

BAB IV

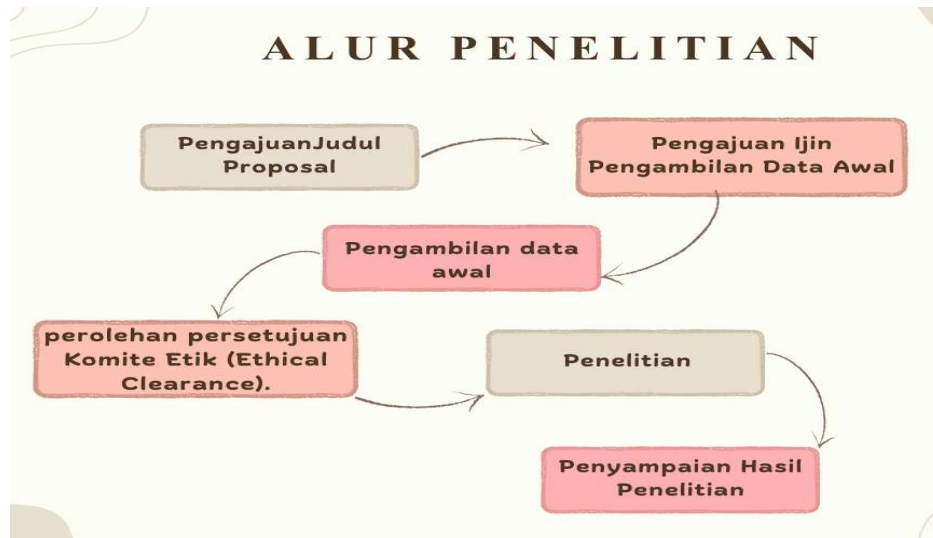
METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang dilakukan pada penelitian ini adalah Penelitian observasional analitik dengan desain *cross-sectional*. adalah jenis penelitian yang mengamati dan menganalisis hubungan antara variabel bebas misalnya cara mencuci sayur dengan variabel terikat yaitu keberadaan telur cacing pada sayuran lalapan. Desain *cross sectional* digunakan dalam penelitian ini karena pengukuran dua variabel dilakukan dalam waktu yang bersamaan pada satu waktu.

B. Alur Penelitian

Merupakan tahapan atau prosedur penelitian yang akan dilaksanakan, sebelum penelitian di mulai peneliti harus melakukan survey awal dan identifikasi masalah pada tempat penelitian, kemudian membuat judul dari penelitian, selanjutnya mengajukan ijin pengambilan data awal dan penelitian pada komite etik penelitian misalnya ijin dari instansi-instansi terkait penelitian. Penentuan sampel warung makan, observasi cara pencucian sayur lalapan, pemeriksaan laboratorium dan mengidentifikasi telur cacing, pengolahan dan analisis data kemudian alur penelitian akan berakhir pada penyusunan laporan dan penyampaian hasil penelitian. Adapun alur penelitian ini dapat di gambarkan sebagai berikut;



Gambar 10 Alur Penelitian

C. Prosedur penelitian

Langkah-langkah pemeriksaan sebagai berikut.

1. Siapkan alat dan bahan
2. Siapkan sampel sayur lalapan sebanyak 50-100 gram
3. Sampel di potong-potong masukkan kedalam becker glass kemudian tuang larutan NaOH 0,2 % sebanyak 300 ml, biarkan selama ± 1 jam agar telur cacing terlepas dari sampel mengendap pada dasar becker glass.
4. Buang sayur dan cairan NaOH sampai sisa 100 ml, kemudian ambil sebanyak 10 ml sampel masukkan kedalam tabung centrifuge yang sudah di beri label masing-masing kemudian lakukan sentrifugasi pada Centrifuge selama ± 5 menit dengan kecepatan 3000 RPM.
5. Setelah di sentrifugasi buang larutan subkutan pada tabung centrifuge, dan sisakan sedimen pada dasar tabung. buat preparate dengan cara teteskan 1-2 tetes larutan eosin 0,2 % kemudian teteskan sedimen sampel sebanyak 1 tetes pada preparate, tutup dengan deglass biarkan mengering, dan preparat siap di periksa pada mikroskop.

6. Lakukan identifikasi telur cacing pada mikroskop dengan perbesaran 10 x sampai 40 x.

D. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Lokasi

Kegiatan penelitian ini dilaksanakan di warung makan yang ada di Kelurahan Liliba Kota Kupang

2. Waktu

waktu pelaksanaan penelitian direncanakan pada bulan April sampai dengan Mei tahun 2026

E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data

1. Jenis pengumpulan data

Jenis pengumpulan data yang di pakai pada penelitian ini adalah jenis pengumpulan data berupa:

a. Data primer

Jenis data utama yang digunakan, dimana data yang diperoleh langsung oleh peneliti di lapangan melalui observasi langsung, dengan cara:

- 1) Mengamati cara mencuci sayur lalapan pada warung makan dan kemudian menentukan titik pengambilan sampel.
- 2) Pemeriksaan laboratorium terkait keberadaan telur cacing.

b. Data sekunder (pendukung)

Merupakan data yang bersifat tambahan, tidak wajib, data sekunder adalah data yang diperoleh dari laporan Dinas Kesehatan, laporan Puskesmas berupa data kasus kecacingan dan data warung makan profil wilayah, dan literatur atau jurnal terkait.

2. Teknik pengumpulan data

- a. Observasi langsung, menggunakan aplikasi Epcicollect5 dengan indikator yang di observasi adalah cara pencucian sayur.
- b. Pemeriksaan laboratorium, menggunakan metode sedimentasi atau pengendapan untuk mengetahui adanya telur cacing.

F. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan data

Pengumpulan data lapangan dilakukan dengan cara:

- a. Editing atau memeriksa kelengkapan dan kejelasan data pada data yang diperoleh
- b. Coding, memberikan kode pada setiap variabel yang ada.
- c. Entri data
- d. Tabulasi adalah proses pengelompokan dan penyusunan data ke dalam tabel sehingga mudah dibaca, dianalisis, dan ditarik kesimpulan.

2. Analisis data

- a. Analisis univariat

Adalah analisis data yang dilakukan untuk menjelaskan atau menggambarkan karakteristik setiap variabel penelitian secara tunggal, tanpa menghubungkannya dengan variabel lain.

PMK Nomor 17 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Higiene Sanitasi Pangan memiliki lembar observasi yang dapat digunakan untuk mengkategorikan variabel cara mencuci sayur, apabila setiap parameter diberi skor 1, yang menunjukkan kesesuaian, dan 0 yang menunjukkan ketidaksesuaian, kategori dapat dibentuk sebagai berikut; dikategori baik jika

memenuhi setidaknya 80% dari semua indikator yang dinilai, atau setidaknya 80% dari skor maksimum. Kategori tidak baik jika memenuhi kurang dari 80% dari semua indikator yang dievaluasi atau kurang dari 80% dari skor maksimum. Pada variabel keberadaan telur cacing, pengkategorian didasarkan pada hasil tes laboratorium dimana dengan menggunakan metode sedimentasi/pemeriksaan mikroskopis, minimal satu telur cacing ditemukan pada sampel sayur lalapan yang diperiksa. Negatif sesuai dengan prosedur pemeriksaan, tidak ada telur cacing yang ditemukan pada seluruh lapang pandang mikroskop, dan positif jika ditemukan minimal satu telur cacing pada sampel yang diperiksa.

b. Analisis bivariat

adalah analisis data yang dilakukan untuk mengetahui hubungan atau asosiasi antara dua variabel, yaitu variabel independen dan variabel dependen. Analisis ini bertujuan untuk menguji ada atau tidaknya hubungan yang bermakna secara statistik antara variabel penelitian. Analisis bivariat menggunakan uji Chi-square, sesuai dengan jenis dan distribusi data. Uji Chi-square dengan tingkat kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$) dengan kriteria pengambilan keputusan jika p-value $< 0,05$ Ada hubungan dan jika p-value $\geq 0,05$ berarti tidak ada hubungan

G. Etika Penelitian

Hal-hal yang diperhatikan dalam penelitian ini adalah:

1. ***Informed Consent*** adalah sebelum observasi dan pengambilan sampel dilakukan, setiap pemilik warung makan diberikan penjelasan tentang tujuan penelitian dan diminta persetujuan mereka.
2. ***Kerahasiaan (Confidentiality)*** dimana dalam laporan hasil penelitian peneliti tidak menyebutkan identitas warung makan yang diteliti.

3. ***Non-Maleficence***, peneliti tidak merugikan responden dan tidak mengganggu aktivitas usaha.
4. ***Beneficence***, dimana hasil penelitian dapat digunakan sebagai alat evaluasi dalam upaya peningkatan hygiene sanitasi makanan.