel 3.5

Klasifikasi Penilaian Korelasi

|  |  |
| --- | --- |
| **Interval Koefisian** | **Tingkat Hubungan** |
| 0.00 – 0.199 | Sangat Rendah |
| 0.20 – 0.399 | Rendah |
| 0.40 – 0.599 | Sedang |
| 0.60 – 0.799 | Kuat |
| 0.80 – 1.000 | Sangat Kuat |

*Sumber: Sugiono (2012: 231)*

1. **Koefisien Determinasi**

Koefisien determinasi (r²) pada intinya mengukur seberapa jauh kemampuan model dalam menerangkan variasi variabel *dependent*. Nilai koefisien determinasi adalah antara nol sampai satu (0 <r² < 1). Nilai r² yang kecil berarti kemampuan variabel-variabel *independent* dalam menjelaskan variasi variabel *dependent* sangat terbatas. Nilai yang mendekati satu berarti variabel-variabel *independent* memberikan hampir semua informasi yang dibutuhkan untuk memprediksi variasi variabel *dependent*. Rumus menurut **S**ugiyono (2012: 257) sebagai berikut :

KD = rxy² x 100%

Keterangan:

KD : Koefisien Determinasi

R : Koefisien Korelasi

1. **Analisis Regresi Linier Sederhana**

Analisis regresi ini digunakan untuk mengetahui bagaimana hubungan antara variabel *independent* (*X*) dan variabel *dependent* (*Y*), dari persamaan tersebut dapat diketahui besarnya kontribusi variabel *X* terhadap variabel *Y* yang ditunjukkan oleh hubungan yang dinyatakan dalam bentuk persamaan matematika yang mempunyai hubungan fungsional antara kedua variabel tersebut. Menurut Sugiyono (2012 : 270), persamaan umum regresi linier sederhana adalah sebagai berikut:

Y’= a+bX

Keterangan :

Y’ = nilai yang diprediksikan

a = konstanta atau bila harga X = 0

b = koefisien regresi

X = nilai variabel independen

Analisis korelasi pearson digunakan untuk menjelaskan derajat hubungan antara variabel bebas *(independent)* dengan variabel terikat *(dependent)* dengan nilai : -1 ≤ r ≤ 1, yang berarti :

1. Nilai r = -1 atau mendekati -1, maka korelasi kedua variabel dikatakan sangat kuat dan negatif artinya sifat hubungan dari kedua variabel berlawanan arah, maksudnya jika nilai X naik maka nilai Y akan turun atau sebaliknya.
2. Nilai r = 0 atau mendekati 0, maka korelasi dari kedua variabel sangat lemah atau tidak terdapat korelasi sama sekali.
3. Nilai r = 1 atau mendekati 1, maka korelasi dari kedua variabel sangat kuat dan positif, artinya hubungan dari kedua variabel yang diteliti bersifat searah, maksudnya jika nilai X naik maka nilai Y juga naik atau sebaliknya.

Adapun rumus untuk koefisien korelasi *Product Moment* (r) menurut Sugiyono (2012 :228) adalah sebagai berikut:

$$r=\frac{n∑xy-(∑x)(∑y)}{\sqrt{(n∑x^{2}-(x)^{2})(n∑y^{2}-(y)^{2})}}$$

Keterangan:

r : koefisien validitas item

∑xy : jumlah hasil skor x dan y setiap responden

∑x : jumlah skor dalam distribusi x

∑y : jumlah skor dalam distribusi y

∑x2 : jumlah kuadrat dalam skor distribusi x

∑y : jumlah kuadrat dalam skor distribusi y

N : jumlah responden

Table 3.6

Klasifikasi Penilaian Korelasi

|  |  |
| --- | --- |
| **Interval Koefisian** | **Tingkat Hubungan** |
| 0.00 – 0.199 | Sangat Rendah |
| 0.20 – 0.399 | Rendah |
| 0.40 – 0.599 | Sedang |
| 0.60 – 0.799 | Kuat |
| 0.80 – 1.000 | Sangat Kuat |

*Sumber: Sugiono (2012: 231)*

1. **PENGUJIAN HIPOTESIS**

Dalam teknik analisis data terdapat beberapa pengujian yang dibutuhkan antara lain uji regresi, dan Uji t yang akan dijabarkan sebagai berikut:

a. Uji Regresi

Penulis menggunakan analisis regresi linier sederhana. Model ini dipilih untuk mengetahui Pengaruh Pemahaman dan Penerapan Prinsip Hygiene dan Sanitasi (X), Keepuasan Konsumen (Y).

Adapun formula dari model Regresi Linier Berganda adalah sebagai berikut :

Y = a + b1 x1 + e

Keterangan :

Y = Kepuasan Konsumen

a = konstanta

X1 = Pemahaman dan Penerapan Prinsip Hygiene dan Sanitasi

b1,b2,b3,b4,b5 = koefisien regresi variabel

e = suku kesalahan, berdasarkan distribusi

normal dengan rata-rata 0, tujuan perhitungan e diasumsikan 0.

b. Uji Parsial (uji t)

Untuk mengetahui signifikan atau tidak pengaruh variabel bebas terhadap variabel terkait secara parsial, digunakan uji t *(test)* dengan rumus :

T*hitung* = $\frac{b}{sb}$

Keterangan:

t = t*hitung*

*b* = koefisien regresi

*sb* = standar *error* dari variabel bebas

Langkah-langkah uji t adalah sebagai berikut :

1. Perumusan hipotesis

*Ho : b = 0* yangberarti ada pengaruh yang signifikan secara bersama dari variabel bebas (X) terhadap variabel terikat (Y).

*Ha : b ≠ 0* yang berarti tidak ada pengaruh yang signifikan secara bersama-sama dari variabel bebas (X) terhadap variabel terikat (Y).

1. Menentukan taraf signifikasi 95 % ( dan derajat bebas (df) untuk penyebut ( n-k-1 ) dan pembilang k.
2. T*hitung* ≥T*tabel* maka Ho ditolak dan Ha diterima. Artinya variasi dari model regresi berhasil menerangkan variasi variabel kesehatan dan keselamatan kerja secra keseluruhan.
3. T*hitung* ≤ T*tabel* maka Ho diterima dan Ha ditolak. Artinya variasi dari model regresi tidak berhasil menerangkan variabel – variabel pemahaman dan penerapan prinsip hygiene dan sanitasi secara keseluruhan.

Uji-t dilakukan untuk menguji signifikansi koefisien regresi seluruh prediktor *(variabel independent)* di dalam model secara serentak. Jadi menguji signifikansi pemahaman dan penerapan prinsip hygiene dan sanitasi secara keseluruhan, secara serentak terhadap kepuasan konsumen.

Rumusan hipotesis nol (Ho) dan hipotesis alternatif (Ha) mengenai pengaruh variabel Pemahaman dan penerapan Prinsip Hygiene dan Sanitasi, secara serentak terhadap kepuasan konsumen adalah sebagai berikut:

H0 : Tidak ada pengaruh Pemahaman dan penerapan Prinsip Hygiene dan Sanitasi, secara serentak terhadap Kepuasan Konsumen.

Ha : Ada pengaruh Pemahaman dan penerapan Prinsip Hygiene dan Sanitasi, secara serentak terhadap Kepuasan Konsumen.

Uji t statistik digunakan untuk menguji signifikansi koefisien regresi pengaruh dari masing-masing variabel independen secara sendiri-sendiri atau individual (parsial) terhadap variabel dependen. Jadi menguji signifikansi pengaruh Pemahaman dan penerapan Prinsip Hygiene dan Sanitasi, secara parsial terhadap Kepuasan Konsumen.