

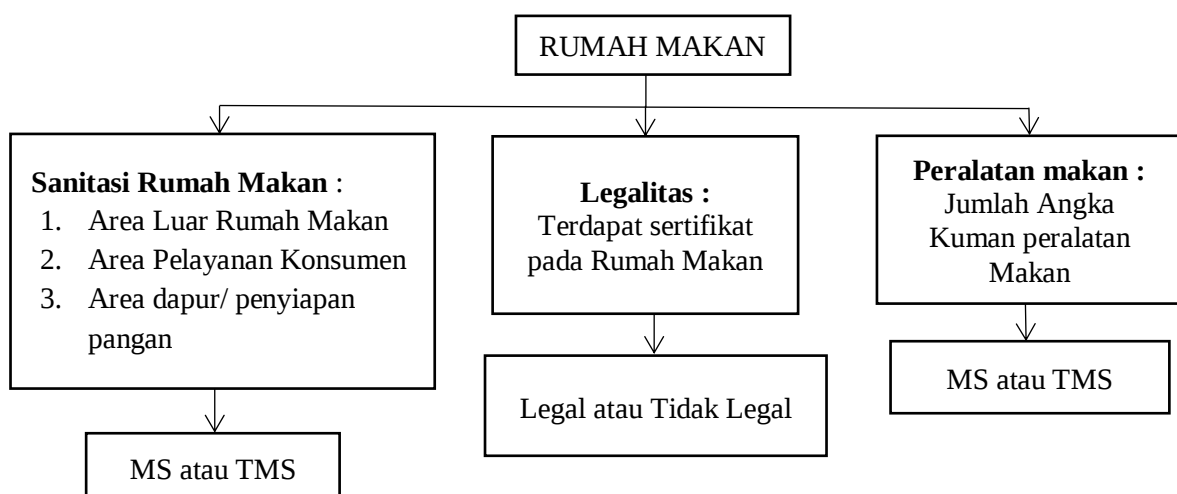
BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Rancangan Penelitian

Jenis penelitian ini adalah metode deskriptif untuk menggambarkan sanitasi rumah makan dan jumlah angka kuman pada peralatan makan pada Rumah Makan di wilayah Kelurahan Oesapa menggunakan *checklist* dan pemeriksaan laboratorium. Untuk Rancangan penelitian yang digunakan adalah *cross sectional* dengan pemeriksaan laboratorium dan pengumpulan data inspeksi sanitasi rumah makan dilakukan sekaligus dalam waktu yang sama.

B. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep

Keterangan :

MS : Memenuhi Syarat

TMS : Tidak Memenuhi Syara

C. Variabel Penelitian

1. Area luar rumah makan
2. Area pelayanan konsumen
3. Area dapur atau penyiapan pangan
4. Jumlah Angka kuman peralatan Makan
5. Legalitas rumah makan

D. Defenisi Operasional

Tabel 2.
Defenisi Operasional

No	Variabel Penelitian	Defenisi Operasional	Kriteria Obyektif	Skala	Alat Ukur
1	Area Luar Rumah Makan	Kondisi area luar rumah makan yang meliputi lokasi bebas banjir, bebas dari pencemaran bau/asap/debu/kotoran, bebas dari sumber vektor dan binatang pembawa penyakit, bangunan tidak bocor (kedap air), kuat dan mudah dibersihkan pada rumah makan di wilayah Kelurahan Oesapa.	1. Memenuhi Syarat apabila mendapatkan nilai ≥ 80 2. Tidak memenuhi syarat apabila mendapatkan nilai ≤ 80 .	Nominal	Cheklis
2	Area Pelayanan Konsumen	Kondisi area pelayanan konsumen yang meliputi area tempat makan, dinding ruang makan, ventilasi udara, memiliki tempat sampah, tempat area makan atau meja makan konsumen, peralatan yang digunakan untuk penyajian (Piring, gelas dan sendok), penyajian makanan yang sudah jadi, suhu penyimpanan, vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan dan cuci tangan.	1. Memenuhi Syarat apabila mendapatkan nilai ≥ 80 2. Tidak memenuhi syarat apabila mendapatkan nilai ≤ 80 .	Nominal	Cheklis
3	Area dapur atau penyiapan pangan	Kondisi area dapur atau penyiapan pangan yang meliputi akses sumber air bersih, akses jamban/toilet, tempat pencucian peralatan dan bahan pangan, tempat cuci tangan, tempat sampah, tempat penyimpanan , peralatan, tempat penyimpanan bukan jalur akses kamar mandi/toilet, vektor dan binatang pembawa penyakit dan hewan peliharaan, bahan kimia yang disimpan, lantai, ventilasi udara, teknik pengolahan pangan, hiegene penjamah atau personil yang bekerja pada area dapur, APD personil, peralatan pengolahan pangan,	1. Memenuhi Syarat apabila mendapatkan nilai ≥ 80 2. Tidak memenuhi syarat apabila mendapatkan nilai ≤ 80	Nominal	Cheklis

		penyajian pangan dan pengemasan pangan matang			
4	Jumlah Angka Kuman Peralatan Makan	Jumlah angka kuman pada peralatan makan yang meliputi piring, gelas dan sendok.	1. Memenuhi Syarat apabila angka kuman pada alat makan dan minum nol (0). 2. Tidak Memenuhi syarat apabila angka kuman pada alat makan dan minum lebih dari nol (0).	Nominal	Pemeriksaan Laboratorium.
5	Legalitas Rumah Makan	Legalitas suatu Rumah Makan untuk mengetahui, apakah Rumah Makan yang akan diteliti merupakan Rumah Makan yang sudah terdaftar dan mendapatkan ijin untuk melakukan kegiatan jual beli atau, Rumah Makan tersebut belum terdaftar dan mendapatkan ijin untuk melakukan kegiatan jual beli.	1. Dikatakan Legal apabila pada Rumah Makan terdapat sertifikat atau surat ijin 2. Dikatakan Tidak legal apabila pada Rumah Makan tidak terdapat sertifikat atau surat ijin	Nominal	Observasi

E. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah 40 Rumah Makan.

2. Sampel

Sampel rumah makan dalam penelitian ini menggunakan teknik purposive sampling dengan kriteria inklusi yang meliputi, rumah makan golongan A1 dan rumah makan yang pemiliknya bersedia dilakukan penelitian. Sampel rumah makan berjumlah 21 dan usap alat makan berjumlah 10 sampel yang diambil berupa Piring (5 sampel) dan sendok (5 sampel).

F. Jenis dan Metode Pengumpulan data

1. Jenis Data

a. Data Primer

Diperoleh dari observasi langsung ke rumah makan dengan menggunakan lembar *checklist* serta pengamatan langsung di lapangan atau di rumah makan dan pengukuran angka kuman dilakukan di laboratorium mikrobiologi di Fakultas Poltekkes Kemenkes Kupang untuk untuk mengetahui koloni angka kuman pada peralatan makan.

b. Data Sekunder

Data pendukung seperti jumlah Rumah Makan yang berada di wilayah Kelurahan Oesapa diambil dari puskesmas Oesapa Kota Kupang.

2. Prosedur Pengumpulan Data

a. Tahap Persiapan

- 1) Survei Lokasi
- 2) Tahap pembuatan surat ke DINKES Kota Kupang untuk meminta data jumlah rumah makan dari puskesmas yang berada di Wilayah Kelurahan Oesapa.
- 3) Tahap persiapan instrument berupa *checklist* untuk sanitasi rumah makan.
- 4) Tahap persiapan alat dan bahan untuk pengambilan sampel usap alat makan.
- 5) Turun ke lokasi, untuk melakukan inspeksi sanitasi rumah makan dan pengambilan sampel usap alat makan pada rumah makan yang berada di Wilayah Kelurahan Oesapa.

b. Tahap Pelaksanaan Lapangan

Kegiatan lapangan dilakukan di rumah makan untuk mengumpulkan data inspeksi sanitasi rumah makan. Untuk mendapatkan data inspeksi maka dilakukan penilaian pada formulir atau lembar *cheklist*, dengan langkah-langkah sebagai berikut :

1) Inspeksi Sanitasi Rumah Makan

- a) Memberi salam saat masuk kedalam Rumah Makan.
- b) Memperkenalkan diri dan meminta izin pada pemilik Rumah Makan, serta menunjukkan surat izin dari Kelurahan.
- c) Bila diperkenankan, menanyakan tentang identitas Rumah Makan pada pemilik.
- d) Setelah itu lakukan penilaian pada Rumah Makan dengan menggunakan *cheklist* dengan cara membuat lingkaran kecil pada pernyataan yang tidak sesuai, antara pernyataan *cheklist* dengan keadaan yang sebenarnya. Sambil melakukan penilaian jangan lupa mengambil gambar sebagai dokumentasi.
- e) Setelah selesai, jangan lupa untuk berterimakasih dan bermpamitan dengan pemilik Rumah Makan.

2) Pengambilan Sampel Usap Alat Makan :

- a) Siapkan sarung tangan steril, sebelumnya basahi tangan dengan alkohol.
- b) Siapkan lidi kapas steril.

- c) Buka tutup tabung reaksi yang telah berisi cairan *buffer phospat*.
- d) Masukkan lidi kapas steril kedalam tabung reaksi
- e) Lidi kapas steril yang sudah dimasukkan kedalam tabung reaksi kemudian, dalam botol ditekan-tekan pada dinding tabung reaksi sebelum melakukan usapan
- f) Melakukan usapan pada alat makan :
 - 1. Sendok (usapan dilakukan pada seluruh permukaan luar dan dalam sendok).
 - 2. Pengusapan pada setiap bidang dilakukan 3 kali berturut-turut. Satu lidi kapas digunakan untuk 1 jenis alat makan, setiap jenis alat makan terdiri dari 5 buah.
- g) Setiap selesai mengusap suatu alat makan dari satu jenis lidi kapas steril harus dimasukkan kedalam tabung reaksi yang berisi cairan *buffer phospat*, diputar-putar dan ditekankan kedinding untuk membuang cairan, lalu diangkat dan digunakan untuk alat berikutnya. Lakukan hal ini berulang-ulang sampai seluruh alat makan dalam satu kelompok diambil usapnya, dengan demikian untuk satu kelompok jenis alat hanya menggunakan satu lidi kapas.
- h) Setelah sampel usap alat makan selesai diusap, lidi kapas dimasukkan ke dalam tabung reaksi dipanaskan dengan bunsen kemudian ditutup kembali.

- i) Hasil usap alat makan dikirim ke laboratorium dengan menempelkan etiket yang berisi keterangan atau identitas sampel tersebut, berupa nama alat yang diusap, lokasi pengambilan, tanggal pemeriksaan, jenis pemeriksaan yang diminta dan nama pengirim / petugas pengambil sampel.

3) Tahap perhitungan checklist

- a) Hitung total skor ketidaksesuaian yang telah dilingkari pada saat pemeriksaan
- b) Kemudian, gunakan rumus untuk mendapatkan hasil :

$$\text{Golongan A1} = 100 - \left(\text{total} \frac{\text{Ketidaksesuaian}}{\text{Total skor seluruhnya}} \times 100 \right)$$

- c) Hasil tersebut setelah dibandingkan dengan PERMENKES RI Nomor 14 Tahun 2021, IKL memenuhi syarat jika mencapai minimal 80.

4) Tahap Pelaksanaan Laboratorium

- a) Sediakan 7 buah tabung steril berisi 9 ml *buffer phospat* dengan PH 7,2 dalam rak tabung, masing-masing tabung secara berurutan diberi tanda 10^{-1} , 10^{-2} , 10^{-3} , 10^{-4} , 10^{-5} , dan 10^{-6} sebagai pengencer.
- b) Siapkan 7 petridish steril, pada 6 petridish, kemudian beri tanda bagian belakangnya sesuai dengan kode pengenceran dan tanggal pemeriksaan satu petridish lainnya diberi tanda “kontrol”.

- c) Kocok specimen sampai homogen. Ambil 1 ml bahan specimen masukan kedalam tabung pertama dengan pipet ukur dan homogenkan.
- d) Dari masing-masing tabung, dimulai dari tabung keenam, dengan menggunakan pipet ukur steril, diambil 1 ml dimasukan ke dalam masing-masing petridish steril sesuai dengan kode pengenceran. Pada petridish *control* sampel diganti dengan 1 ml *buffer phospat*.
- e) Kemudian ke dalam masing-masing petridish dimasukkan *plate count agar* cair yang telah dipanaskan dalam *water bath* kurang lebih 45°C sebanyak 20 ml.
- f) Masukkan ke dalam *incubator* dengan suhu 37°C selama 2×24 jam dalam posisi terbalik.
- g) Jumlah koloni yang tumbuh pada petridish dihitung setelah 2×24 jam.
- h) Kemudian dilakukan pembacaan hasil :
- Hitung jumlah koloni dengan menggunakan *coloni counter* (alat perhitungan dengan menggunakan kaca pembesar).
- Syarat yang dihitung atau dibaca :
- 1) 1 cawan petridish 30-300 koloni
 - 2) Warna koloni putih
 - 3) Jumlah koloni pada *control* tidak boleh lebih dari 10 koloni

4) Rumus Perhitungan Koloni :

$$\Sigma K = \frac{\Sigma(koloni - Kontrol)}{\Sigma Cawan memenuhi syarat \times Faktor Pengencer}$$

$$\Sigma K/cm^2 = \frac{\Sigma Koloni}{(luas usapan) \times \Sigma alat makan diusap}$$

G. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan data

Pengolahan dan analisis data diperoleh dari hasil observasi teknik pencucian peralatan makan yang diolah serta dianalisis secara deskriptif. Data usap alat makan hasil yang diperoleh dari pemeriksaan laboratorium diolah dengan menggunakan komputer melalui tahap antara lain :

a. *Editing*

Dilakukan untuk memastikan bahwa data yang diperoleh sudahh konsisten, relevan dan dapat dibaca dengan baik. Hal ini dilakukan dengan cara membaca ulang hasil pencatatan di laboratorium.

b. *Coding*

Data yang diperoleh dari laboratorium atau hasil pencatatan yang sudah diperiksa kelengkapannya dilakukan pengkodean pada formulir uji angka kuman alat makan tersebut sebelum diolah menggunakan komputer. Untuk data, hasil pengukuran Sanitasi Rumah Makan.

c. Menghitung skor (*presentasi*)

Hasil pengamatan sarana sanitasi pada rumah makan dengan alat bantu checklist dan hasil pengambilan sampel pada alat makan yang dilakukan dengan alat bantu pemeriksaan laboratorium.

d. Menyusun data

Data yang telah diperoleh diolah dan dianalisis menggunakan komputer.

2. Analisis Data

a. Untuk data inspeksi sanitasi rumah makan dibuat dalam bentuk tabel dan dianalisis secara deskriptif.

b. Angka Kuman Alat Makan

Hasil pemeriksaan laboratorium dibandingkan dengan standar pemeriksaan angka kuman berdasarkan PERMENKES RI NO 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasadnya yaitu dinyatakan memenuhi syarat jika hasil pemeriksaan laboratorium angka kuman pada alat makan dan minum harus nol (negatif).