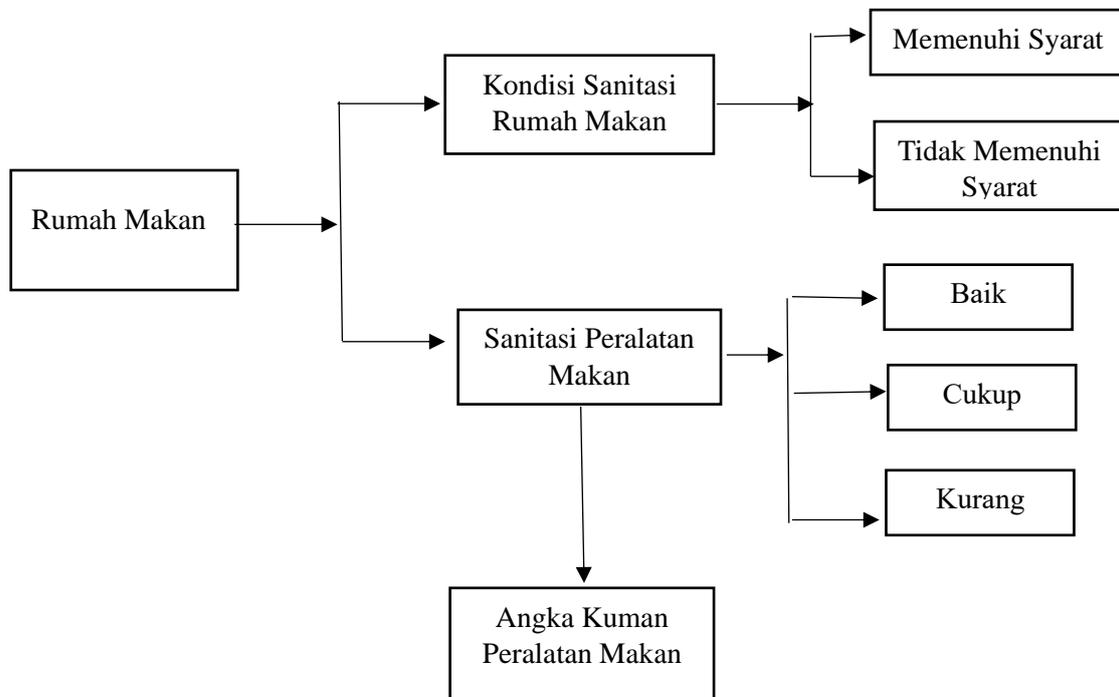


## BAB III METODE PENELITIAN

### A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif dengan rancangan penelitiannya adalah *cross sectional* dengan pemeriksaan laboratorium dan pengumpulan data inspeksi Sanitasi Rumah Makan dilakukan sekaligus dalam waktu yang bersamaan.

#### Kerangka Konsep



**Gambar 1. Kerangka Konsep Penelitian**

### B. Variabel Penelitian

1. Kondisi sanitasi rumah makan
2. Sanitasi peralatan makan
3. Angka kuman peralatan makan

### C. Defenisi Operasional

**Tabel 1. Defenisi Operasional**

No	Variabel Penelitian	Defenisi Operasional	Kriteria Objektif	Skala	Alat Ukur
1.	Kondisi Sanitasi rumah makan	Penilaian Terhadap kondisi sanitasi Rumah makan di Kelurahan Oesapa Selatan (area luar TPP, area pelayanan konsumen, area dapur/peyiapan pangan)	Memenuhi syarat jika nilai $\geq 80$ Tidak memenuhi syarat jika nilai $< 80$ (Permenkes 14 Tahun 2021)	Nominal	Form IKL rumah makan
2.	Sanitasi peralatan makan (Proses pencucian peralatan makan)	Proses pencucian peralatan makan sesuai dengan tahapan pencucian (Membuang sisa makanan, membilas dengan air, mencuci dengan sabun/deterjen, membilas dengan air bersih, membebaskan hama, mengeringkan)	Baik jika skor 16 Cukup jika skor 8-12 Kurang jika skor $< 8$	Ordinal	Menggunakan lembar observasi
3	Angka kuman peralatan makan	Jumlah angka kuman pada peralatan makan yaitu sendok dan gelas	1. Memenuhi syarat bila 0 koloni/cm <sup>2</sup> 2. Tidak memenuhi syarat bila $> 0$ koloni/cm <sup>2</sup> (Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011)	Nominal	Pemeriksaan Laboratorium

## **D. Populasi dan Sampel**

### **1. Populasi**

Populasi dalam penelitian ini adalah 15 Rumah makan di Kelurahan Oesapa Selatan Kota Kupang

### **2. Sampel**

Sampel untuk kondisi sanitasi rumah makan adalah total populasi yaitu 15 rumah makan sedangkan sampel untuk pemeriksaan angka kuman peralatan makan diambil berdasarkan kriteria inklusi yaitu :

- a. Rumah Makan golongan A1.
- b. Rumah makan yang pemiliknya bersedia untuk dilakukan penelitian.
- c. Semua peralatan masak dan tempat makan dalam keadaan bersih.

## **E. Jenis dan Metode Pengumpulan Data**

### **1. Jenis Data**

#### **a. Data Primer**

Data primer yaitu data yang diperoleh dari observasi langsung ke rumah makan dengan menggunakan lembar chek list serta pengamatan langsung di lapangan atau warung makan dan pengukuran angka kuman dilakukan dilaboratorium mikrobiologi di Kampus Poltekes Kemenkes Kupang untuk mengetahui koloni angka kuman pada peralatan makan.

b. Data Sekunder

Data pendukung seperti jumlah Rumah Makan yang berada di Kelurahan Oesapa Selatan yang diambil dari Puskesmas Oesapa Kota Kupang dan mengecek sertifikat atau surat izin pada Rumah Makan.

**2. Prosedur Pengumpulan Data**

a. Tahap Persiapan

- 1) Survei Lokasi
- 2) Tahap persiapan instrument berupa checklist untuk sanitasi rumah makan.
- 3) Tahap persiapan alat dan bahan untuk pengambilan sampel usap alat makan.
- 4) Turun ke lokasi untuk melakukan inspeksi sanitasi rumah makan dan pengambilan sampel usap alat makan pada rumah makan yang berada di Kelurahan Oesapa Selatan Kota Kupang.

b. Tahap Pelaksanaan Lapangan

- 1) Kegiatan Lapangan  
Kegiatan lapangan dilakukan di tempat yaitu rumah makan untuk mengumpulkan data inspeksi sanitasi rumah makan.
- 2) Pengambilan Sampel Usap Alat Makan :
  - a) Siapkan sarung tangan steril untuk mengambil sampel alat makan dan siapkan lidi kapas steril.
  - b) Buka penutup tabung reaksi yang sudah berisi cairan *buffer phospot*.

- c) Masukkan lidi kapas steril kedalam tabung reaksi
- d) Kemudian dalam botol ditekan-tekan pada dinding tabung reaksi sebelum melakukan usap pada alat makan.

3) Melakukan usapan pada alat makan :

Gelas (usapan dilakukan pada bibir gelas bagian dalam dan luar gelas). Sendok (usapan dilakukan pada seluruh permukaan luar dan dalam sendok).

- a) Pengusapan pada setiap bidang dilakukan 3 kali berturut-turut, satu lidi kapas digunakan untuk 1 jenis alat makan, pada setiap jenis alat makan terdiri dari 5 buah.
- b) Setelah selesai mengusap alat, lidi kapas steril harus dimasukkan dalam tabung reaksi yang berisi cairan *buffer phospat*, diputar-putar dan ditekankan ke dinding untuk membuang cairan, lalu diangkat dan di gunakan untuk alat yang berikut. Dilakukan berulang-ulang sampai seluruh alat makan dalam satu kelompok diambil usapnya, maka untuk satu kelompok jenis alat hanya menggunakan satu lidi kapas.
- c) Setelah selesai usap alat makan, lidi kapas dimasukkan ke dalam tabung reaksi lalu dipanaskan dengan Bunsen kemudian ditutup kembali.
- d) Hasil usap alat makan dibawa ke laboratorium dengan menempelkan kertas lebal yang berisi keterangan sampel tersebut, berupa nama alat makan yang diperiksa, lokasi

pengambilan sampel, tanggal pemeriksaan, jenis pemeriksaan yang diminta dan nama petugas pengambil sampel.

### 3. Tahap Pemeriksaan Sampel di Laboratorium

- a. Siapkan alat (sediakan 7 buah tabung steril berisi 9 ml *buffer phospat* PH 7,2 kedalam rak tabung masing-masing tabung secara berurutan diberi tanda  $10^{-1}$ ,  $10^{-2}$ ,  $10^{-3}$ ,  $10^{-4}$ ,  $10^{-5}$ ,  $10^{-6}$ ,  $10^{-7}$  sebagai kode pengencer.
- b. Siapkan 7 petridish yang sudah diberi tanda pada bagian belakang sesuai dengan kode pengencer dan tanggal pemeriksaan satu petridish dan yang lainnya diberi tanda control
- c. Ambil 1ml bahan specimen masukkan kedalam tabung pertama dengan pipet ukur dan di homogenkan.
- d. Dimulai dari tabung ke enam, dengan menggunakan pipet ukur steril, di ambil 1ml dan dimasukkan kedalam masing-masing petridish steril sesuai dengan kode pengencer. Pada petridish control sampel diganti dengan 1 ml *buffer phospat*.
- e. Semua petridish yang sudah di isi spesimen dituangi dengan PCA secukupnya ( 15-20ml)
- f. Setelah beku bungkus dengan kertas dan inkubasikan pada suhu  $37^{\circ}\text{C}$  selama 2x24 jam dalam posisi terbalik.

g. Masukkan kedalam incubator dengan suhu 37°C selama 2×24 jam dalam posisi yang terbalik, dan jumlah koloni yang tumbuh pada petridish dihitung setelah 2×24 jam.

h. Kemudian di lakukan 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 :

$$\begin{aligned} \Sigma K &= \frac{\Sigma(koloni - kontrol)}{\Sigma Cawan memenuhi syarat \times Faktor Pengencer} \\ \Sigma K/cm^2 &= \frac{\Sigma koloni}{(luas usapan \times \Sigma alat makan diusap)} \end{aligned}$$

## F. Pengolahan Data

Pengolahan dan analisis data diperoleh dari hasil observasi sanitasi peralatan dan angka kuman pada peralatan makan. Data pada pemeriksaan usap alat makan yang diperoleh dari pemeriksaan laboratorium yang diolah dengan menggunakan komputer, kemudian data yang diperoleh di laboratorium atau hasil uji yang sudah diperiksa kelengkapannya diberi kode pada formular uji angka kuman pada sampel alat makan tersebut sebelum diolah menggunakan

komputer, dan kemudian dibandingkan dengan Permenkes No. 14 Tahun 2021 Tentang standar kegiatan usaha dan produk pada peyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko sektor kesehatan.

### **1. Sanitasi Rumah Makan**

- a. Memenuhi syarat jika nilai  $\geq 80$
- b. Tidak memenuhi syarat jika nilai  $< 80$

### **2. Sanitasi Peralatan Makan**

- a. Baik jika skor  $\geq 16$
- b. Cukup jika skor 8-12
- c. Kurang jika skor  $< 8$

### **3. Angka Kuman Peralatan Makan**

- a. Memenuhi syarat bila 0 koloni/cm<sup>2</sup>
- b. Tidak memenuhi syarat bila  $> 0$  koloni/cm<sup>2</sup>

## **G. Analisis Data**

Data yang diperoleh dari hasil Laboratorium akan disajikan dan dianalisa secara deskriptif yang ditampilkan dalam bentuk tabel frekuensi. Hasil ukur sanitasi peralatan makan dikategorikan baik jika skor 16, kurang baik jika skor 8-12, tidak baik jika skor  $< 8$ . Hasil ukur yang didapat kemudian dibandingkan dengan standar angka kuman pada alat makan 0 koloni/cm<sup>2</sup> (Memenuhi syarat) sedangkan jika  $> 0$  koloni/cm<sup>2</sup> (Tidak memenuhi syarat). Permenkes No 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang persyaratan hygiene sanitasi peralatan di jasa boga.