

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Rancangan Penelitian

Jenis penelitian ini bersifat kualitatif deskriptif, yaitu suatu metode penelitian yang dilakukan dengan tujuan untuk menggambarkan kualitas bakteriologis pada usapan peralatan makan di Rumah Makan Ampera Uda Kelurahan Sidodadi Kedaton Kota Bandar Lampung 2025.

Penelitian ini dilakukan menggunakan metode Simple Random Sampling dengan cara memilih sampel secara acak dari populasi yang sudah ditentukan, dilakukan pengamatan secara langsung untuk mendapatkan permasalahan yang akan diteliti.

B. Subjek Penelitian

1. Populasi

Populasi adalah keseluruhan objek penelitian atau objek yang diteliti tersebut. Populasi dalam penelitian ini adalah peralatan makan (piring, mangkuk, gelas, sendok, dan garpu) di Rumah Makan Ampera Uda Kelurahan Sidodadi Kedaton Bandar Lampung.

2. Sampel

a. Sampel Peralatan Makan dan Minum

Sampel penelitian ini adalah alat makan yang ada di Rumah Makan Ampera Uda, diambil sampel masing-masing 5 piring, 5 mangkuk, 5 gelas, 5 sendok dan 5 garpu. Pengambilan sampel menggunakan 1 lidi kapas steril untuk setiap sampel, sampel menggunakan metode TPCA (Total Plate Count Agar) dengan menghitung angka lempeng total, diambil menggunakan teknik sampling yaitu Simple Random Sampling karena pengambilan anggota sampel dilakukan secara acak.

b. Sampel Air Bersih

Pemeriksaan air bersih peneliti mengambil sampel air bersih pada kran yang ada di tempat pencucian sebanyak 1 kali pengambilan. Sampel diambil menggunakan botol gelap steril, pengambilan sampel diambil air yang mengalir serta diflambir terlebih dahulu, lalu ditutup menggunakan kertas buram dan diberi label, dimasukkan ke dalam cool box yang sudah berisikan ice pack. Sampel yang sudah diambil segera dibawa ke laboratorium dan melakukan pemeriksaan.

C. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi penelitian

Penelitian ini dilakukan di Rumah Makan Ampera Uda Sidodadi Kedaton Bandar Lampung.

2. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei tahun 2025.

D. Pengumpulan Data

1. Data primer

Data yang diperoleh dari observasi langsung ke rumah makan Ampera Uda dengan menggunakan ceklisan, wawancara yang dilakukan dengan pemilik Rumah Makan Ampera Uda, selain itu juga melakukan pemeriksaan bakteriologis untuk mengetahui angka kuman pada alat makan di rumah makan Ampera Uda Kelurahan Sidodadi Kedaton Bandar Lampung.

2. Data Sekunder

Data sekunder yaitu data yang diperoleh tidak langsung sebagai bahan pendukung dari literature dan data yang ada hubungannya dengan penelitian ini, baik berupa buku-buku, profil, jurnal, maupun bacaan lainnya. Selain itu, data juga didapatkan dari tempat penelitian yang terkait.

E. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan data

Pengolahan dan analisis data diperoleh dari hasil observasi teknik pencucian peralatan makan yang diolah serta dianalisa secara deskriptif. Data pemeriksaan usap alat makan hasil yang diperoleh dari pemeriksaan laboratorium diolah dengan menggunakan komputer melalui tahap antara lain:

a. Editing data

Dilakukan untuk memastikan bahwa data yang diperoleh sudah konsisten, relevan dan dapat dibaca dengan baik. Hal ini dilakukan dengan cara membaca ulang hasil pencatatan di Laboratorium.

b. Coding Data

Diperoleh dari laboratorium atau hasil pencatatan yang sudah diperiksa kelengkapannya dan dilakukan pengelompokan data yang diperoleh.

c. Tabulating

Membuat tabel yang berisikan data-data yang sesuai dengan analisis yang dibutuhkan.

2. Analisis Data

Pada penelitian ini data yang diolah akan dianalisa untuk mendapatkan masing-masing gambaran pada penelitian yang disajikan dalam bentuk tabel dan narasi dengan cara membandingkan hasil yang diperoleh dengan persyaratan yang ada pada PERMENKES RI NO 2 Tahun 2023 tentang Kesehatan Lingkungan. Hasil ukur yang didapat kemudian dibandingkan dengan standar jumlah angka kuman pada alat makan >0 koloni/cm² (Tidak memenuhi syarat). Penggunaan cm² sebagai satuan area dalam pengujian angka kuman adalah karena metode pengujian melibatkan pengambilan sampel usap dari permukaan peralatan makan dan minum. Area sampel (cm²) menentukan jumlah mikroorganisme yang dihitung per satuan area, sehingga memberikan gambaran tingkat cemaran pada permukaan tersebut.