

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis dan Rancangan Penelitian

Jenis penelitian ini merupakan analitic observasional dengan rancangan *cross crosectional* yaitu suatu penelitian untuk mempelajari dinamika kolerasi antara faktor-faktor risiko dengan efek, dengan cara pendekatan, obsevasi atau pengumpulan data sekaligus pada suatu saat (*point time approach*) (Notoatmodjo, 2018:26).

B. Lolaksi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Sekolah Dasar Kecamatan Rajabasa. Sedangkan untuk pemeriksaan bakteriologis (angka kuman makanan) dilakukan di Laboratorium Jurusan Kesehatan Lingkungan. Waktu penelitian dilakukan pada bulan Maret – April Tahun 2023.

C. Subjek Penelitian

1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pedagang dan makanan jajanan yang dijual di SD Negeri 1 Rajabasa, SD Negeri 1 Rajabasa Raya, SD Negeri 2 Rajabasa Jaya, SD Negeri 3 Rajabasa dan SD Negeri 2 Rajabasa Kecamatan Rajabasa. Data yang didapatkan dari survei lokasi, total populasi yaitu sebanyak 7 pedagang dan 7 jenis makanan berupa cilung papeda, karedok, es doger, tekwan, pisang susu, bakso tusuk, somay goreng di SDN 1 Rajabasa, 6

pedagang dan 6 jenis makanan berupa nasi sayur, pempek, seblak, donat, jus jeruk dan soto ayam di SDN 1 Rajabasa Raya, 5 pedagang dan 5 jenis makanan batagor, risol, oncom goreng, nasi uduk dan cilung papeda di SDN 2 Rajabasa Jaya, 8 pedagang 8 jenis makanan berupa nasi tahu isi, nasi kuning, bakwan, bakpau, arem – arem, cireng, comro, tahu isi di SDN 3 Rajabasa dan 4 pedagang dengan 4 jenis makanan berupa sosis bakar, arem-arem, donat dan domay rebus di SD Negeri 2 Rajabasa.

2. Sampel

Sampel adalah objek yang diteliti dan dianggap mewakili seluruh populasi (Notoatmodjo, 2018:115). Teknik pengambilan sampel menggunakan total sampling yaitu teknik penentuan sampel jika semua anggota populasi digunakan sebagai sampel. Sampel dalam penelitian ini pada variabel independen 30 responden penjamah makanan dan 30 sampel makanan. Terdapat kriteria sampel pedagang yang telah ditetapkan oleh peneliti, yaitu :

a. Pedagang makanan jajanan berjualan di lingkungan SD Negeri 1 Rajabasa, SD Negeri 1 Rajabasa Raya, SD Negeri 2 Rajabasa Jaya, SD Negeri 3 Rajabasa dan SD Negeri 2 Rajabasa Kecamatan Rajabasa baik didalam maupun diluar sekolah.

b. Pedagang melakukan pengolahan dan penyajian di sarana berjualan seperti kios atau gerobak.

c. Bukan pedagang yang menjual makanan dalam kemasan.

Adapun kriteria makanan yang akan dijadikan sampel adalah :

a. Makanan jajanan yang berbentuk panganan (pempek bakar, cilor, cilung papeda, tempe goreng, sosis bakar telur gulung nasi uduk, pempek,

bahwan, arem-arem, sempol paha, bakso kuah, makaroni, otak-otak, tahu isi, somay, cilok, martabak mini, bakpao, martabak telur, dan pisang goreng)

b. Makanan yang tidak melalui pemanasan ulang.

c. Untuk makanan yang ditaruh pada rak atau sejenisnya, makanan yang diambil adalah makanan yang berada di rak paling atas atau yang paling dekat dengan penjamah makanan.

D. Variabel Penelitian

Variabel penelitian dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Variabel Bebas (Independen Variabel) yaitu variabel bebas dalam Penelitian ini adalah *personal hygiene* penjamah makanan, pengangkutan makanan jadi, penyiapan makanan jadi dan penyajian makanan.

2. Variabel Terikat (Dependen Variabel) yaitu variabel terikat dalam penelitian ini adalah angka kuman makanan.

E. Definisi Operasional

Tabel 3.1
Definisi oprasional

No	Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
A. Variabel Independen						
1.	Perilaku penjamah makanan	Upaya tindakan kebersihan penjamah makanan yang berada di Sekolah Dasar Kecamatan Rajabasa	Observasi dan wawancara	Checklist quisioner	0 = Buruk < 50% 1 = baik ≥ 50%	Ordinal
2.	Pengangkutan makanan jadi	Memindahkan makanan jadi dari satu tempat ketempat lain dan menggunakan wadah atau alat tanpa dicampur dengan bahan lainnya	Observasi	Checklist	0 = Buruk < 50% 1 = baik ≥ 50%	Ordinal
3.	Penyiapan makanan jadi	Menyiapkan dan menempatkan makanan yang telah dimasak pada suatu wadah	Observasi	Checklist	0 = Buruk < 50% 1 = baik ≥ 50%	Ordinal
4.	Penyajian makanan	Menampilkan makanan jajanan jadi pada suatu alat/tempat dimana orang dapat mengambilnya	Observasi	Checklist	0 = Buruk < 50% 1 = baik ≥ 50%	Ordinal
B. Variabel Dependen						

1.	Kualitas mikrobiologi makanan	Mutu mikrobiologi pada makanan jajanan di sekolah dasar	Pemeriksaan laboratorium	Metode ALT (Angka Lempeng Total) atau TPC (Total Plate Count)	<p>0, tidak memenuhi syarat kesehatan, jika angka kuman > nilai batas cemaran maksimum (10^4 koloni/g)</p> <p>1, memenuhi syarat, jika angka kuman < nilai batas cemaran maksimum (10^6 koloni/g.)</p>	Ordinal
----	-------------------------------	---	--------------------------	---	--	---------

F. Teknik Pengumpulan Data

Jenis dan sumber data yang digunakan adalah data primer yaitu :

1. Wawancara

Wawancara dengan menggunakan kuisisioner dilakukan kepada penjual dan penjamah makanan jajanan untuk mengetahui *personal hygiene* dan sanitasi makanan.

2. Observasi

Observasi yaitu melakukan pengamatan secara langsung, hal tersebut dilakukan untuk mengetahui *personal hygiene*, pengangkutan makanan jadi, penyiapan makanan jadi dan penyajian makanan.

3. Pemeriksaan mikrobiologi

Pemeriksaan mikrobiologi pada makanan dilakukan dengan menggunakan metode ALT (Angka Lempeng Total)

G. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan Data

Data yang diperoleh melalui tahap – tahap antara lain :

a. *Editing*, merupakan kegiatan untuk melakukan pengecekan isian formulir atau kuisisioner apakah yang ada pada lembar kuisisioner sudah jelas, lengkap, relevan, dan konsisten.

b. *Coding*, yaitu melakukan pemberian kode – kode tertentu dengan tujuan mempersingkat dan mempermudah pengolahan data

c. *Entering*, yaitu data yang telah di edit dan diberi kode kemudian diproses ke dalam program komputer.

- d. *Cleaning*, yaitu melihat kembali data yang telah dimasukkan atau sudah dibersihkan dari kesalahan, baik dalam pengkodean atau pada entry data.
- e. *Tabulating*, menyusun data dalam bentuk tabel distribusi frekuensi.

2. Analisis data

a. Analisis Univariat

Analisis univariat bertujuan untuk menjelaskan atau mendeskripsikan karakteristik setiap variabel penelitian. Bentuk analisis univariat tergantung dari jenis datanya. Untuk data numerik, digunakan nilai mean dan atau rata – rata, median dan standar deviasi (Notoadmodjo, 2018:182).

b. Analisis Bivariat

Analisis Bivariat yang dilakukan terhadap dua variabel yang diduga berhubungan atau berkorelasi (Notoadmodjo,2018). Analisis bivariat digunakan untuk mengetahui hubungan masing-masing variabel bebas (independen) terhadap variabel terikat (dependen). Penelitian ini menggunakan *Uji Chi Square* (Uji Kai Kuadrat). Uji Kai Kuadrat adalah untuk menguji perbedaan proporsi/persentase antara beberapa kelompok data. Dilihat dari segi datanya uji kai kuadrat digunakan untuk mengetahui hubungan antara variabel kategorik dan variabel kategorik.