

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Jenis dan Desain Penelitian

Jenis penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif dengan menggunakan desain *cross-sectional*. Menurut Sastroasmoro & Ismael (2014), penelitian dengan menggunakan desain *cross sectional* dimana peneliti melakukan satu kali observasi tiap subyek dan dilakukan pengukuran variabel subyek pada pemeriksaan tersebut.

3.2 Tempat dan Waktu Penelitian

Pengambilan data primer ini dilakukan dengan cara mengumpulkan kubis pada pedagang pecel lele yang berada di sepanjang Jalan Kaliurang km 4,5 – 24 Kota Yogyakarta. Pemeriksaan telur cacing dilakukan di laboratorium FK UII. Perilaku mencuci sayuran kubis pada pedagang pecel lele dilakukan dengan wawancara secara langsung kepada subyek. Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan April tahun 2019

3.3 Subyek Penelitian

Populasi dalam penelitian ini adalah semua pedagang pecel lele yang memiliki hidangan lalapan yang berupa sayuran kubis di sepanjang Jalan Kaliurang km 4,5 – 24 Kota Yogyakarta. Cara yang digunakan untuk mengambil sampel penelitian ini adalah *totality sampling*. Penggunaan *totality sampling* dapat digunakan apabila subyek penelitian kurang dari 100 (Sugiyono, 2007). Hal ini dapat dilakukan karena jumlah populasi kurang dari 100, yaitu 50 warung pecel lele. Data didapatkan dengan cara menghitung semua warung pecel lele disertai dengan sampel yang berupa kubis selama 7 hari berturut – turut agar tidak ada yang terlewat dari penghitungan subyek maupun sampel.

3.4 Kriteria Inklusi dan Eksklusi

Tabel 2. Kriteria Inklusi dan Eksklusi

Kriteria inklusi	Kriteria eksklusi
1. Lalapan kubis (<i>B. oleracea</i>) yang dijual di warung makan pecel lele sepanjang Jalan Kaliurang km 4,5 sampai 24 Yogyakarta	1. Warung pecel lele yang tutup saat penelitian
2. Warung pecel lele bersedia menjadi responden sehingga peneliti dapat melakukan pengambilan sampel untuk diteliti	2. Warung pecel lele yang tidak menyediakan lalapan kubis

3.5 Variabel Penelitian

Variabel dalam penelitian adalah:

1. Variabel Terikat

Variabel terikat dalam penelitian ini adalah telur cacing usus pada sayuran kubis (*Brassica oleracea*) di pedagang pecel lele sepanjang Jalan Kaliurang Yogyakarta.

2. Variabel Bebas

Variabel bebas dalam penelitian ini adalah perilaku mencuci sayuran pada sayuran kubis berupa kebiasaan mencuci dan cara mencuci sayuran kubis.

3.6 Definisi Operasional

3.6.1 Sayuran Kubis

Sayuran kubis merupakan lalapan yang banyak disajikan oleh penjual makanan pedagang kaki lima seperti pecel lele, ayam goreng dan sebagainya (Astuti, 2008).

3.6.2 Telur cacing pada lalapan kubis

Telur *Soil Transmitter Helminths* pada lalapan kubis adalah telur STH yang ditemukan pada sampel sayuran kubis dengan pemeriksaan sedimentasi dengan NaOH diantaranya *Ascaris Lumbricoides*, *Trichuris trichiura*, dan *Hookworm*. Telur cacing ini akan dikategorikan menjadi 3 yaitu :

- a. Positif : ditemukan telur cacing sesuai morfologi
- b. Meragukan : ditemukan telur cacing yang mirip dengan morfologinya
- c. Negatif : tidak ditemukan telur cacing

3.6.3 Kebiasaan Mencuci Sayuran Kubis

Kebiasaan mencuci sayuran merupakan kebiasaan mencuci sayuran kubis pada pedagang warung makan yang akan dihidangkan menjadi lalapan. Kebiasaan ini di katakan baik apabila pedagang warung makan selalu mencuci sayuran kubis sebelum dihidangkan. Kebiasaan ini di katakan kurang baik apabila pedagang warung makan tidak mencuci sayuran kubis saat akan dihidangkan (Dyah Suryani, 2012).

3.6.4 Cara Mencuci Sayuran Kubis

Cara mencuci sayuran kubis ini merupakan teknik mencuci sayuran kubis sebelum dihidangkan. Cara mencuci sayuran kubis yang baik adalah mencuci sayuran kubis baik di luar bagian kubis maupun bagian dalam. Cara mencuci sayuran kubis yang kurang baik adalah mencuci sayuran kubis hanya bagian luarnya saja. (Dyah Suryani, 2012).

3.6.5 Perilaku Mencuci Sayuran Kubis

Perilaku mencuci sayuran kubis merupakan kebiasaan mencuci dan cara mencuci sayuran kubis sebelum dihidangkan. Perilaku mencuci sayuran dikategorikan menjadi 2 yaitu : (Dyah Suryani, 2012).

1. Baik : selalu mencuci sayuran kubis dan mencuci sayuran kubis bagian luar dan dalam.
2. Kurang Baik : tidak mencuci sayuran kubis atau mencuci sayuran kubis hanya bagian luar.

3.7 Bahan dan Alat Penelitian

3.7.1 Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian yang dibutuhkan peneliti untuk mengumpulkan data adalah beaker glass , pipet tetes, rak tabung, pinset, ember, neraca *Ohaus*, *Object glass*, *Cover glass*, mikroskop, alat sentrifugasi dan

tabungnya. Bahan- Bahan yang akan digunakan untuk pengujian adalah larutan NaOH 0,2%, larutan eosin 1%, aquades dan sampel lalapan kubis

3.7.2 Cara Pengambilan Sampel

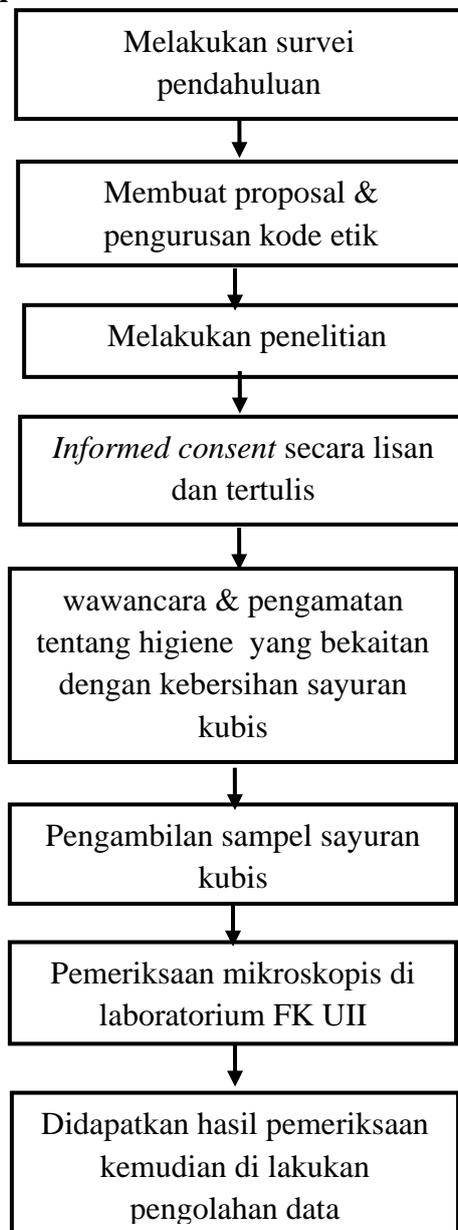
Data berasal dari data primer yaitu sayuran kubis pada warung makan Jalan Kaliurang, Yogyakarta. Data diambil setelah melakukan wawancara tentang pengambilan sayuran kubis dan aspek higiene seperti kebiasaan mencuci sayuran kubis. Dilakukan pengambilan sampel pada sayuran kubis pada warung makan yang tersedia. Beberapa tahap yang dilakukan selama penelitian :

- 1) Melakukan *inform consent* kepada subyek penelitian terkait jalannya penelitian. Subyek diperbolehkan untuk bertanya kepada peneliti, apabila subyek merasa kurang paham dengan *inform consent* yang dilakukan oleh peneliti dan peneliti akan mengulang kembali *inform consent* agar tidak terjadi kekeliruan.
- 2) Apabila subyek berkenan untuk diteliti, maka harus menandatangani lembar *inform consent* yang akan diperlihatkan kepada pihak ketiga agar tidak terjadi manipulasi data. Namun, apabila subyek tidak berkenan untuk diteliti maka tidak ada sanksi apapun bagi subyek penelitian
- 3) Apabila subyek merasa keberatan saat penelitian tengah dilakukan, maka pihak tersebut dapat memberi kabar melalui sms maupun telepon yang sudah diberikan oleh peneliti, sehingga sampel dan data dari subyek tersebut tidak dimasukkan dalam data penelitian serta pihak tersebut tidak ada sanksi apapun bagi pihak yang tiba – tiba membatalkan.
- 4) Apabila subyek penelitian kurang benar dalam mencuci kubis saat setelah melakukan wawancara, maka peneliti akan memberikan edukasi kepada subyek tersebut tentang bagaimana cara mencuci kubis dengan baik dan benar.

Prosedur kerja pemeriksaan telur cacing pada sayuran kubis pedagang pecel lele sepanjang Jalan Kaliurang ini dapat menggunakan metode tak langsung dan sedimentasi yaitu pengendapan NaOH adalah sebagai berikut (Kurnia, 2014):

1. Dipotong sayuran menjadi bagian kecil-kecil
2. Direndam 50 gram lalapan kubis dengan 500 ml larutan NaOH 0,2% dalam *beaker glass* 1000 ml, selama 30 menit.
3. Diaduk sayuran dengan pinset hingga merata lalu sayuran dikeluarkan
4. Disaring air rendaman kemudian dimasukkan ke dalam *beaker glass* lain dan diamkan selama satu jam
5. Dibuang pada permukaan beaker & air di bagian bawah *beaker glass* beserta endapannya diambil dengan volume 10-15 ml menggunakan pipet dan dimasukkan ke dalam tabung sentrifugasi
6. Disentrifugasi air endapan dengan kecepatan 1500 putaran/menit selama lima menit.
7. Dibuang supernatan dan endapan bagian bawah diambil untuk diperiksa secara mikroskopis
8. Diambil larutan eosin memakai pipet dan meneteskan satu tetes pada *object glass*
9. Diambil endapan dari tabung sentrifugasi satu tetes lalu meneteskan pada *object glass* yang telah diberi eosin
10. Ditutup hati-hati dengan *cover glass* (cairan harus merata dan tidak boleh ada gelembung udara).
11. Diamati di bawah mikroskop dan melakukan identifikasi.

3.8 Alur Penelitian



Gambar 13. Alur penelitian

3.9 Metode Analisis Data

Data yang telah diperoleh dari pemeriksaan mikroskop akan dimasukkan ke dalam tabel dan diolah menggunakan analisis univariat untuk mengetahui prevalensi telur cacing usus pada lalapan kubis. Sampel yang didapat akan dimasukkan dan diteliti di laboratorium. Data akan di uji normalitas dan

