

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. JENIS DAN DESAIN PENELITIAN**

Jenis dari penelitian ini adalah pre eksperimental dengan rancangan *The One Shot Case Study*, yaitu penelitian ini menggunakan satu kelompok sampel penelitian (*single group*). Setelah perlakuan diberikan kepada grup tersebut, selanjutnya dilakukan pengukuran atau observasi untuk mengetahui hasilnya (Swarjana,2012).

#### **B. TEMPAT DAN WAKTU PENELITIAN**

##### 1. Tempat

Penelitian ini dilakukan di Asrama Putri MAN 2 Kota Kediri Jl. Letjend Suprpto 58 Kediri.

##### 2. Waktu

Penelitian dilakukan pada bulan Oktober 2018- Januari 2019, berupa data dasar, modifikasi menu dan uji daya terima, serta perubahan harga dan nilai gizi.

#### **C. POPULASI DAN SAMPEL**

##### 1. Populasi

###### a. Siswa

Populasi dalam penelitian ini adalah semua siswa di Asrama Putri MAN 2 Kota Kediri yang berjumlah 175 siswa.

###### b. Menu

Seluruh menu yang dihidangkan dalam 4 minggu yaitu 28 menu dengan jenis makanan sebanyak 53 jenis.

##### 2. Sampel

###### a. Teknik sampling

###### 1) Siswa

Pada penelitian ini teknik sampling dilakukan dengan cara purposive sampling yaitu suatu cara penetapan sampel dengan cara memilih sampel di antara populasi sesuai dengan yang dikehendaki peneliti (tujuan/masalah dalam penelitian) (Nursalam,2008).

## 2) Menu

Pada penelitian ini teknik sampling dilakukan dengan cara purposive sampling yaitu suatu cara penetapan sampel dengan cara memilih sampel di antara populasi sesuai dengan yang dikehendaki peneliti (tujuan/masalah dalam penelitian)(Nursalam,2008). Makanan yang diambil terdiri dari 3 jenis yaitu oseng teri, tahu goreng, tempe goreng dan oseng kacang panjang dan tempe.

### b. Kriteria sampel

Kriteria sampel merupakan kriteria inklusi dan eksklusi, dimana kriteria tersebut menentukan dapat atau tidaknya digunakan. Adapun kriteria inklusi dan eksklusi dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

#### 1) Kriteria inklusi penelitian

Kriteria inklusi adalah kriteria dimana subjek penelitian dapat mewakili dalam sampel penelitian yang ,memenuhi syarat sebagai sampel (Notoatmojo, 2010).

- a) Siswi yang mengonsumsi makanan yang disajikan di Asrama Putri MAN 2 Kota Kediri selama minimal 1 bulan
- b) Siswi yang mengikuti kegiatan makann selama masa penelitian
- c) Siswi yang tinggal di asrama minimal 1 bulan
- d) Siswi yang tidak sedang sakit
- e) Bersedia menjadi sampel penelitian

#### 2) Kriteria inklusi menu

- a) Menu dengan bahan yang mudah didapatkan di pasar
- b) Menu dengan waste yang tinggi dan tingkat kesukaan yang rendah

### c. Besar sampel

#### 1) Siswa

Dalam penelitian ini, peneliti mengambil sampel sebanyak 44 siswa (25% dari populasi) yang tinggal di Asrama Putri MAN 2 Kota Kediri.

#### 2) Menu

Menu yang dijadikan sampel dalam penelitian ini adalah 4 set yaitu sambel teri, tumis kacang panjang dan tempe, tempe goreng, dan tahu goreng. Menu menu tersebut disajikan sampel dalam penelitian ini karena makanan tersebut ada1 lah yang paling

banyak tidak memenuhi kesukaan konsumen. Sambel teri tidak disukai karena pahit dan terlalu asin, tumis kacang panjang dan tempe tidak disukai karena sayurinya masih keras serta kurang bumbu, tempe dan tahu goreng tidak disukai karena kurang bumbu dan bosan.

#### **D. VARIABEL PENELITIAN**

1. Variabel bebas  
Modifikasi Menu
2. Variabel terikat  
Daya terima, nilai gizi, harga makanan

## E. DEFINISI OPERASIONAL VARIABEL

Tabel 1. Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
Modifikasi Menu	Modifikasimenu adalah upaya modifikasi menu lama dengan merubah cara pengolahan, serta perubahan bahan baku atau bumbu pada resep tumis kacang panjang dan tempe, sambel teri, tempe goreng goreng dan tempe goreng.	Praktek modifikasi menu	Menu tumis kacang panjang tempe, kering tempe teri ,tempe unkep goreng, tahu kecap yang disukai responden.	Nominal
Daya terima dengan kesukaan sebelum dan setelah modifikasi	Penilaian responden terhadap menu yang disajikan sebelum dan sesudah dimodifikasi resepnya, meliputi rasa, warna, bentuk , aroma, tekstur, dan porsi yang diberikan.	Kuisisioner	Baik = >80% Cukup = 60%-80% Kurang =<60% (Lestari,2015)	Ordinal
Harga Makanan sebelum dan setelah modifikasi	Rata-rata jumlah rupiah yang didapatkan dari hasil perhitungan bahan makanan dan penetapan porsi makanan yang diberikan kepada siswa	Perhitungan harga makanan dalam satu porsi	Sesuai (Bila harganya sesuai dengan biaya yang disediakan institusi) Tidak sesuai (bila harganya tidak sesuai dengan biaya yang disediakan institusi)	Ordinal
Nilai Gizi sebelum dan sesudah modifikasi	Nilai energi dan zat gizi(KH, P,L dan serat) yang terdapat dalam makanan	Perhitungan nilai gizi makanan dalam satu porsi(menggunakan nutrisurvey)	Diatas normal = 120% diatas AKG Normal= 90%-119% Defisit Ringan= 70%-79% Defisit Berat=<70% AKG	Ordinal

## **F. INSTRUMEN PENELITIAN**

1. Form uji daya terima
2. Laptop
3. Alat tulis

## **G. METODE PENGUMPULAN DATA**

1. Data Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan dan Karakteristik Konsumen

Data gambaran umum penyelenggaraan makanan diperoleh dengan cara wawancara kepada pengelola asrama, sedangkan data karakteristik konsumen diperoleh melalui pengisian kuisisioner.

2. Data Modifikasi Menu

Data modifikasi menu diperoleh dengan cara melakukan modifikasi menu 4 jenis makanan meliputi variasi bahan, dan bumbu

3. Data Daya Terima

Data daya terima diperoleh dengan cara meminta responden mengisi kuisisioner kesukaan yang sudah disediakan oleh peneliti.

4. Data Harga Menu

Data harga menu sebelum dan sesudah modifikasi diperoleh dengan cara menghitung jumlah kebutuhan bahan makanan.

5. Data Kandungan Energi dan Zat Gizi (Protein, Lemak, Karbohidrat, Serat)

Data kandungan energi dan zat gizi menu sebelum dan sesudah modifikasi diperoleh dengan cara menghitung energi dan zat gizi bahan makanan.

## **H. METODE PENGOLAHAN, PENYAJIAN DAN ANALISIS DATA**

1. Data Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan dan Karakteristik Konsumen

Data gambaran umum institusi, dan karakteristik konsumen meliputi nama, jenis kelamin, usia, dan asal daerah responden disajikan dalam bentuk tabel, kemudian dianalisis secara deskriptif.

2. Data Modifikasi Menu

Data mengenai modifikasi menu disajikan dalam bentuk tabel dan dianalisis secara deskriptif.

### 3. Data Daya Terima

Data daya terima yang meliputi, rasa, warna, bentuk, aroma, dan tekstur dapat diketahui dengan menggunakan kuisioner kualitas makanan. Data daya terima didapatkan dengan cara memberikan salah satu dari 4 skala likert dengan kriteria sebagai berikut :

- 1 =Sangat Tidak Suka
- 2 =Tidak Suka
- 3 =Suka
- 4 =Sangat Suka

Data tersebut kemudian diolah menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Daya Terima dengan Kesukaan} = \frac{\text{Nilai yang diperoleh} \times 100\%}{\text{Nilai maksimal}}$$

Hasilnya kemudian dikategorikan sebagai berikut;

- Baik = >80%  
Cukup = 60%-80 %  
Kurang = <60% (Lestari, 2015).

### 4. Data Harga Menu

Data harga Menu sebelum dan sesudah modifikasi diperoleh dari perhitungan jumlah kebutuhan bahan makanan dan disajikan dalam bentuk tabel, kemudian dianalisis secara deskriptif.

### 5. Data Kandungan Energi dan Zat Gizi

Data kandungan energi dan zat gizi sebelum dan sesudah modifikasi diperoleh dari perhitungan ju

mlah kebutuhan bahan makanan dan disajikan dalam bentuk tabel, kemudian di analisis secara deskriptif

