## BAB 3

## **METODE PENELITIAN**

### 3.1 Desain Penelitian

Desain penelitian ini adalah *Literature Review* atau tinjauan pustaka. *Literatures review* adalah uraian tentang teoris, temuan dan bahan penelitian lain yang diperoleh dari bahana acuan untuk dijadikan landasan kegiatan penelitian. Literature review berisi ulasan, rangkuman, dan pemikiran penulis tentang beberapa sumber pustaka (artikel, buku, slide, informasi dari internet, dll) tentang topik yang dibahas. Literature review yang baik harus bersifat relevan, mutakhir, dan memadai. Landasan teori, tinjauan teori, dan tinjauan pustaka merupakan beberapa cara untuk melakukan literature review .

## 3.2 Strategi Pencarian

Metode pencarian artikel dalam database jurnal penelitian dan pencarian melalui internet. Pencarian database yang digunakan adalah *Google Scholar* dari tahun 2014 hingga tahun 2019. Untuk pencarian artikel, kata kunci yang digunakan juga dicantumkan dalam pengumpulan data adalah "Kontaminasi Bakteri pada Santan dan coconut milk drink".

## 3.3 Kriteria Inklusi

Berdasarkan hasil penelurusan yang pertama mungkin akan didapatkan ratusan artikel sehingga perlu adanya suatu kriteria untuk menghomogenkan artikelartikel yang ditemukan agar artikel yang didapat tidak terlalu banyak.

Tabel Kriteria inklusi dapat dilihat pada tabel berikut

Tabel 3.3. Kriteria Inklusi

Kriteria	Inklusi
Jangka	Rentang waktu penerbitan jurnal maksimal 5 tahun
Waktu	(2014-2019)
Bahasa	Bahasa Inggris dan Bahasa Indonesia
Subyek	Santan
Jenis Jurnal	Original A <mark>rti</mark> kel Penelitian ( bukan dari review)
Ketersediaan teks	Full Text

## 3.4 Sintesis Data

Literature Review ini di sintesis menggunakan metode naratif dengan mengelompokkan data-data hasil ekstraksi yang sejenis sesuai dengan hasil yang diukur untuk menjawab tujuan Jurnal penelitian yang sesuai dengan kriteria inklusi kemudian dikumpulkan dan dibuat ringkasan jurnal meliputi nama peneliti, tahun terbit jurnal, negara penelitian, judul penelitian, metode dan ringkasan hasil atau temuan. Ringkasan jurnal penelitian tersebut dimasukan ke dalam tabel diurutkan sesuai alphabet dan tahun terbit jurnal dan sesuai dengan format tersebut di atas. Untuk lebih memperjelas analisis abstrak dan full text jurnal dibaca dan dicermati. Ringkasan jurnal tersebut kemudian dilakukan analisis terhadap isi yang terdapat dalam tujuan penelitian dan hasil/temuan penelitian.

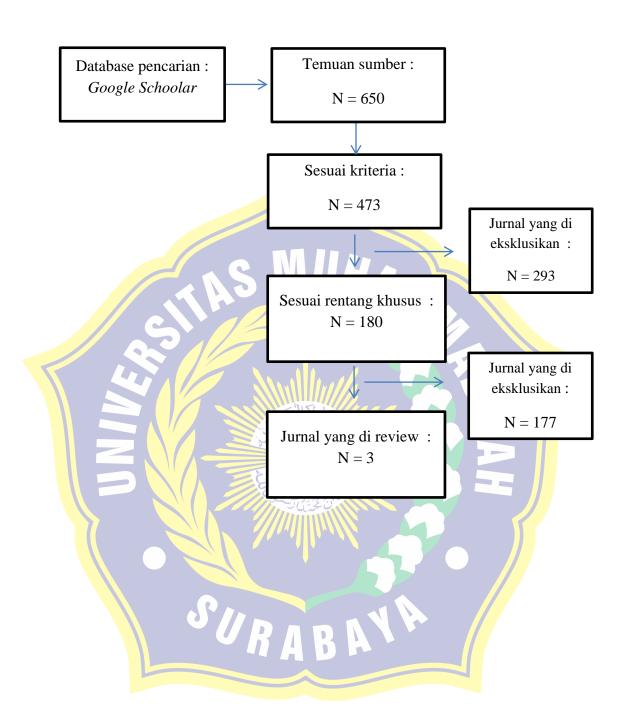
Analisis yang digunakan menggunakan 3 analisis isi jurnal, kemudian dilakukan koding terhadap isi jurnal yang direview menggunakan kategori psikospiritual Data yang sudah terkumpul kemudian dicari persamaan dan perbedaannya lalu dibahas untuk menarik kesimpulan

## 3.5 Sumber Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data sekunder. Data sekunder merupakan data yang diperoleh bukan dari pengamatan langsung. Akan tetapi data tersebut diperoleh dari hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti-peneliti terdahulu. Sumber data sekunder yang dimaksud berupa buku dan laporan ilmiah primer atau asli yang terdapat di dalam artikel atau jurnal. Sumber data penelitian ini adalah artikel atau jurnal yang ditulis oleh Yuni Hariyatin yang berjudul identifiksi bakteri *Salmonella sp* pada santan buatan sendiri yang dijual leh pedagang bubur Tradisional (Studi di desa Mancar Paterongan Jombang), Identifikasi keberadaan *Staphylococcus sp* pada santan kelapa kemasan yang di perdagangkan di kota Makassar, dan *Staphylococcus aureus* in Traditional Coconut milk Drinks.

# 3.6 Penelusuran Jurnal

Berdasarkan hasil penelusuran di *Google Schoolar* dengan kata kunci Kontaminasi Bakteri pada Santan dan Coconut Milk Drink, peneliti menemukan 650 jurnal yang sesuai dengan kata kunci tersebut. Sebanyak 473 jurnal dari jurnal yang ditemukan sesuai kata kunci pencarian tersebut kemudian dilakukan skrining, 293 jurnal dieksklusi karena tidak tersedia artikel full text. Jurnal yang memenuhi rentang inklusi 180 jurnal, 177 jurnal di eksklusikan sehingga didapatkan 3 jurnal full text yang dilakukan review.



## Berikut beberapa artikel/jurnal yang digunakan karena telah memenuhi kriteria

## 1. Jurnal 1

Page | 33

Tropical Health and Medicine Research Vol.1, No.1, March 2019, pp. 33-38 ISSN (Online) al homepage:medlabtecnojournal.com

Staphylococcus aureus in Traditional Coconut milk Drinks

Putri Mustika Sari\*, Leka Lutpiatina, Ahmad Muhlisi

Medical Laboratory Technology Poltekkes Kemenkes Banjams JI Mistar Cokrokusumo Street 4a Banjarbaru, Indonesia. e-mail: PMsari@gmail.com

Abstract. Coconut milk is a food ingredient that is used to increase the taste of food and drinks. Coconut milk has processed products in the form of traditional drinks such as ice dawet and cendol ice. According to the Indonesian National Standard in 2009 about Maximum Microbial Contamination in Food in liquid occonut milk must be in accordance with the requirements of TPC parameters, MPN Colform, Salmonella sp., and Staphylococcus aureus. This study aims to determine the description of Staphylococcus aureus contamination in traditional occonut milk in the Banjarbaru region. This type of research is a descriptive survey. The samples in this study were traditional drinks (es dawet and es oendol) that used occonut milk by using Purposite sampling techniques as many as 6 sellers who made 2 times taking, namely taking 1 hour (testing I) after processing and 2 hours after the first take (testing II). From the research that has been done, it is found that there are 4 samples of Staphylococcus aureus contamination in 4 samples, namely 3 samples fulfilling the requirements of the Indonesian National Standard and 1 sample that does not meet the requirements of the Indonesian National Standard and It is expected for the seller to always maintain personal hygiene, pay attention to the cleanliness of drinks sold either during processing or serving, noting the cleanliness of the appliance and storing the ingredients of the drinks sold.

\*\*EXPONLICTION\*\*

#### INTRODUCTION

Food is an essential requirement for humans for growth and for survival. However, the incidence of diseases caused by food is not small. Unhygienic and sanitary food processing can result in ingredients that can cause health problems to consumers?. Food and beverages can cause disease due to two things, which contain toxic components in the form of heavy metals and toxic chemicals and contaminated with pathogenic microorganisms that can cause symptoms of poisoning?

One of the microorganisms that cause poisoning is Staphylococcus aureus. These

Jurnal 2

ldentifikasi bakteri Salmonella sp pada santan buatan sendiri yang dijual oleh pedagang bubur tradisional di Desa Mancar Peterongan Jombang

Yuni Hariyatin\*Lilis Majidah\*\*Yana Eka Mildiana\*\*\*

#### ABSTRAK

Masyarakat Indonesia umumnya menggunakan santan kelapa sebagai bahan tambahan pada masakan sehari-hari. Hal ini karena santan kelapa memiliki banyak nutrisi. Akan tetapi, santan merupakan suatu media yang sangat disukai oleh bakteri khususnya bakteri Salmonella sp. Di Desa Mancar Peterongan Jombang banyak pedagang bubur tradisional yang menggunakan santan dengan penyajian yang kurang memperhatikan sanitasi makanan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui adanya kontaminasi bakteri Salmonella sp pada santan buatan sendiri yang dijual oleh pedagang bubur tradisional di Desa Mancar Peterongan Jombang.

Pada penelitian ini menggunakan metode deskriptif, dengan populasi yang berasal dari 5 pedagang bubur tradisional di Desa Mancar Peterongan Jombang. Teknik sampling pada penelitian ini menggunakan total sampling dengan pengulangan sebanyak 5 kali. Variabel pada penelitian ini adalah bakteri Salmonella sp pada santan buatan sendiri yang dijual oleh pedagang bubur

tradisional di Desa Mancar Peterongan Jombang.

Berdasarkan hasil penelitian bakteri Salmonella sp pada santan buatan

sendiri yang dijual oleh pedagang bubur tradisional di Desa Mancar Peterongan Jombang menunjukkan bahwa pada 15 sampel yaitu sebagian besar (60%) positif terkontaminasi oleh bakteri Salmonella sp.

Dari hasil penelitian yang dilakukan disimpulkan bahwa sebagian besar sampel santan buatan sendiri yang dijual oleh pedagang bubur tradisional di Desa Mancar Peterongan Jombang telah terkontaminasi oleh bakteri Salmonella

Kata kunci : Santan, Salmonella sp

### 3. Jurnal 3

Adriani : Identifikasi Keberadaan Staphylococus sp pada Santan Kelapa Kemasan

| 31

## IDENTIFIKASI KEBERADAAN Staphylococcus sp PADA SANTAN KELAPA KEMASAN YANG DI PERDAGANGKAN DI KOTA MAKASSAR

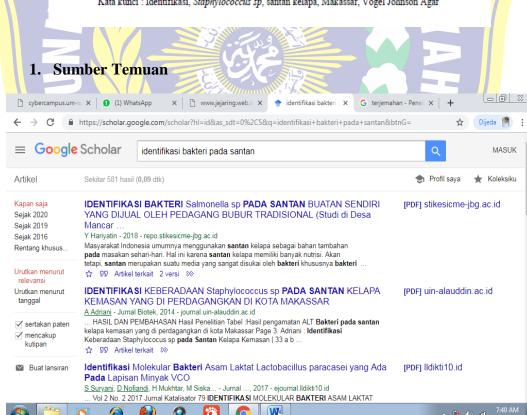
Korespondensi: adrimarsya@gmail.com

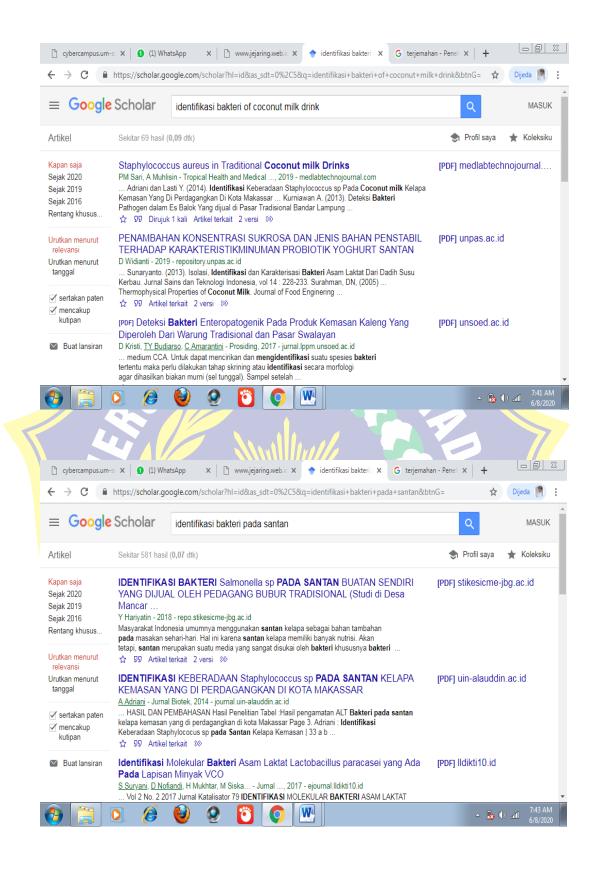
#### ABSTRAK

Adriani dan Maria Yustina Lasti: "Identifikasi keberadaan Staphylococcus sp pada santan kelapa kemasan yang beredar di kota Makassar"

Telah dilakukan penelitian tentang identifikasi Staphylococcus sp pada santan kelapa kemasan yang diperdagangkan di kota Makassar dengan tujuan untuk mengetahui kelayakan dan kualitas santan kemasan yang diperdagangkan di kota Makassar. Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei 2013, menggunakan empat sampel yang diambil dari beberapa tempat di kota Makassar. Sampel yang diperoleh selanjutnya diinokulasi pada medium selektif dan diinkubasi selama 1x24 jam. Pengamatan makroskopik meliputi pengamatan morfologi dan pewarnaan gram. Hasil penelitian menunjukan salah satu sampel positif mengandung bakteri Staphylococcus sp namun masih sesuai dengan Standar Nasional Indonesia sehingga masih layak untuk dikonsumsi yaitu 1 x 10<sup>2</sup> sel/ml.

Kata kunci : Identifikasi, Staphylococcus sp., santan kelapa, Makassar, Vogel Johnson Agar





## 1. Full Text

