

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif, dimana penelitian deskriptif adalah suatu metode dalam meneliti status sekelompok manusia, suatu objek, suatu set kondisi, suatu sistem pemikiran ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang.

Tujuan dari penelitian deskriptif ini adalah untuk membuat deskripsi, gambaran, atau lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antarfenomena yang diselidiki (Nazir, 1988).

Desain penelitian yang digunakan adalah metode survei, dalam penelitian ini dilakukan penyusunan fakta-fakta dari observasi kualitas makanan angkringan yang ada di Kecamatan Magetan.

B. Lokasi, Waktu, dan Biaya Penelitian

1. Lokasi Penelitian

a. Lokasi penelitian ini berada di angkringan Kecamatan Magetan Kabupaten Magetan.

1) Jl. Manggis No.36, Selosari Kecamatan Magetan Kabupaten Magetan Jawa Timur 63311

2) Jl. Mayjend Sungkono, Sukowinangun Kecamatan Magetan Kabupaten Magetan Jawa Timur 63311

3) Jl. Monginsidi, Blok. M, Candi Kidul, Candirejo, Kecamatan Magetan Kabupaten Magetan Jawa Timur 63319

b. Pemeriksaan sampel di laboratorium Kampus Poltekkes Kemenkes Surabaya Prodi Diploma III Jurusan Kesehatan Lingkungan Kampus Magetan sebagai tempat pemeriksaan sampel makanan jajanan angkringan yaitu: fisik (organoleptik), kimia (formalin, boraks, rhodamin b).

2. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei 2022 – Juni 2022

3. Biaya Penelitian

Biaya anggaran penelitian sebesar Rp. 1.010.000,00.

C. Populasi, Sampel, Besar Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel

1. Populasi Penelitian

Pada penelitian ini yang menjadi populasi penelitian yaitu angkringan yang ada di Kecamatan Magetan sejumlah 74 angkringan yang menjual sate usus ayam.

2. Sampel

Sampel merupakan bagian yang mewakili dari seluruh jumlah populasi. Sampel yang digunakan sebanyak 74 Sampel. Dan dari 74 sampel terdapat 3 sampel yang digunakan dalam penelitian, terdapat dari uji coba yang didiamkan selama lebih dari 3 hari masih awet mulai dari aroma, warna, teksur dan rasa yang tidak berubah.

3. Besar Sampel

Besar sampel yang diambil dari setiap jenis makanan jajanan tradisional sate usus ayam masing-masing adalah 100 gram.

4. Teknik Pengambilan Sampel

Teknik pengambilan sampel yang digunakan yaitu *purposive sampling* adalah salah satu teknik pengambilan sampling non random sampling dimana peneliti menentukan pengambilan sampel dengan cara menetapkan ciri-ciri khusus yang sesuai dengan tujuan penelitian sehingga diharapkan dapat menjawab permasalahan penelitian.

D. Variabel dan Definisi Operasional

1. Variabel Penelitian

Menurut Sugiyono (2017:39) variabel penelitian adalah suatu atribut atau nilai dari orang, objek atau kegiatan yang mempunyai variasi tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya.

a. Variabel Bebas

Variabel bebas dalam penelitian ini menggunakan parameter fisik (aroma, warna, tekstur dan rasa) dan kimia (formalin, boraks dan rhodamin B)

b. Variabel Terikat

Variabel terikat dalam penelitian ini adalah kualitas makanan jajanan angkringan sate usus ayam yang dijual di angkringan Kecamatan Magetan Kabupaten Magetan.

2. Definisi Operasional

Definisi operasional adalah bagaimana peneliti akan menjelaskan tentang suatu variabel yang akan diteliti.

Tabel III.1

Tabel Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Kriteria
1.	Fisik (organoleptik)	Cara pengujian kualitas makanan jajanan sate usus ayam yang dianalisa dengan menggunakan indra penglihatan, indra penciuman, indra peraba dan indra perasa.	a. Ya : 2 (Memenuhi syarat) b. Tidak : 1 (Tidak memenuhi syarat)
	a. Aroma	Reaksi dari makanan sate usus ayam yang akan mempengaruhi panelis sebelum menikmati makanan yaitu tidak bau.	a. Ya : 2 (Tidak Bau) b. Tidak : 1 (Bau)
	b. Warna	Warna dari makanan sate usus ayam yaitu coklat, tidak pucat.	a. Ya : 2 (Coklat) b. Tidak : 1 (Pucat)
	c. Tekstur	Tekstur dari makanan sate usus ayam yaitu kenyal, tidak lembek.	a. Ya : 2 (Kenyal) b. Tidak : 1 (Keras)

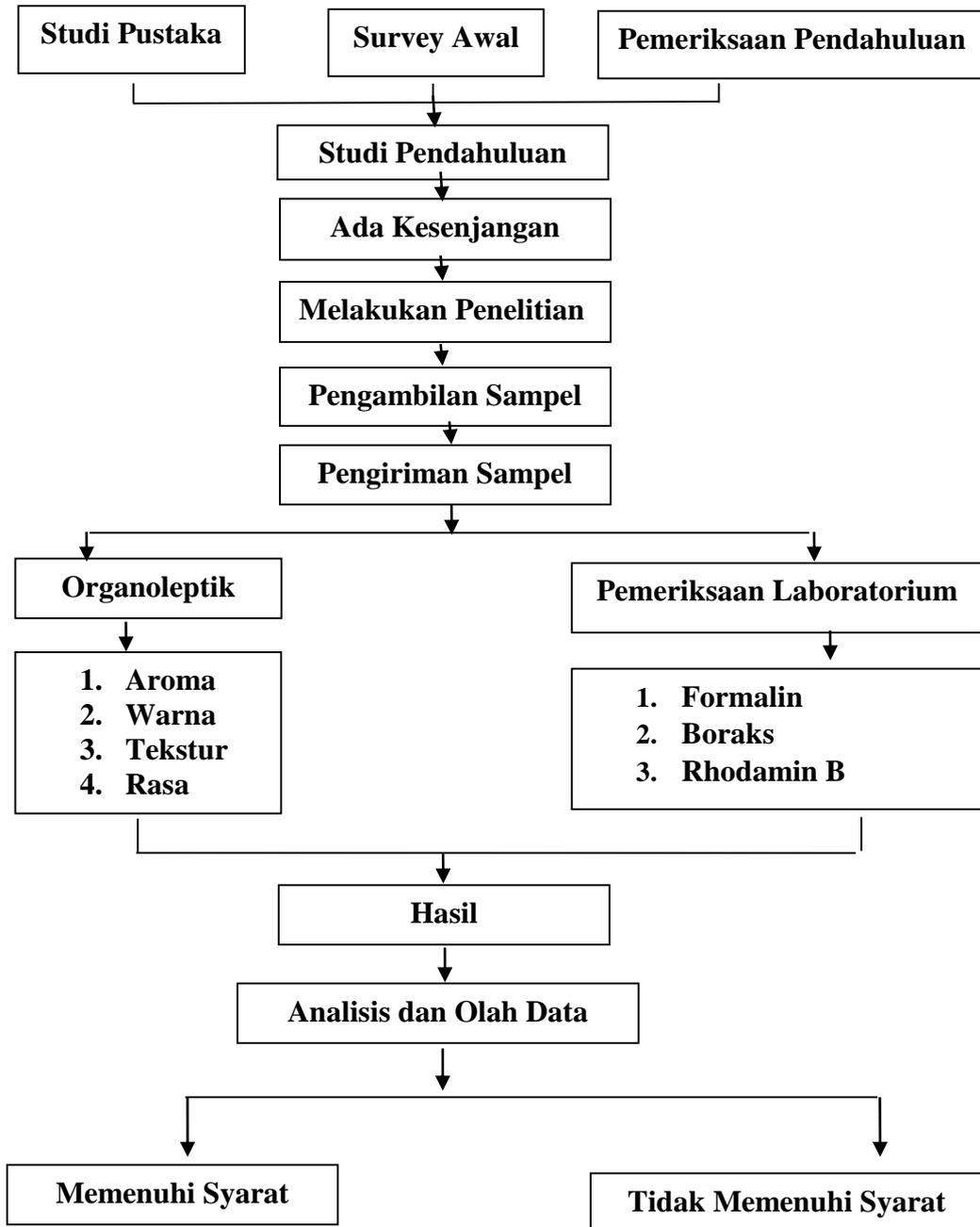
d. Rasa	Rasa yang dihasilkan dari makanan sate usus ayam setelah dinikmati. Rasa manis	a. Ya : 2 (Manis) b. Tidak : 1 (Hambar)
2. Kimia (Formalin)	Adanya formalin dalam suatu bahan makanan sate usus ayam, dilakukan pengujian dengan menggunakan test kit, tujuannya untuk mengetahui suatu bahan makanan positif atau negatif mengandung formalin.	a. Positif b. Negatif
3. Kimia (Boraks)	Adanya boraks dalam suatu bahan makanan sate usus ayam, dilakukan pengujian dengan menggunakan test kit, tujuannya untuk mengetahui suatu bahan makanan positif atau negatif mengandung boraks	a. Positif b. Negatif
4. Kimia (Rhodamin B)	Adanya Rhodamin B dalam suatu bahan makanan sate usus ayam, dilakukan pengujian dengan menggunakan test kit, tujuannya untuk mengetahui suatu bahan makanan positif atau negatif mengandung Rhodamin B.	c. Positif d. Negatif
5. Kualitas makanan jajanan angkringan sate usus ayam	Nilai suatu makanan jajanan angkringan sate usus ayam ditinjau dari keadaan fisiknya (aroma, warna, tekstur dan rasa), dan kontaminasi bahan tambahan pangan (formalin, boraks, rhodamin B) pada makanan tersebut.	a. Ya : 2 (Memenuhi syarat) b. Tidak : 1 (Tidak memenuhi syarat)

6.	Sate usus ayam	Makanan yang terbuat dari olahan usus ayam yang dimasak lalu di tusuk-tusuk dengan menggunakan tusuk sate.	Organoleptik : a. Ya : 2 (Memenuhi syarat) b. Tidak : 1 (Tidak memenuhi syarat) Kimia : a. Positif b. Negatif
----	----------------	--	--

E. Alur Penelitian

Dalam penelitian ini terdapat langkah-langkah :

1. Langkah-langkah



(Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012
Tentang Bahan Tambahan Pangan)
(SNI Nomor 01-2346 Tahun 2006 Tentang Pengujian Organoleptik)

Gambar III.1 Skema Alur Penelitian

2. Kriteria dan syarat panelis
 - a. Tertarik pada uji organoleptik sensori dan mau berpartisipasi.
 - b. Konsisten dalam mengambil keputusan.
 - c. Berbadan sehat, bebas dari penyakit THT, tidak buta warna serta gangguan psikologis.
 - d. Tidak menolak terhadap makanan yang akan diuji (tidak alergi).
 - e. Tidak melakukan uji 1 jam sesudah makan.
 - f. Menunggu minimal 20 menit setelah merokok, makan permen karet, makan dan minuman ringan.
 - g. Tidak melakukan uji pada saat sakit influenza dan sakit mata.
 - h. Tidak memakan makanan yang sangat pedas pada saat makan siang, jika pengujian dilakukan pada waktu siang hari.
 - i. Tidak menggunakan kosmetik seperti parfum dan lipstik serta cuci tangan dengan sabun yang tidak berbau pada saat dilakukan uji bau.
 - j. Mengerti tentang cara membuat dan memasak sate usus ayam.
3. Pengambilan Sampel Secara Fisik
 - a. Alat dan Bahan
 - 1) Sendok atau garpu
 - 2) Plastik klip
 - 3) Label
 - 4) Sampel makanan yang akan diperiksa
 - b. Prosedur
 - 1) Ambil sampel makanan jajanan angkringan sate usus ayam dengan menggunakan sendok atau garpu.
 - 2) Masukkan jenis sampel sate usus ayam ke dalam plastik klip.
 - 3) Beri label sesuai jenis sampel.
 - 4) Sampel siap untuk di uji organoleptik.

4. Pemeriksaan Fisik (aroma, warna, tekstur dan rasa)

Merupakan cara pengujian dengan menggunakan indra manusia untuk mengukur daya penerimaan terhadap makanan.

a. Alat dan bahan

- 1) Sebagai alat adalah indera.
- 2) Sebagai bahan adalah sate usus ayam.

b. Prosedur

- 1) Ambil sampel sate usus ayam.
- 2) Letakkan sampel diatas piring.
- 3) Amati warna sate usus ayam dengan menggunakan indra penglihatan, aroma dengan indra penciuman, tekstur dengan indra peraba dan rasa dengan indra perasa.
- 4) Catat hasil uji organoleptiknya meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa.

5. Pengambilan Sampel Secara Kimia

a. Alat dan bahan

- 1) Plastik steril
- 2) Wadah
- 3) Label
- 4) Es batu
- 5) Termos es
- 6) Sampel makanan jajanan sate usus ayam

b. Prosedur

- 1) Masukkan sampel sate usus ayam yang akan diperiksa beratnya ± 100 gram ke dalam plastik klip
- 2) Beri label yang berisi nama pengambil sampel, nama makanan, jam dan tanggal pengambilan sampel, lokasi pengambilan sampel dan jenis pemeriksaan.
- 3) Masukkan ke dalam termos es yang diisi es batu dan tutup dengan rapat.

6. Pemeriksaan Sampel Secara Kimia

Pemeriksaan Kimia (Formalin, Boraks, Rhodamin B) dilakukan di Laboratorium Kimia Prodi D-III Kesehatan Lingkungan Kampus Magetan. Pemeriksaan dilakukan oleh petugas Laboratorium.

F. Pengumpulan Data

1. Jenis Data

a. Data Primer

Data yang didapat berasal dari hasil pemeriksaan fisik (Organoleptik) di lapangan dan Kimia (Formalin, Boraks, Rhodamin B) di laboratorium Prodi Diploma III Kesehatan Lingkungan Kampus Magetan terhadap makanan jajanan angkringan yang dijadikan sampel.

b. Data Sekunder

Sumber data berasal dari penelitian google melalui situs scholar, referensi dari perpustakaan, serta dari inventaris terkait mengenai makanan angkringan.

2. Teknis Pengumpulan Data

a. Observasi

Observasi lapangan, merupakan serangkaian teknik pengamatan untuk mengetahui, memahami dan mencatat temuan di lokasi penelitian. Dalam penelitian ini observasi digunakan untuk melihat fenomena fisik.

b. Wawancara

Yaitu dengan mewawancarai pedagang makanan jajanan angkringan di angkringan Kecamatan Magetan untuk memperoleh informasi mengenai makanan jajanan tradisional yang dijajakan tersebut.

c. Studi Literatur

Kegiatan mengumpulkan data dari berbagai sumber dan literatur seperti buku, jurnal, internet, serta penelitian-penelitian terdahulu yang dianggap signifikan dengan objek yang diteliti sehingga penulis memiliki gambaran dalam pelaksanaan penelitian.

G. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan Data

a. Editing

Editing adalah suatu cara untuk memeriksa kembali data yang sudah didapatkan oleh peneliti, tujuan lain dari editing adalah untuk memperbaiki kesalahan penulisan maupun tanda baca.

b. Tabulating

Memasukkan data yang telah diperoleh kedalam tabel untuk memudahkan dalam menganalisa data berupa angka.

c. Skoring

Penilaian hasil obsevasi tentang kualitas makanan jajanan sate usus ayam. Skor dalam penilaian kualitas makanan jajanan sate usus ayam yaitu bernilai 2 untuk jawaban Ya dan bernilai 1 untuk yang Tidak.

1) Skor Maksimal : Nilai Maksimal x Jumlah Pertanyaan

$$(2 \times 10 = 20)$$

2) Skor Minimal : Nilai Minimal x Jumlah Pertanyaan

$$(1 \times 10 = 10)$$

3) Rentang : Skor Maksimal – Skor Minimal ($20 - 10 = 10$)

4) Interval : Rentang atau Kategori ($10 / 2 = 5$)

Penilaian dikelompokkan kedalam 2 kategori yaitu kategori “Ya” dan “Tidak” Rentang Skor dibagi 2 sama besar yaitu :

1) Kriteria Ya : Skor yang diperoleh 15 – 20 (Memenuhi syarat)

2) Kriteria Tidak : Skor yang diperoleh 1 – 10 (Tidak memenuhi syarat)

2. Analisis Data

Analisis data didiskripsikan dalam bentuk tabel dengan menganalisa hasil lapangan fisik (organoleptik) dengan membandingkan hasil laboratorium kimia (Formalin, Boraks, Rhodamin B) dengan standart baku mutu dari Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan dan SNI Nomor 01-2346 Tahun 2006 Tentang Pengujian Organoleptik.