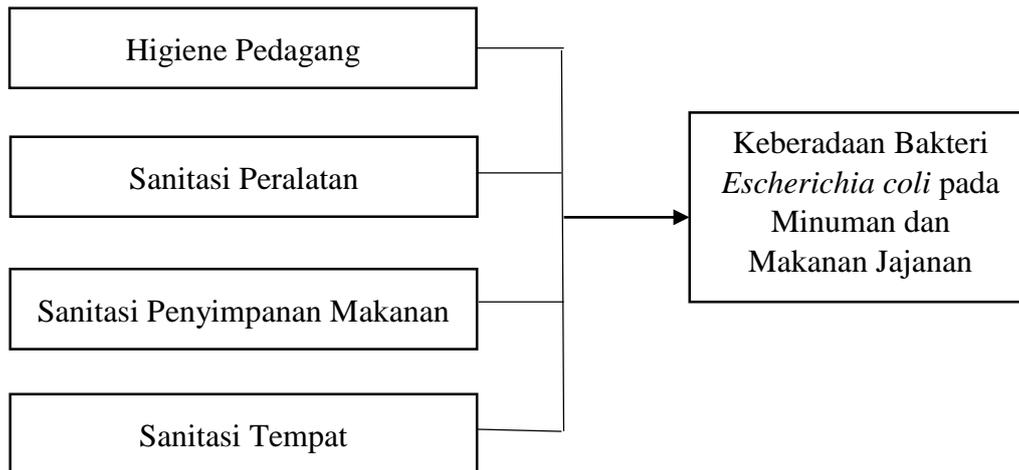


BAB III

METODE PENELITIAN

A. Kerangka Konsep



Gambar 3. 2 Kerangka Konsep

B. Variabel Penelitian

Adapun variabel dalam penelitian itu yaitu higiene pedagang (kebersihan kuku, kebiasaan mencuci tangan, penggunaan perhiasan, kebiasaan menggaruk anggota badan, dan penggunaan alat bantu mengambil pangan), sanitasi peralatan (kondisi sarana penyimpanan peralatan, penggunaan alat makan sekali pakai), sanitasi penyimpanan makanan (kelengkapan penutup pada tempat penyimpanan pangan, desain tempat penyimpanan pangan matang), dan sanitasi tempat (jalur penjualan, daan kendaraan atau alat angkut makanan).

C. Definisi Operasional

Tabel 3. 1 Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Kriteria	Alat Ukur
1.	Higiene pedagang	Perilaku menjaga kebersihan diri sendiri yang dilakukan oleh pedagang makanan dan minuman jajanan.	<p>a. Kebersihan kuku penjamah pangan seperti berkuku pendek, bersih, dan tidak memakai pewarna kuku.</p> <p>b. Kebiasaan mencuci tangan penjamah pangan seperti selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan.</p> <p>c. Kebiasaan penggunaan perhiasan penjamah pangan seperti tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain.</p> <p>d. Kebiasaan menggaruk anggota badan penjamah makanan seperti tidak menangani pangan setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa melakukan cuci tangan atau penggunaan sanitizer terlebih dahulu.</p> <p>e. Penjamah pangan mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contohnya sendok, penjepit makanan).</p> <p>(Permenkes RI No. 2 Tahun 2023)</p>	Lembar Observasi
2.	Sanitasi Peralatan	Kebersihan dan kesesuaian peralatan yang digunakan dalam pembuatan	a. Tempat penyimpanan peralatan makan terbuat dari bahan yang kuat, kedap air, yang dirancang sedemikian rupa sehingga tidak memungkinkan peralatan	Lembar Observasi

No	Variabel	Definisi Operasional	Kriteria	Alat Ukur
		minuman dan makanan jajanan.	makan jatuh atau tercecer selama dalam perjalanan dan mudah dibersihkan menggunakan desinfektan sebelum dan sesudah digunakan.	
			b. Alat makan dianjurkan menggunakan alat makan sekali pakai baik alami (daun) atau buatan yang memiliki logo tara pangan (<i>food grade</i>) (Permenkes RI No. 2 Tahun 2023)	
3.	Sanitasi Penyimpanan Makanan	Kebersihan dan kesesuaian penyimpanan makanan yang digunakan	<p>a. Tempat penyimpanan/pemajangan pangan harus dilengkapi penutup yang dirancang sedemikian rupa, sehingga peralatan tersebut tidak bisa tumpah atau jatuh selama dalam perjalanan</p> <p>b. Tempat penyimpanan/pemajangan pangan harus dilengkapi penutup yang dirancang sedemikian rupa, sehingga peralatan tersebut tidak bisa tumpah atau jatuh selama dalam perjalanan</p> <p>(Permenkes RI No. 2 Tahun 2023)</p>	Lembar Observasi
4.	Sanitasi Tempat		a. Jalur penjualan yang dilalui memungkinkan pedagang untuk mengakses air yang aman dan jamban/toilet yang bisa digunakan oleh pedagang.	Lembar Observasi

No	Variabel	Definisi Operasional	Kriteria	Alat Ukur
			memungkinkan terjadinya kontak dengan vektor dan binatang pembawa penyakit. (Permenkes RI No. 2 Tahun 2023)	
5.	Keberadaan <i>Escherichia coli</i> pada makanan jajanan	Kandungan bakteri <i>Escherichia coli</i> pada makanan dan minuman jajanan berdasarkan hasil uji laboratorium dengan <i>Compact Dry</i> .	Kandungan bakteri <i>Escherichia coli</i> pada makanan jajanan berdasarkan hasil uji laboratorium yaitu negatif.	Pemeriksaan Laboratorium (<i>Compact Dry</i>).

D. Rancangan/Desain Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif observasional dengan pendekatan *cross sectional*. Penelitian dengan pendekatan *cross sectional* yaitu suatu penelitian yang dilakukan dengan cara pendekatan, observasi, dan pengumpulan data dimana seluruh variabel diobservasi pada waktu yang sama (Sugiyono, 2019). Observasi dilakukan pada hygiene dan sanitasi pedagang makanan dan minuman jajanan di Lingkungan Kelurahan Sukanagara dan Kelurahan Sukajaya, Kota Tasikmalaya berdasarkan hygiene pedagang, sanitasi peralatan, sanitasi penyimpanan makanan, sanitasi tempat serta analisis hasil uji laboratorium untuk mengetahui keberadaan *Escherichia Coli* pada makanan jajanan yang dijual.

E. Populasi dan Sampel Penelitian

1. Populasi

Populasi adalah keseluruhan subjek penelitian (Sugiyono,2019). Populasi pada penelitian ini adalah seluruh pedagang minuman dan makanan jajanan yang berjualan di Sekolah Dasar Negeri 1 Angkasa yang berjumlah 8 pedagang makanan jajanan, Sekolah Dasar Negeri Saripin yang berjumlah 8 pedagang makanan jajanan, dan Sekolah Dasar Negeri Pasir Jaya yang berjumlah 9 pedagang makanan jajanan, sehingga total populasi sebanyak 25 pedagang makanan jajanan.

2. Sampel

Sampel adalah sebagian anggota populasi yang dianggap mampu mewakili populasi dengan teknik sampling (Sugiyono, 2019). Sampel pada penelitian ini diambil menggunakan teknik *total sampling* yang artinya semua anggota populasi dijadikan sampel penelitian, sehingga jumlah sampel sebanyak 25 pedagang minuman dan makanan jajanan pedagang pada Sekolah Dasar Negeri 1 Angkasa berjumlah 8 pedagang diantaranya piscook, tahu sumedang, es milo, cilung, cilor, batagor, es jelly, cibay. Pedagang pada Sekolah Dasar Negeri Saripin berjumlah 8 pedagang yaitu usus goreng, cilok, cireng, roti goreng, mocha, mie goreng, ager, es cekek. Sekolah Dasar Negeri Pasir Jaya berjumlah 9 pedagang yaitu kue cubit, cakwe, bilor, es tea jus, bakso, coklat oreo, cimin, cimol, gehu.

F. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian adalah alat yang digunakan untuk mengukur nilai yang diteliti (Sugiyono,2019). Adapun instrumen penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu:

1. Lembar Observasi

Lembar observasi ini digunakan sebagai pedoman untuk mendapatkan data mengenai higiene pedagang (kebersihan kuku, kebiasaan mencuci tangan, penggunaan perhiasan, kebiasaan menggaruk anggota badan, dan penggunaan alat bantu mengambil pangan), sanitasi peralatan (kondisi sarana penyimpanan peralatan, penggunaan alat makan sekali pakai), sanitasi penyimpanan makanan (kelengkapan penutup pada tempat penyimpanan pangan, desain tempat penyimpanan pangan matang), dan sanitasi tempat (jalur penjualan, daan kendaraan atau alat angkut makanan) berdasarkan Permenkes No. 2 Tahun 2023 tentang Kesehatan Lingkungan. Lembar observasi terdapat pada Lampiran 1.

2. Lembar pengambilan sampel minuman dan makanan jajanan

Lembar pengambilan sampel digunakan pada saat pengambilan sampel produk makanan jajanan di lingkungan sekolah dasar Kelurahan Sukanagara dan Kelurahan Sukajaya Kota Tasikmalaya. Lembar pengambilan sampel terdapat pada Lampiran 3.

G. Prosedur Penelitian

1. Tahap Pra Penelitian

- a. Survey awal akan dilakukan adalah permohonan data dari Dinas Kesehatan Kota Tasikmalaya mengenai data inspeksi kesehatan lingkungan makanan jajanan di setiap Puskesmas Kota Tasikmalaya dan meminta data kejadian diare di Puskesmas Purbaratu.
- b. Melakukan survey pendahuluan ke pedagang makanan jajanan di lingkungan sekolah dasar Kelurahan Sukanagara dan Kelurahan Sukajaya Kota Tasikmalaya.
- c. Pengumpulan literatur dan bahan kepustakaan lainnya yang berkaitan dengan topik penelitian.

2. Tahap Penelitian

- a. Mengajukan surat permohonan izin penelitian kepada pihak Sekolah Dasar Kelurahan Sukanagara dan Kelurahan Sukajaya Kota Tasikmalaya.
- b. Melakukan pengambilan data berupa wawancara dan observasi mengenai higiene dan sanitasi minuman dan makanan jajanan sesuai dengan variabel yang diteliti yaitu higiene pedagang, sanitasi penyajian makanan, dan sanitasi tempat.
- c. Melakukan pengambilan sampel minuman dan makanan jajanan yang dilakukan pada pukul 09.30 ketika waktu istirahat.
- d. Melakukan pengambilan sampel minuman dan makanan jajanan yang dilakukan dengan uji laboratorium di Laboratorium Kesehatan Daerah

Kabupaten Ciamis. Dengan langkah-langkah pengambilan sampel minuman dan makanan jajanan menggunakan metode *Compact Dry* EC sebagai berikut:

1) Prosedur Pengujian

- a) Siapkan 90 mL larutan *Buffer Fosfat*.
- b) Kemudian timbang 90 gr atau ml sampel ke dalam kantong steril.
- c) Kocok atau homogenkan sampel dengan larutan *Buffer Fosfat* secara menyeluruh.
- d) Ambil 1 ml larutan sampel yang telah diencerkan dan inokulasikan ke tengah piring uji *Compact Dry* EC.
- e) Balikkan piring dan inkubasi dalam waktu 22 – 26 jam pada suhu 34°C -36°C.

2) Interpretasi Hasil

- a) Positif *Escherichia coli* jika terdapat koloni berwarna biru atau ungu.
- b) Negatif *Escherichia coli* jika media tidak mengalami perubahan warna.

3. Tahap Pasca Penelitian

Melakukan pengolahan data yang telah diperoleh dari hasil observasi kemudian data dianalisis untuk penyusunan laporan penelitian.

H. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan Data

Data yang telah terkumpul dari proses pengumpulan data, selanjutnya akan diteliti ulang dan diperiksa ketepatan atau kesesuaian jawaban peserta serta dengan kelengkapan dengan langkah-langkah sebagai berikut:

a. *Editing*

Editing merupakan tahap untuk mengecek dan memperbaiki kembali data yang diperoleh.

b. *Scoring*

Scoring merupakan pemberian skor atas jawaban responden untuk setiap pertanyaan yang terdapat dalam lembar observasi. Setiap indikator pada observasi diberikan skor 0 jika memiliki jawaban “Tidak Memenuhi Syarat” dan diberi skor 1 jika memiliki jawaban “Memenuhi Syarat”.

c. *Tabulating*

Tabulating merupakan penyajian data dalam bentuk tabel agar mempermudah dan menganalisis data yang sesuai dengan tujuan penelitian.

d. *Entry data*

Entry data merupakan tahap yang bertujuan untuk memasukkan data ke dalam *software* komputer.

2. Analisis Data

Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif untuk menggambarkan karakteristik dari setiap variabel tanpa menghubungkannya dengan variabel lain. Variabel yang diteliti pada penelitian ini yaitu higiene pedagang (kebersihan kuku, kebiasaan mencuci tangan, penggunaan perhiasan, kebiasaan menggaruk anggota badan, dan penggunaan alat bantu mengambil pangan), sanitasi peralatan (kondisi sarana penyimpanan peralatan, penggunaan alat makan sekali pakai), sanitasi penyimpanan makanan (kelengkapan penutup pada tempat penyimpanan pangan, desain tempat penyimpanan pangan matang), dan sanitasi tempat (jalur penjualan, daan kendaraan atau alat angkut makanan). Pada analisis deskriptif, data yang diperoleh dari hasil pengumpulan data disajikan dalam bentuk tabel dan narasi.