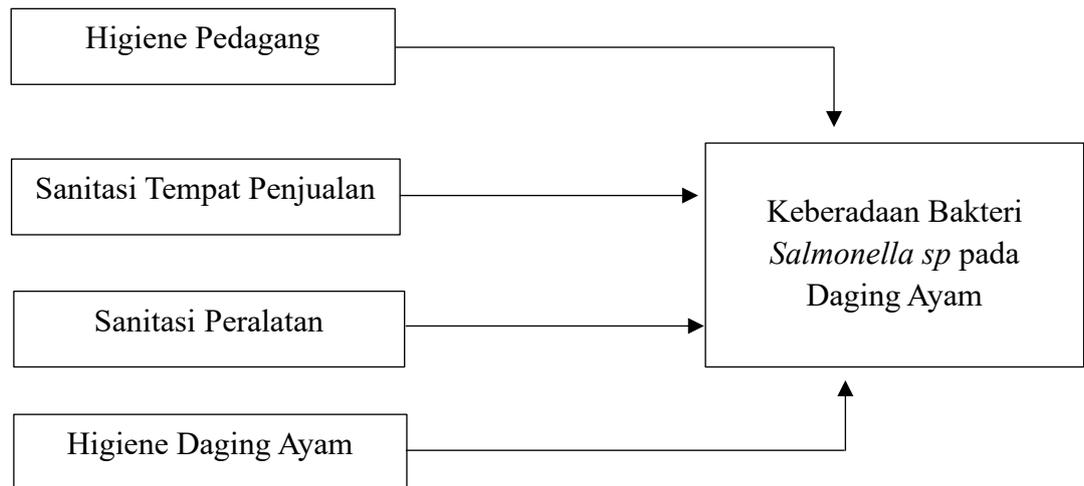


### BAB III

## METODE PENELITIAN

### A. Kerangka Konsep



Gambar 3. 1 Kerangka Konsep

### B. Variabel Penelitian

Adapun variabel yang diteliti dalam penelitian ini adalah higiene pedagang, sanitasi tempat penjualan, sanitasi peralatan, higiene daging ayam dan keberadaan bakteri *Salmonella sp.* pada daging ayam.

### C. Definisi Operasional

Tabel 3. 1 Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Kriteria	Alat Ukur
1	Higiene Pedagang	Keadaan perilaku dan upaya memelihara kebersihan dan kesehatan bagi pedagang daging ayam selama bekerja	a. Pedagang daging selalu mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun sebelum menjamah daging ayam. b. Pedagang daging selalu mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun setelah menjamah daging ayam. c. Pedagang mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun setelah Buang Air Besar (BAB). d. Pedagang mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun setelah Buang Air Kecil (BAK). e. Kuku pedagang pendek dan bersih. (Permenkes RI No 17 Tahun 2020)	Lembar Observasi
2	Sanitasi Tempat Penjualan	Keadaan lingkungan tempat penjualan pedagang daging ayam di pasar yaitu harus bersih, sehat, tersedia air bersih dan tempat sampah serta terbebas dari keberadaan vektor.	a. Meja tempat penjualan memiliki permukaan rata dan kemiringan cukup sehingga tidak menimbulkan genangan air serta tersedia lubang pembuangan air. b. Tersedia air bersih dengan jumlah yang cukup dan mengalir dengan lancar. c. Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air mengalir. d. Selokan/saluran air di los	Lembar Observasi

No	Variabel	Definisi Operasional	Kriteria	Alat Ukur
3	Sanitasi Peralatan	Keadaan kebersihan dan kesesuaian peralatan yang digunakan dalam menjamah daging ayam seperti pisau dan talenan yang digunakan sesuai syarat keamanan.	<p>basah (unggas potong) tidak ada genangan air.</p> <p>e. Tempat sampah terpisah antara sampah basah dan kering, kedap air, tertutup, dan mudah diangkat.</p> <p>f. Bebas dari vektor dan binatang pembawa penyakit serta tempat perindukannya, seperti lalat, kecoa, tikus, nyamuk. (Permenkes RI No 17 Tahun 2020)</p> <p>a. Alas pemotong (talenan) untuk daging ayam harus selalu dibersihkan.</p> <p>b. Tersedia sarana pencucian untuk peralatan pada setiap lapak/jongko/kios dan dibedakan dengan tempat pencucian karkas daging ayam.</p> <p>c. Pisau yang digunakan untuk memotong bagian-bagian karkas selalu dibersihkan sebelum dan setelah menjamah daging ayam.</p> <p>d. Membersihkan peralatan menggunakan air bersih yang mengalir.</p> <p>e. Peralatan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari sumber pencemaran.</p> <p>f. Peralatan terlindung dari vektor (lalat, kecoa, tikus) saat sedang dipakai dan tidak dipakai.</p>	Lembar Observasi

No	Variabel	Definisi Operasional	Kriteria	Alat Ukur
4	Higiene Daging Ayam	Kondisi kualitas fisik bahan makanan yang baik pada daging ayam yaitu berwarna putih segar, bersih, serta tekstur kenyal.	(Permenkes RI No 17 Tahun 2020) a. Permukaannya bersih dan kering. b. Warna daging dan lemak putih kekuningan dengan lemak merata di bawah kulit. c. Memiliki aroma segar, tidak berbau amis atau asam. d. Teksturnya kenyal dan dapat kembali ke bentuk semula jika ditekan dengan jari.	Lembar Observasi
5	Keberadaan <i>Salmonella sp.</i> pada Daging Ayam	Kandungan bakteri <i>Salmonella sp.</i> pada daging ayam berdasarkan hasil uji laboratorium dengan <i>Compact Dry SL</i> .	(Peraturan Kepala BPOM RI No 5 Tahun 2015) Persyaratan maksimum <i>Salmonella sp.</i> pada daging ayam yaitu Negatif per 25g. 0 = Tidak memenuhi syarat jika hasil uji lab positif 1 = Memenuhi syarat jika hasil uji lab negatif (Permenkes RI No 2 Tahun 2023)	Pemeriksaan Laboratorium ( <i>Compact Dry SL</i> )

#### D. Rancangan/Desain Penelitian

Penelitian ini merupakan jenis penelitian kuantitatif dengan metode deskriptif observasional melalui rancangan *cross sectional*, dimana dalam penelitian ini dilakukan observasi pada higiene dan sanitasi pedagang daging ayam di Pasar Cikurubuk berdasarkan higiene pedagang, sanitasi tempat penjualan, sanitasi peralatan dan higiene daging ayam serta analisis hasil uji laboratorium untuk mengetahui keberadaan *Salmonella sp.* pada daging ayam potong yang diperoleh dari pedagang daging ayam di Pasar Cikurubuk.

## E. Populasi dan Sampel

### 1. Populasi

Populasi merupakan area generalisasi yang mencakup objek atau subjek dengan jumlah dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk diselidiki dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2019). Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pedagang daging ayam yang memiliki los di Pasar Cikurubuk dengan jumlah 21 pedagang daging ayam.

### 2. Sampel

Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut. Pengambilan sampel dilakukan menggunakan teknik *total sampling*. *Total sampling* adalah teknik pengambilan sampel dimana semua anggota populasi digunakan sebagai sampel. Penelitian yang dilakukan pada populasi yang berjumlah kurang dari 100 sebaiknya menggunakan *total sampling*, sehingga semua anggota populasi tersebut menjadi sampel yang diteliti atau sebagai responden yang memberikan informasi (Sugiyono, 2019). Berdasarkan sampel pada penelitian ini terdapat sebanyak 21 pedagang daging ayam potong yang memiliki los di Pasar Cikurubuk.

## F. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian adalah suatu perangkat yang digunakan untuk mengukur fenomena alam atau sosial yang diamati (Sugiyono, 2019). Adapun instrumen yang digunakan dalam penelitian ini yaitu:

### 1. Lembar Observasi

Lembar observasi digunakan sebagai pedoman dalam melakukan observasi terkait higiene pedagang, sanitasi tempat penjualan, sanitasi peralatan dan higiene daging ayam di Pasar Cikurubuk. Lembar observasi untuk higiene pedagang yang dimodifikasi dari Permenkes RI No 17 Tahun 2020, sanitasi tempat penjualan yang dimodifikasi dari Permenkes RI No 17 Tahun 2020, sanitasi peralatan yang dimodifikasi dari Permenkes RI No 17 Tahun 2020 dan higiene daging ayam yang dimodifikasi dari Peraturan Kepala BPOM RI No 5 Tahun 2015.

### 2. Media *Compact Dry* SL

Pada penelitian ini Media *Compact Dry* SL digunakan untuk menguji keberadaan *Salmonella sp.* pada daging ayam yang dilakukan oleh UPTD Laboratorium Kesehatan Daerah Kabupaten Ciamis.

### 3. Lembar Pengambilan Sampel Daging Ayam

Lembar ini digunakan saat melakukan pengambilan sampel daging ayam potong di Pasar Cikurubuk.

## **G. Prosedur Penelitian**

Langkah-langkah yang akan dilakukan selama penelitian antara lain adalah sebagai berikut

### **1. Tahap Pra Penelitian**

Tahap pra penelitian yang dilakukan sebelum melaksanakan penelitian, meliputi:

- a. Pembuatan surat izin untuk survey awal ke Dinas Kesehatan Kota Tasikmalaya dan Kantor UPT Pengelola Pasar Cikurubuk.
- b. Melaksanakan survey awal ke Dinas Kesehatan kota Tasikmalaya mengenai data Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) Pasar Tradisional di Kota Tasikmalaya
- c. Melaksanakan survey awal ke Kantor UPT Pengelola Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya mengenai data jumlah pedagang ayam potong di Pasar Cikurubuk.
- d. Mengumpulkan literatur dan sumber kepustakaan yang berkaitan dengan topik penelitian.

### **2. Tahap Penelitian**

- a. Melakukan perizinan kepada Kepala Kantor UPT Pengelola Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya.
- b. Melakukan pengambilan atau pemilihan sampel penelitian dimana sampel penelitian ini adalah pedagang daging ayam potong di Pasar Cikurubuk.

- c. Melakukan pengambilan data berupa wawancara dan observasi sehingga memperoleh informasi mengenai higiene pedagang, sanitasi tempat penjualan, sanitasi peralatan dan higiene daging ayam.
- d. Pengambilan sampel daging ayam dilakukan pada jam 09.00 ketika mulai sepi pengunjung agar tidak mengganggu aktivitas pedagang dan pembeli.
- e. Pengambilan sampel daging ayam dengan menggunakan plastik klip steril dan sendok steril. Sampel daging ayam akan dilakukan pemeriksaan di Laboratorium Kesehatan Daerah Kabupaten Ciamis. Data kualitas mikrobiologi (*Salmonella sp.*) daging ayam dianalisis dan dibandingkan dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan. Dengan langkah-langkah pengambilan sampel daging ayam menggunakan metode *Compact Dry* SL sebagai berikut:
  - 1) Alat dan Bahan
    - a) Plastik klip steril;
    - b) Sendok steril;
    - c) Label;
    - d) Pulpen;
    - e) Korek api;
    - f) Lilin;
    - g) Daging ayam 25gr (bagian brutu);

- h) *Cool box*.
- 2) Urutan kerja pengambilan sampel daging ayam sebagai berikut:
- a) Ambil sampel daging ayam bagian brutu sebanyak 25gr dengan menggunakan sendok steril;
  - b) Nyalakan lilin menggunakan korek api;
  - c) Masukkan sampel ke dalam plastik steril dan dekatkan dengan lilin;
  - d) Tutup plastik klip steril;
  - e) Beri label plastik;
  - f) Masukkan sampel di dalam plastik ke dalam *cool box*.
- f. Melakukan pengukuran *Salmonella sp.* pada daging ayam yang dilakukan dengan uji laboratorium dengan metode *Compact Dry SL*, yaitu dengan langkah sebagai berikut:
- 1) Persiapan
    - a) Sampel daging ayam ditimbang sebanyak 25 gram lalu dimasukkan ke dalam plastik steril.
    - b) Media *Buffer Peptone Water* (BPW) sebanyak 225 ml dimasukkan kedalam plastik steril yang telah berisi sampel daging ayam dan dihomogenkan dengan menggunakan *Stomacher*.
    - c) Setelah homogen, dipipet sebanyak 15 ml dan dimasukkan ke dalam tabung reaksi, kemudian diinkubasi selama 20 - 24 jam dengan suhu 35°C - 37°C.

## 2) Inokulasi Sampel

- a) Siapkan media KIT *Compact Dry* SL dan diberi kode sampel.
- b) Sampel sebanyak 0,1 ml diinokulasi ke dalam *Compact Dry* SL, kemudian teteskan sebanyak 1 ml aquadest steril pada titik yang berseberangan dengan sampel
- c) Inkubasi selama 20 - 24 jam pada suhu 41°C - 43°C.

## 3) Interpretasi Hasil

- a) Positif *Salmonella sp.* jika terdapat koloni berwarna hijau atau hitam dan pada permukaan media disekeliling koloni tersebut berubah menjadi kuning.
- b) Negatif *Salmonella sp.* jika media tidak mengalami perubahan warna.

## 3. Tahap Pasca Penelitian

Pada tahap pasca penelitian, semua data yang telah dikumpulkan akan diolah dan dianalisis, selanjutnya kesimpulan akan ditarik dari hasil penelitian yang dilakukan, dan membuat laporan penelitian.

## H. Pengolahan dan Analisis Data

### 1. Pengolahan Data

Pengolahan data merupakan serangkaian langkah dalam proses penelitian yang dilakukan setelah pengumpulan data. Setelah data terkumpul, tahap selanjutnya yaitu melakukan pengolahan data sebelum

melakukan analisis lebih lanjut. Adapun tahap pengolahan data sebagai berikut:

a. *Editing*

*Editing* merupakan proses pemeriksaan dan perbaikan terhadap isian lembar observasi atau kuesioner untuk memastikan kelengkapan, dimana semua langkah-langkah yang harus diisi telah terisi dengan benar.

b. *Scoring*

*Scoring* merupakan proses pemberian nilai atau skor untuk setiap pertanyaan yang terdapat dalam lembar observasi atau kuesioner. Skor ini biasanya digunakan untuk mengukur atau menilai seberapa baik atau buruk suatu variabel yang diamati dalam konteks penelitian. Setiap indikator observasi dan kuesioner diberikan skor 1 pada jawaban “Ya” dan diberi skor 0 pada jawaban “Tidak”.

c. *Coding*

*Coding* adalah proses pemberian kode pada data dari variabel agar lebih mudah dianalisis. Proses *coding* ini mengubah data yang awalnya berbentuk kalimat atau huruf menjadi angka, sehingga mempermudah pengolahan dan analisis data. *Coding* pada penelitian ini digunakan untuk variabel keberadaan bakteri *Salmonella sp.*

Tabel 3. 2 *Coding Data*

No	Variabel	<i>Coding</i>
1.	Keberadaan bakteri <i>Salmonella sp.</i> pada daging ayam	(0) Tidak memenuhi syarat jika hasil uji lab positif (1) Memenuhi syarat jika hasil uji lab negatif

d. *Entry Data*

*Entry data* merupakan proses dimana data dari setiap jawaban pada lembar observasi dan kuesioner dimasukan ke dalam *software* komputer.

2. Analisis Data

Analisis yang digunakan pada penelitian ini adalah analisis deskriptif atau analisis univariat. Analisis univariat dilakukan untuk dapat mendeskripsikan setiap variabel penelitian guna mengetahui karakter dari variabel tersebut tanpa mengaitkan dengan variabel lain. Hasil analisis dalam penelitian ini berupa tabel distribusi frekuensi dari masing-masing variabel dan disajikan dalam bentuk narasi.