

BAB IV

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian observasional analitik. Desain penelitian yang digunakan adalah *Cross sectional*. Desain *Cross sectional* adalah suatu penelitian untuk mempelajari dinamika korelasi antara factor-faktor risiko dan efek, dengan cara pendekatan, observasi atau pengumpulan data sekaligus pada saat itu (Notoadmojo,2012). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara *hygiene* sanitasi makanan jajanan dengan kandungan *Escherichia coli* pada es teh poci yang dijual di Desa Sidakarya.

B. Tempat Dan Waktu Penelitian

1. Tempat

Pengambilan sampel dan observasi *hygiene* sanitasi makanan jajanan penelitian ini dilakukan di Desa Sidakarya Denpasar Selatan. Uji laboratorium untuk memeriksa kandungan *Eschericia coli* pada sampel dilakukan di Laboratorium Mikrobiologi Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Denpasar.

2. Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari 2022 sampai April 2022

C. Unit Analisis

Unit penelitian adalah satuan tertentu yang diperhitungkan sebagai subyek penelitian. Unit analisis dalam penelitian ini yaitu es teh poci.

1. Jumlah dan besar sampel

Jumlah dan besar sampel dalam penelitian ini adalah sebanyak 37 pedagang es teh poci yang berada di Desa Sidakarya.

2. Teknik pengambilan sampel

Pengambilan sampel pada penelitian ini dengan teknik total sampling. Total sampling yaitu semua anggota populasi dijadikan sebagai sampel penelitian karena jumlah populasi yang kurang dari 100, maka populasi dijadikan sampel penelitian. Sampel yang diambil dalam penelitian ini adalah 37 pedagang es teh poci.

D. Jenis Dan Teknik Pengumpulan Data

1. Jenis data yang dikumpulkan

a. Data primer

Data primer dalam penelitian ini adalah data yang diperoleh langsung pada saat peneliti melakukan observasi langsung kepada pedagang yang menjual es teh poci berdasarkan lembar observasi yang telah disiapkan. Data primer dalam penelitian ini adalah *hygiene* sanitasi makanan jajanan yang meliputi *hygiene* penjamah, sanitasi peralatan, sanitasi penyajian dan sanitasi sarana penjaja serta uji laboratorium terkait dengan pemeriksaan bakteri *Escherichia coli* pada sampel es teh poci.

b. Data sekunder

Data sekunder dimanfaatkan sebagai data pendukung pada data primer yang berhubungan dengan keperluan penelitian. Data sekunder penelitian ini yang digunakan diambil dari arsip data Dinas Kesehatan Kota Denpasar, data referensi seperti jurnal penelitian dan buku referensi.

2. Cara pengumpulan data

Cara pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu dengan cara melakukan observasi terhadap *hygiene* sanitasi makanan jajanan pada

pedagang es teh poci yang dijual di Desa Sidakarya kemudian dilakukan pengambilan sampel dan pemeriksaan uji MPN untuk mengetahui kandungan bakteri *Escherchia coli* pada minuman es teh poci.

3. Instrument pengumpulan data

Adapun instrumen yang digunakan dalam pengumpulan data yaitu:

- a. Lembar observasi yang mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan No. 942 tahun 2003 tentang pedoman persyaratan *hygiene* sanitasi makanan jajanan.
- b. Alat tulis yang digunakan untuk mencatat hasil dari observasi.
- c. Kamera sebagai media yang dipergunakan sebagai dokumentasi penelitian

Adapun instrumen yang digunakan untuk pengambilan sampel, yaitu:

- a. Alat pelindung diri seperti *handscoon* dan masker.
- b. Stiker sebagai label sampel.
- c. *Coolbox*

Adapun cara pengambilan sampel yaitu sebagai berikut:

- a. Mempersiapkan alat yang akan digunakan untuk pengambilan sampel.
- b. Memakai alat pelindung diri *handscoon* dan masker untuk menghindari terjadinya kontaminasi.
- c. Memberi pelabelan pada wadah sampel dengan memberi tanggal pengambilan sampel, jam pengambilan sampel, dan nomor sampel.
- d. Memasukan sampel ke dalam *coolbox*
- e. Membawa sampel ke laboratorium untuk diperiksa

E. Pengolahan Dan Analisis Data

1. Pengolahan data

Data yang diperoleh dari hasil penelitian akan diolah dengan langkah sebagai berikut:

- a. *Editing* adalah tahap penulis melakukan koreksi dan untuk melihat keberadaan pengisian dan kelengkapan jawaban kuisisioner. Hal ini dilakukan ditempat pengumpulan data sehingga bila ada kekurangan segera dilengkapi.
- b. *Saving* adalah proses penyimpanan data sebelum data diolah atau dianalisis.
- c. *Entering* adalah proses memasukkan data untuk diolah menggunakan komputer.
- d. *Tabulating* merupakan proses penyusunan data dalam bentuk tabel. Selanjutnya diolah menggunakan komputer.

2. Analisis data

a. Analisis *univariat*

Analisis *univariat* dilakukan terhadap tiap variabel dari hasil penelitian dengan menggunakan distribusi frekuensi untuk mengetahui dan menganalisis terhadap variabel yang diteliti. Pada analisis ini menghasilkan distribusi presentase dari tiap variabel. Analisis *univariat* dilakukan untuk mendiskripsikan keadaan *hygiene* sanitasi makanan jajanan dan kandungan bakteri *Escherichia coli* pada minuman es teh yang diperiksa dalam bentuk presentase.

1) Kandungan bakteri *Escherichia coli*

Berdasarkan Peraturan Menteri kesehatan RI No. 492 Tahun 2010 jumlah bakteri *Coliform* adalah 0 MPN/100 ml sampel air.

Analisis data pemeriksaan *Escherchia coli* yaitu:

- a) Hasil pemeriksaan es teh poci secara bakteriologis dikatakan positif jika *Escherchia coli* > 0/100ml.
- b) Hasil pemeriksaan es teh poci secara bakteriologis dikatakan negatif jika *Escherchia coli* 0/100ml

2) *Hygiene* sanitasi makanan jajanan

Pemeriksaan *hygiene* sanitasi makanan jajanan pada penelitian ini menggunakan standar acuan Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan No. 942 tahun 2003 tentang pedoman persyaratan *hygiene* sanitasi makanan jajanan. Observasi *hygiene* sanitasi makanan jajanan terdiri dari 26 komponen yang meliputi 10 butir soal tentang *hygiene* penjamah, 4 butir soal tentang sanitasi peralatan, 6 butir soal sanitasi penyajian, dan 6 butir soal sanitasi sarana penjaja.

Hasil analisis dengan menggunakan rumus sturges adalah:

$$\text{Interval} = \frac{\text{Nilai tertinggi} - \text{Nilai terendah}}{\text{Jumlah kelas}}$$

$$\text{Interval} = \frac{26-0}{2}$$

Kategori:

Jawaban “YA”

0-13 : Tidak memenuhi syarat

14-26 : Memenuhi syarat

b. Analisis bivariat

Analisis bivariat digunakan untuk melihat hubungan antara *independent* dan *dependent*. Teknik analisis dilakukan dengan menggunakan Uji statistik *Chi Square*. Uji *Chi Square* digunakan untuk mengetahui ada tidaknya hubungan

antara dua variabel berbentuk nominal. Menghitung uji ini dengan menggunakan SPSS.

Untuk menentukan hubungan antara higiene sanitasi makanan jajanan dengan kandungan *Escherchia coli* pada minuman es teh poci digunakan uji hubungan yang disebut dengan *Contingency Coefficient*. Taraf signifikansi yang digunakan adalah 95% dengan nilai kemaknaan 5%. Interpretasi jika H_0 ditolak dan H_a diterima bila didapatkan $p < 0,05$ dan H_0 diterima serta H_a ditolak bila didapatkan $p > 0,05$. Untuk mengetahui tingkat keakuratan hubungan antar variabel bebas dan variabel terikat maka digunakan koefisien korelasi (Dahlan, 2006).

Tabel 2
Kriteria Perhitungan Coefficient Contingency

Interval <i>contingency</i>	Tingkat Hubungan
0,00 – 0,199	Sangat rendah
0,20 – 0,399	Rendah
0,40 – 0,599	Sedang
0,60 – 0,799	Kuat
0,80 – 1,000	Sangat kuat

(Sumber: Sugiyono, 2012)