

## **BAB 3**

### **METODE PENELITIAN**

#### **3.1 Jenis Penelitian**

Jenis penelitian ini adalah deskriptif dengan tujuan untuk mengetahui kualitas suatu makanan yang menggunakan bumbu kacang yang dijual oleh pedagang makanan di Jalan Mulyosari Surabaya berdasarkan jumlah kapang.

#### **3.2. Populasi Dan Sampel Penelitian**

##### **3.2.1. Populasi Penelitian**

Populasi penelitian ini adalah bumbu kacang yang digunakan pedagang makanan di Jalan Mulyosari Surabaya yang dijual pedagang yaitu, pecel, sate, gado-gado, karedok, ketoprak, rujak, somai, tahu tek, otak-otak, sebanyak 17 pedagang.

##### **3.2.2. Sampel Penelitian**

Sampel dalam penelitian ini adalah bumbu kacang dari pedagang makanan di Jalan Mulyosari Surabaya sebanyak 30 sampel. Satu pedagang diambil 1 atau 2 sampel.

#### **3.3. Lokasi Dan Waktu Penelitian**

##### **3.3.1. Lokasi Penelitian**

Penelitian dilakukan di Jalan Mulyosari Surabaya. Sedangkan waktu Pemeriksaan dilakukan di laboratorium Balai Riset Dan Standarisasi Industri Surabaya.

### **3.3.2. Waktu Penelitian**

Penelitian dilakukan pada bulan Januari sampai dengan bulan Juli 2013, sedangkan waktu pemeriksaan dilakukan pada bulan April 2013.

## **3.4. Variabel Penelitian Dan Definisi Operasional**

### **3.4.1. Variabel Penelitian**

Variabel penelitian adalah kualitas makanan yang menggunakan bumbu kacang .

### **3.4.2. Definisi Variabel Operasional**

Kualitas makanan yang menggunakan bumbu kacang pada penelitian ini di kategorikan :

1. Baik : apabila ditemukan jumlah kapang  $\leq 5 \times 10^2$  koloni/gr
2. Tidak baik : apabila ditemukan jumlah kapang  $\geq 5 \times 10^2$  koloni/gr

Menurut Badan Standarisasi Nasional tahun 2009. Makanan olahan yang mengandung kacang tanah dalam jenis cemaran mikroba atau kapang jumlah batas maksimum  $5 \times 10^2$  koloni/gr (SNI No 7388 : 2009).

## **3.5. Metode Pengumpulan Data**

Data tentang jumlah kapang pada bumbu kacang diperoleh melalui observasi uji laboratorik.

### **3.5.1. Persiapan Sampel Atau Sampel Uji (Bumbu Kacang )**

1. Bahan: bumbu kacang
2. Alat : kantong plastik

### **3.5.2. Prosedur Pengambilan Sampel**

1. Mengambil Sampel dari pedagang makanan yang sudah siap pakai
2. Mengambil sampel secukupnya, minimal 1 ml

3. Memasukkan sampel dalam wadah steril yang sudah ada lebelnya dengan kode (nomer)
4. Menyiapkan sampel dibawa dan diperiksa ke-Lab

### **3.5.3. Pemeriksaan Kapang Pada Bumbu Kacang (Oleh Balai Riset Dan Standarisasi Industri Surabaya)**

#### 1. Prinsip

Pertumbuhan kapang dalam media yang cocok, setelah diinkubasikan pada suhu 25<sup>0</sup>c atau suhu kamar selama 5 hari.

2. Alat : Autoclave, cawan petri, pipet, incubator, Mikroskop, Koloni conter
3. Bahan : PDA (*Potato Dextrose Agar*)
4. Prosedure pemeriksaan menurut Baristan
  - a. Menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan
  - b. Memipet 1 ml sampel
  - c. Memasukkan ke dalam cawan petri steril
  - d. Menuangkan PDA yang telah dicairkan sebanyak 15-20 ml ke dalam cawan petri dan goyangkan cawan petri supaya tercampuran dengan merata
  - e. Membalik cawan petri setelah PDA membeku dan menginkubasi dengan suhu 25<sup>0</sup>c atau suhu kamar selama 5 hari
  - f. Menghitung koloni kapang setelah 5 hari
  - g. Melaporkan atau mencatat hasil sebagai jumlah kapang koloni/gr

### 3.5.3. Tabulasi Data

Data yang diperoleh ditabulasikan sebagai berikut

**Tabel 3.1. Contoh tabulasi data**

No	Kode Sampel	Jumah Kapang	Kualitas (Baik/Tidak Baik)
1			
2			
3			
4			
5			
-			
30			

### 3.6. Metode Analisis Data

Setelah semua data dikumpulkan kemudian ditabulasikan dan dianalisis secara deskriptif dengan cara menghitung persentase sampel yang berkualitas baik dan tidak baik.