

BAB 3

METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah deskriptif yaitu untuk menganalisis kualitas makanan *frozen food* berdasarkan kandungan *Rhodamin B*.

3.2 Populasi Sampel Dan Sampling

3.2.1 Populasi Penelitian

Populasi dalam penelitian ini adalah makanan *frozen food* yang berwarna merah yang dijual di Wilayah Kendangsari Surabaya dari 15 distributor

3.2.2 Sampel Penelitian

Sampel dalam penelitian ini adalah makanan *frozen food* yang berwarna merah yang dijual di wilayah Kendangsari Surabaya dengan jumlah 30 sampel.

3.2.3 Sampling

Sampling Dalam Penelitian ini semua *frozen food* yang berwarna merah mencolok yang diambil secara acak

3.3 Lokasi Tempat Dan Waktu Penelitian

3.3.1 Lokasi Penelitian

Lokasi pengambilan sampel penelitian ini adalah di agen distributor daerah sekitar wilayah Kendangsari Surabaya. Lokasi pemeriksaan sampel dilakukan di Labkesda Kota Surabaya.

3.3.2 Waktu Penelitian

Waktu penelitian KTI dilaksanakan pada bulan Desember 2017 sampai Juli 2018.

3.4 Variabel Penelitian Dan Definisi Operasional

3.4.1 Variabel Penelitian

Variabel penelitian ini adalah kualitas makanan frozen food berdasarkan kandungan *Rhodamin B*.

3.4.2 Definisi Operasional

Kualitas makanan *frozen food* hanya dilihat berdasarkan kandungan *Rhodamin B* dibedakan menjadi memenuhi syarat Permenkes bila hasil penelitian didapat hasil negatif jika nilai 0 mg/kg dan tidak memenuhi syarat Permenkes No.1168/Menkes/Kes/X/1999 bila hasil penelitian didapat hasil positif jika nilai lebih dari 0 mg/kg.

3.5 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dilakukan dengan uji laboratorium untuk menentukan kandungan *Rhodamin B* yang diperiksa dengan metode *Colorimetri*. Tahap-tahap pengumpulan data adalah berikut ini :

3.5.1 Prinsip Pemeriksaan

Dengan pembentukan senyawa kompleks berwarna ungu lembayung dari *Rhodamin B* dengan garam antimon yang larut dalam pelarut organik

3.5.2 Alat Dan Bahan

Alat yang digunakan :

1. Beaker Glass 50 ml

2. Gelas Ukur 250 ml
3. Pipet Tetes
4. Timbangan
5. Sendok Pengaduk
6. Tabung Reaksi

Bahan yang digunakan : Sampel *frozen food* (Sosis, Kornet, dan Olahan Ikan)

Reagen yang digunakan :

1. Pereaksi I *Rhodamin B*
2. Pereaksi II *Rhodamin B*
3. Pereaksi III *Rhodamin B*
4. Aquadest

3.5.3 Prosedure Pemeriksaan

3.5.3.1 Persiapan Sampel

Pemilahan sampel *frozen food* berdasarkan warna merah dari berbagai macam jenis dan merek.

1. Menempatkan sampel di kantong plastik
2. Memberi label sampel

3.5.3.2 Prosedur Kerja: (Test Kit *Rhodamin B*)

1. Mengecek kelayakan reagen yang akan digunakan.
2. Jika sampel berbentuk padatan , potong menjadi bagian-bagian kecil dan timbang sebanyak 5 gram, memasukkan sampel yang telah ditimbang ke dalam beaker glass dan tambahkan air 2-3 ml
3. Menambahkan sampel dengan 10-20 tetes pereaksi I *Rhodamin B*

4. Menambahkan 5 tetes pereaksi II *Rhodamin B*
5. Menambahkan 10-20 tetes pereaksi III *Rhodamin B*
6. Mengocok dengan hati-hati
7. Jika terbentuk warna ungu pada lapisan atas, maka sampel mengandung *Rhodamin B* (+) (Hudan,2016)

3.5.4 Tabulasi

Data yang telah diperoleh ditabulasikan sebagai berikut :

Tabel 3.5.4 : Format Tabulasi Data

No	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan Rhodamin B	Keterangan	
			Memenuhi Syarat Permenkes	Tidak Memenuhi Syarat Permenkes
1	A			
2	B			
3	C			
4	D			
5	E			
6	F			
7	G			
8	H			
9	I			
10	J			
11	K			
12	L			
13	M			
14	N			
15	O			

3.6 Teknis Analisis Data

Data yang diperoleh ditabulasikan dan dianalisa secara deskriptif yaitu menghitung prosentase sampel yang memenuhi dan tidak memenuhi syarat Permenkes No.1168/Menkes/Kes/X/1999 dengan menggunakan rumus prosentase:

$$P = \frac{F}{N} \times 100$$

Keterangan :

P = Prosentase (%) sampel (Memenuhi Syarat dan Tidak Memenuhi Syarat

Permenkes)

F = Jumlah (Σ) sampel (Memenuhi Syarat dan Tidak Memenuhi Syarat

Permenkes)

N = Jumlah (Σ) sampel yang diperiksa