

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1. Rancangan Penelitian

Rancangan dalam penelitian ini menggunakan metode observasional dengan desain *cross sectional*, yaitu desain penelitian untuk mempelajari dinamika korelasi antar faktor risiko terhadap efek, dengan cara pendekatan, observasi, atau pengumpulan data.

3.2. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Parasitologi Universitas Setia Budi Jl. Let. Jend. Sutoyo, Mojosongo, Surakarta. Waktu penelitian pada bulan Agustus 2023.

3.3. Populasi dan Sampel

3.3.1. Populasi

Populasi dalam penelitian sebanyak 18 pedagang warung pecel lele dan terdapat 18 sampel lalapan kubis dan 18 sampel lalapan kemangi pada warung pecel lele di Desa Jenangan Ponorogo. Data diperoleh dari hasil survey langsung yang telah dilakukan oleh peneliti di lapangan.

3.3.2. Sampel

Sampel yang digunakan dalam penelitian ini sebanyak 18 sampel lalapan kubis dan 18 sampel lalapan kemangi dari 18 pedagang warung pecel lele di Desa Jenangan Ponorogo. Pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan tehnik *Totality Sampling*.

3.4. Variabel Penelitian

3.4.1. Objek Penelitian

Objek penelitian ini yaitu lalapan kubis dan lalapan kemangi yang dijual di warung pecel lele Desa Jenangan Ponorogo.

3.4.2. Tehnik Penelitian

- a. Mengobservasi lokasi penelitian dan mewawancarai responden. Peneliti melakukan survei sebelum dilakukan penelitian agar mengetahui populasi terhadap pedagang lalapan di warung pecel lele Desa Jenangan Ponorogo, didapatkan 18 pedagang.
- b. Mengumpulkan lalapan kubis dan kemangi untuk dilakukan pemeriksaan laboratorium.

3.4.3. Metode Penelitian

Metode penelitian ini menggunakan metode secara tidak langsung dengan tehnik sedimentasi menggunakan larutan NaOH 0,2%.

3.5. Alat dan Bahan

3.5.1. Alat

- a. Beaker glass
- b. *Cover glass*
- c. *Objek glass*
- d. Tabung sentrifuge
- e. Sentrifuge
- f. Batang pengaduk
- g. Rak tabung
- h. Mikroskop
- i. Pipet tetes

3.5.2. Bahan

- a. Lalapan Kubis 10 gram
- b. Lalapan Kemangi 10 gram
- c. NaOH 0,2%
- d. Larutan Eosin 1-2%
- e. Aquadest

3.6. Prosedur Kerja

3.6.1. Prosedur Pengambilan Sampel

- a. Disiapkan alat dan bahan yang digunakan.
- b. Diambil 18 sampel lalapan kubis dan 18 sampel lalapan kemangi.

- c. Masing-masing lalapan di letakkan ke dalam plastik dan beri label.

3.6.2. Prosedur Pemeriksaan Sampel

- a. Sampel lalapan kubis dan kemangi dipotong kecil-kecil,
- b. Ditimbang 10 gram lalapan kemudian direndam 100 ml larutan NaOH 0,2% menggunakan beaker glass.
- c. Sampel lalapan kubis dan kemangi yang telah terendam diaduk dengan batang pengaduk diamkan selama 30 menit lalu sayuran dikeluarkan.
- d. Ditunggu selama 1 jam, kemudian air yang ada di permukaan *beaker glass* dibuang dan air yang ada dibagian bawah *beaker glass* dengan endapannya dimasukkan ke dalam tabung sentrifugasi sebanyak 10 ml menggunakan pipet tetes.
- e. Dilakukan sentrifugasi dengan kecepatan 1500 rpm selama 15 menit.
- f. Supernatan dibuang sehingga tersisa endapan.
- g. Endapan yang diperoleh diambil dengan pipet tetes. Diletakkan 1 tetes endapan dan 1 tetes larutan eosin 1-2%. Kemudian ditetaskan pada objek glass, aduk hingga merata lalu ditutup dengan *cover glass* dan diamati dengan menggunakan mikroskop pembesaran objektif 10x hingga 40x (Wasila *et al.*, 2020).

3.7. Analisa Data

3.7.1. Univariat

Analisis univariat bertujuan untuk mendapatkan gambaran dan memaparkan data dari berbagai variabel yang diteliti dalam bentuk tabel.

3.7.2. Bivariat

Analisis bivariat bertujuan untuk mengetahui ada tidaknya hubungan dari variabel yang terdapat didalam penelitian yaitu hubungan sanitasi sayuran terhadap nematoda usus pada lalapan Kubis (*Brassica oleracea*) dan Kemangi (*Ocimum basilicum*) menggunakan *Uji Chi-Square*.