

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini bersifat deskriptif, yaitu suatu metode penelitian untuk menggambarkan angka kuman pada makanan jajanan kue basah yang di jajakan atau dijual di pasar Natar pada tahun 2020. Dan menggambarkan cheklist serta kuesioner kondisi lingkungan sekitar tempat berjualan dan personal hygiene penjamah makanan. (Notoatmodjo,2010)

B. Subjek Penelitian

1. Populasi

Dalam penelitian ini yang menjadi populasi adalah semua jumlah kue yang mempunyai kemasan terbuka dan tertutup sebanyak 34 jenis kue dari 5 pedagang yaitu seperti kue lapis, kue lumpur, kelepon, kue apem, risol, donat, dadar gulung, brownis, pukis, pancong, dll, yang di jajakan dipasar Natar.

2. Sampel

Pada penelitian ini sampel yang diambil adalah 19 jenis kue yang kemasannya terbuka dari 5 pedagang yaitu jajanan kue basah yang terbuka terdiri dari kue pancong, risoles, donat mesis, martabak telur, arem-arem, lapis, apem merah, kue lumpur, brownis, putu ayu, ketan kemplang, onde-onde, dadar gulung, donat gula, kue gulung coklat, bakpia kacang, pukis, bolu kukus, kelepon, ketan merah, bugis. Pengambilan sampel dilakukan

sebanyak 1 kali dengan 1 kali pengamatan penelitian angka kuman di laboratorium.

C. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi tempat penelitian

Penelitian dilakukan pada pedagang di pasar Natar. Sedangkan untuk pemeriksaan angka kuman pada makanan jajanan kue basah dilakukan di laboratorium terpadu Kesehatan Lingkungan.

2. Waktu penelitian

Penelitian dilakukan pada bulan April 2020

D. Variabel Penelitian

1. Variabel yang terkait dengan penelitian ini adalah pemeriksaan angka kuman pada makanan jajanan kue basah di pasar Natar.
2. Variabel bebasnya adalah kondisi tempat berjualan, penyajian makanan dan personal hygiene dalam menjamah makanan.

E. Pengumpulan Data

1. Data primer

Data primer adalah data yang diperoleh dari observasi dan wawancara pada para pedagang kue dengan menggunakan cheklis dan wawancara. Sedangkan untuk data primer angka kuman kue basah berasal dari pemeriksaan di Laboratorium terpadu dengan metode TPC (Total Plate Count) atau ALT (Angka Lempeng Total) menggunakan media padat

dengan hasil akhir berupa koloni yang bisa diamati secara visual berupa angka dalam koloni (cfu) per mk/g atau koloni/100ml)

F. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan data

Data yang diperoleh dari hasil pemeriksaan sampel makanan, cheklis dan survey akan diolah melalui tahapan editing yaitu proses pemeriksaan data, apakah telah sesuai seperti yang diharapkan atau tidak dan tahap tabulating yaitu proses pengelompokan data kedalam suatu tabel tertentu yang kemudian akan diuraikan dalam bentuk penjelasan.

2. Analisis data

Data yang telah diolah kemudian dianalisis dan disajikan dalam bentuk tabel dengan cara membandingkan hasil dengan SNI No 7388 Tahun 2009 tentang penetapan batas maksimum cemaran mikroba dan kimia dalam makanan yaitu tidak lebih dari 1×10^4 koloni/g dan keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 924/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.