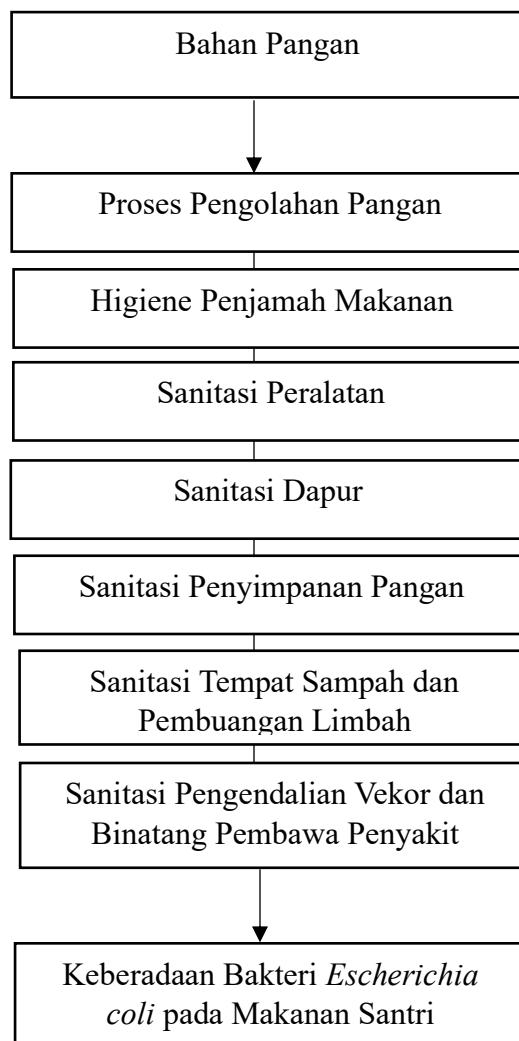


### **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Kerangka Konsep**



Gambar 3.1 Kerangka Konsep

## B. Definisi Istilah

- A. Higiene penjamah pangan adalah perilaku menjaga kebersihan diri sendiri yang dilakukan oleh penjamah pangan. Higiene penjamah pangan terdiri dari aspek kondisi kesehatan penjamah pangan, kebiasaan penggunaan perlengkapan pelindung, kebiasaan mencuci tangan, kebiasaan menggunakan perhiasan, kebiasaan menggaruk anggota badan dan kebersihan kuku.
- B. Sanitasi peralatan adalah upaya menjaga kebersihan dan keamanan peralatan yang digunakan dalam pengolahan, penyajian, atau penyimpanan makanan agar bebas dari kontaminasi fisik, kimia dan biologis. Sanitasi peralatan ini terdiri dari aspek bahan peralatan, cara penggunaan peralatan dan kondisi penyimpanan peralatan.
- C. Sanitasi dapur adalah serangkaian upaya untuk menjaga kebersihan, keamanan, dan kelayakan lingkungan tempat pengolahan pangan agar terhindar dari kontaminasi fisik, kimia, maupun biologis. Sanitasi dapur yang dimaksud yaitu lokasi dapur dari area pencemaran, kondisi bangunan dapur dan ketersediaan sarana dapur.
- D. Sanitasi penyimpanan pangan matang adalah upaya menjaga kebersihan, keamanan, dan kelayakan tempat penyimpanan makanan yang telah dimasak agar terhindar dari kontaminasi fisik, kimia, maupun biologis, serta mempertahankan mutu dan kelayakan konsumsi. Sanitasi penyimpanan yang dimaksud terdiri dari aspek kondisi wadah penyimpanan pangan

matang, kebersihan penyimpanan pangan matang dan lokasi penyimpanan pangan matang.

- E. Sanitasi tempat sampah dan pembuangan air limbah adalah kondisi dan upaya pengelolaan sampah serta sistem pembuangan limbah di area pengolahan pangan. Aspek ini terdiri dari kondisi tempat sampah, pemilahan sampah dan kondisi sistem pembuangan air limbah domestik.
- F. Sanitasi pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit adalah kondisi dan upaya yang dilakukan untuk mencegah keberadaan dan perkembangbiakan vektor. Sanitasi pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit ini mencakup tanda-tanda keberadaan vektor binatang pembawa penyakit serta adanya dokumentasi atau jadwal pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit. Keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada makanan santri adalah indikator adanya kontaminasi fekal yang menunjukkan rendahnya higiene dan sanitasi pangan, baik pada proses pengolahan, penyajian, maupun penyimpanan makanan.

### C. Rancangan/Desain Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan *cross sectional*. Penelitian dengan pendekatan *cross sectional* adalah suatu penelitian yang dilakukan dengan cara pendekatan, observasi dan pengumpulan data dimana seluruh variabel diobservasi pada waktu yang sama (Sugiyono, 2019). Observasi dilakukan pada higiene dan sanitasi makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya berdasarkan higiene penjamah makanan, sanitasi peralatan, sanitasi dapur, sanitasi penyimpanan pangan matang, sanitasi tempat sampah dan pembuangan limbah, sanitasi pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit, serta keberadaan bakteri *Escherichia coli*.

### D. Subjek atau Informan Penelitian

Subjek dalam penelitian ini adalah empat pondok pesantren yang berlokasi di Kecamatan Cibeureum, Kota Tasikmalaya, yang menjadi tempat pelaksanaan kegiatan pengolahan makanan bagi santri. Sedangkan untuk informan dalam penelitian ini adalah penjamah makanan, yaitu juru masak dan petugas dapur yang terlibat secara langsung dalam proses pengolahan makanan di empat pondok pesantren tersebut, dengan jumlah keseluruhan sebanyak 16 orang.

## E. 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 Kuesioner

Lembar kuesioner ini digunakan sebagai pedoman untuk mengetahui kondisi kesehatan para penjamah makanan. Lembar kuesioner ini disusun berdasarkan Permenkes No. 2 Tahun 2023.

2. Lembar Observasi

Lembar observasi ini digunakan sebagai pedoman untuk mendapatkan data mengenai higiene penjamah makanan, sanitasi peralatan, sanitasi tempat, sanitasi penyimpanan pangan matang, sanitasi tempat sampah dan pembuangan limbah, sanitasi pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit. Lembar observasi ini disusun berdasarkan Permenkes No. 2 Tahun 2023 tentang Kesehatan Lingkungan.

3. Lembar Pengambilan Sampel Makanan

Lembar pengambilan sampel digunakan pada saat pengambilan sampel makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya.

## F. Prosedur Penelitian

1. Tahap Pra Penelitian
  - a. Survey awal yang dilakukan adalah melakukan permohonan data dari Dinas Kesehatan Kota Tasikmalaya mengenai Inspeksi Kesehatan Lingkungan di Pondok Pesantren Kota Tasikmalaya serta melakukan permohonan data dari Kementerian Agama Kota Tasikmalaya mengenai jumlah pesantren keseluruhan di Kota Tasikmalaya.
  - b. Melakukan survei pendahuluan ke sejumlah Pondok Pesantren di Kecamatan Cibeureum 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 pondok pesantren di Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya.
  - b. Melakukan pengambilan data berupa wawancara dan observasi mengenai higiene dan sanitasi makanan sesuai dengan variabel yang diteliti yaitu higiene penjamah makanan, sanitasi peralatan, sanitasi dapur, sanitasi penyimpanan pangan matang, sanitasi pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit serta keberadaan bakteri *Escherichia coli*.
  - c. Melakukan pengambilan sampel makanan pada pondok pesantren yang dilakukan dengan uji laboratorium di Laboratorium Kesehatan Daerah

Kota Tasikmalaya. Dengan langkah-langkah pengambilan sampel makanan 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 wawancara dan observasi kemudian data dianalisis untuk penyusunan laporan penelitian.

## G. Pengolahan dan Analisis Data

### 1. Reduksi data

Tahap reduksi data merupakan proses pemilihan, pemasatan perhatian, penyederhanaan, pengabstrakan, dan transformasi data mentah yang diperoleh di lapangan. Pada tahap ini peneliti menyeleksi dan mengelompokkan data yang relevan dengan fokus penelitian, yaitu penerapan higiene dan sanitasi serta keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada makanan santri. Data yang tidak relevan atau tidak mendukung tujuan penelitian disisihkan, sehingga informasi yang tersisa benar-benar mewakili fenomena yang diteliti.

### 2. Penyajian Data

Tahap ini dilakukan dengan menyusun data yang telah direduksi ke dalam bentuk yang sistematis agar mudah dipahami dan diinterpretasikan. Data disajikan dalam bentuk uraian naratif, catatan observasi, serta dokumentasi lapangan. Penyajian ini membantu peneliti dalam melihat hubungan antar kategori dan pola yang muncul dari hasil temuan di lapangan.

### 3. Penarikan kesimpulan

Tahap ini merupakan proses menafsirkan makna dari data yang telah disajikan untuk menemukan pola, hubungan sebab-akibat, serta pemahaman mendalam terhadap fenomena yang diteliti.