

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah deskriptif, yang menggambarkan pemeriksaan angka kuman pada usapan peralatan makan di Rumah Makan Puti Minang Hajimena Tahun 2022.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat Penelitian

Tempat penelitian ini dilakukan di Rumah Makan Puti Minang Hajimena.

2. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret – April 2023

C. Populasi dan Sampel Penelitian

1. Populasi

Polulasi dalam penelitian ini adalah :

- a. Seluruh jenis alat makan dan minum (piring, gelas, sendok, mangkok dan garpu) yang digunakan di dapur rumah makan Puti Minang Hajimena.
- b. Air bersih yang digunakan untuk mencuci peralatan dan pengolahan makanan

2. Sampel

Sampel dalam penelitian ini adalah :

a. Sampel Peralatan Makan dan Minum

Sampel yang diambil untuk alat makan dan minum berdasarkan Depkes RI dengan buku yang berjudul Petunjuk Pemeriksaan Mikrobiologi Usap Alat Masak dan Usap Alat Makan bahwa dari tiap jenis alat masak atau makan yang diperiksa, diambil 4-5 buah secara acak dan menggunakan 1 lidi kapas steril untuk setiap kelompok jenis alat tersebut.

b. Sampel Air Bersih

Untuk pemeriksaan air bersih Peneliti mengambil sampel air bersih pada kran yang ada di tempat pencucian sebanyak 1 kali pengambilan.

D. Cara Pengumpulan Data

a. Data Primer

Data primer di peroleh dengan cara observasi langsung ke lokasi dengan menggunakan ceklisan, wawancara yang dilakukan dengan pemilik Rumah Makan Puti Minang Hajimena, selain itu juga dilakukan pemeriksaan angka kuman terhadap peralatan makan yang digunakan.

b. Data Sekunder

Data mengenai gambaran umum dan data-data lain yang berhubungan dengan penelitian ini.

E. Pengolahan dan Analisis Data

a. Pengolahan Data

Rencana pengolahan data dilakukan dengan :

1. Editing adalah pemeriksaan data atau cek ulang yang diperoleh untuk menyajikan kebenarannya.
2. Coding adalah pengelompokan data yang diperoleh.
3. Tabulating adalah data yang diperoleh dari pengelompokan, kemudian disajikan dalam bentuk tabel.

b. Analisa data

Data yang telah diolah akan dianalisa dengan membandingkan dengan standar menurut Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga.