

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian yang bersifat deskriptif yaitu untuk mengidentifikasi kandungan formalin pada mie basah di pasar tradisional kota Bandar Lampung tahun 2022. Teknik sampling yang dilakukan adalah *Simple Random Sampling*.

B. Subjek Penelitian

1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah pedagang yang menjual mie basah di pasar tradisional kota Bandar Lampung, yaitu pasar Way Halim, pasar Tugu, pasar Cimeng, pasar Koga, pasar Kangkung, pasar Tamin, pasar Bambu Kuning, pasar Panjang, pasar Gintung, dan pasar Smep/Baru.

2. Sampel

Sampel dalam penelitian ini adalah 30 sampel mie basah yang dijual sebagian pedagang di pasar tradisional kota Bandar Lampung. Masing-masing diambil 3 sampel dengan bentuk dan produsen yang berbeda.

C. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Lokasi

Lokasi penelitian ini adalah pedagang mie basah di pasar-pasar tradisional yang berada di kota Bandar Lampung, uji laboratorium dilakukan di laboratorium Jurusan Teknologi Laboratorium Medis Politeknik Kesehatan Tanjung Karang

2. Waktu

Kegiatan ini dilakukan bulan Juni tahun 2022

D. Variabel dan Definisi Operasional Penelitian

Tabel 3. 1 Definisi Operasional

No.	Variabel Penelitian	Definisi	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala
1.	Mie Basah	Mie Basah yang dijual pedagang dimasing-masing pasar tradisional Kota Bandar Lampung.	Panca indera	visual	Mie Basah dari pasar tradisional	Nominal
2.	Formalin	Bahan kimia yang digunakan sebagai pengawet Mie basah .	Test kit formalin, sampel mie, aquades, tabung reaksi, pipet tetes, beaker glass, tabung reaksi, bulb, mortar dan stamper.	Kualitattif tes kit.	Positif ungu (+) Negatif bening (-)	Ordinal

E. Pengumpulan Data

Menurut Cohen et al.(2020) semakin banyak sampel dari populasi yang ada semakin baik, tetapi jumlah minimal yang harus diambil seorang peneliti adalah 30 sampel. Dengan demikian peneliti menentukan total sampel penelitian ini adalah 30 sampel yang merupakan sebagian dari populasi penelitian, yaitu mie basah yang berasal dari 10 pasar tradisional yang terdapat di Kota Bandar Lampung di mana setiap pasar diteliti sebanyak 3 sampel yang berasal dari penjual mie basah yang berbeda.

1. Cara Pengambilan Sampel

Siapkan wadah yang bersih lalu diberi kode, lokasi dan tanggal pengambilan sampel, kemudian sampel dibawa ke Laboratorium.

2. Cara Pemeriksaan

a. Alat yang digunakan :

Pipet volume 5 ml, beaker glass 250 ml, tabung reaksi 15 cm, bulb, mortar, stamper, hotplate, sendok, blender, corong, wadah mie 30.

b. Bahan Yang Digunakan :

- 1) Test kit Formalin (pereaksi I dan pereaksi II)
- 2) Sampel berupa mie basah.
- 3) Kontrol positif dan negatif..
- 4) Aqudest.
- 5) Kertas saring.

c. Prosedur Kerja :

- 1) Disiapkan alat dan bahan.
- 2) Dibuat kontrol positif menggunakan formalin dan negative menggunakan aquadest yang di masukan ketabung reaksi.
- 3) Haluskan sampel mie menggunakan blender dan homogenkan.
- 4) Ambil sampel \pm 1 sendok makan, ke wadah mie
- 5) Rendam sampel mie dengan sejumlah aquadest hangat sebanyak \pm 20 ml (sekitar 2 sendok makan) aduk dan panas biarkan dingin.
- 6) Saring menggunakan kertas saring hingga tersisa filtratnya.
- 7) Diambil 5 ml filtrate mie , masukan di tabung reaksi.
- 8) Tambahkan 4 tetes pereaksi I reagen A dan 4 tetes pereaksi II reagen B formalin dengan hati-hati tetes demi tetes dan segera tutup botolnya.
- 9) Homogenkan hingga benar-benar tercampur merata.
- 10) Biarkan 5-10 menit, dan amati perubahan warna yang terbentuk. Bandingkan dengan kontrol positif dan negatif. Jika sampel positif berformalin akan terbentuk warna ungu kebiruan(Mauliyani et al., 2016).

F. Pengolahan Dan Analisis Data

1. Pengolahan Data

a. Editing

Editing yaitu memeriksa kembali data sehingga diperoleh data yang sebenarnya .

b. Coding

Coding yaitu pemberian kode pada aspek yang diteliti agar tidak terjadi kekeliruan dalam pengolahannya.

c. Entry

Entry yaitu memasukkan data yang diperoleh dan dikelompokkan kedalam komputer untuk diolah lebih lanjut.

d. Tabulating

Tabulating yaitu data yang dikelompokkan kemudian disajikan Dalam bentuk tabel.

2. Analisa Data

Data yang diperoleh dan mengacu pada Permenkes RI Nomor 33 tahun 2012, untuk mie basah yang mengandung formalin ditandai dengan (+), sedangkan mie basah yang tidak mengandung formalin ditandai dengan (-), analisa yang digunakan menggunakan analisa kualitatif ada atau tidaknya formalin pada mie basah. Sesuai dengan peraturan menteri kesehatan Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2012 dinyatakan bahwa formalin termasuk bahan tambahan yang dilarang digunakan dalam makanan. Dari data yang telah dikumpulkan, dihitug berapa persentase mie basah yang mengandung formalin.

Nilai (%) = **Error! Reference source not found.** x 100%