

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

Jenis penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang dilakukan selama 5 hari dengan desain penelitian *cross sectional*, variabel sebab dan variabel akibat yang terjadi pada objek penelitian diukur atau diobservasikan pada waktu yang sama. (Notoadmojo, 2012)

B. Waktu dan Tempat

Penelitian dilaksanakan pada bulan Maret tahun 2019 di tempat penitipan anak IT As Salam yang beralamat di Jalan Bendungan Riam Kanan No.13. Kota Malang.

C. Populasi dan Teknik Sampling

1) Populasi

Populasi penelitian ini adalah seluruh anak yang hadir pada saat penelitian di TPA IT As Salam Kota Malang yang berjumlah 31 orang.

2) Sampel

Berdasarkan kriteria inklusi selama masa penelitian didapatkan sampel dalam penelitian ini yaitu sebanyak 29 anak yang hadir di TPA IT As Salam Kota Malang.

3) Teknik Sampling

Metode pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah *purposive sampling*. Adapun responden yang memenuhi kriteria inklusi sebagai berikut:

- Anak yang berusia 4-6 tahun
- Anak dalam keadaan sehat
- Anak mengonsumsi makanan yang disediakan oleh TPA IT As Salam

Kriteria eksklusi sebagai berikut:

- Anak memiliki alergi terhadap makanan tertentu
- Anak tidak hadir pada saat penelitian

D. Variabel Penelitian

Variabel Bebas : Faktor-faktor yang Mempengaruhi Perencanaan Menu dan Karakteristik Anak Usia Dini

Variabel Terikat : Ketersediaan Energi dan Zat Gizi.

E. Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
Karakteristik Anak Usia Dini	Gambaran kualitas tertentu atau ciri khas dari anak pada usia 4-6 tahun yang terdapat di TPA IT As Salam meliputi jenis kelamin.	Wawancara dan Observasi	Kuesioner	Jenis Kelamin: <ul style="list-style-type: none"> • Perempuan • Laki-laki 	Nominal
Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Perencanaan Menu	Keseluruhan faktor yang diperhatikan dalam perencanaan menu di TPA dibandingkan dengan standar persyaratan perencanaan menu	Wawancara dan Observasi	Kuesioner	Kriteria persentase: <ol style="list-style-type: none"> 1. Sesuai : $\geq 80\%$ 2. Tidak Sesuai : $< 80\%$ (Tanjung, 2017)	Ordinal
Ketersediaan Energi dan Zat Gizi	Rata-rata persentase energi dan	Metode penimbangan dan	Timbangan Digital	Kriteria persentase: <ol style="list-style-type: none"> 1. Kurang : 	Ordinal

	zat gizi dari makanan yang disediakan di TPA per porsi makanan per-anak yang dibandingkan dengan AKG.	Menganalisis hasil	Kuesioner	<p><80% AKG</p> <p>2. Baik : 80-110% AKG</p> <p>3. Lebih : >110% AKG</p> <p>(WNPG, 2014)</p>	
--	---	--------------------	-----------	--	--

F. Alat dan Bahan

- Timbangan makanan digital (kapasitas maksimal 10 kg)
- Kuesioner

G. Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan oleh peneliti dan dalam tahap pelaksanaannya dilakukan melalui dua tahap yaitu:

- a. Tahap Persiapan
 - 1) Mempersiapkan administrasi perizinan untuk pelaksanaan penelitian ke Tempat Penitipan Anak IT As Salam Kota Malang.
 - 2) Mempersiapkan kelengkapan peralatan dan administrasi untuk keperluan penelitian (formulir, kuesioner, alat tulis, timbangan digital, dan lain-lain)
- b. Tahap Pelaksanaan
 - 1) Data karakteristik anak usia dini diperoleh dengan cara wawancara dan observasi kepada pihak pengelola, kemudian dilakukan pencatatan jumlah anak sesuai dengan jenis kelamin nya.
 - 2) Data faktor-faktor yang mempengaruhi perencanaan menu diperoleh dengan cara wawancara dan observasi kepada pihak pengelola kemudian dilakukan pengisian formulir checklist dengan ketentuan sebagai berikut:

- Isilah tanda (✓) pada kolom YA bila pihak pengelola melakukan kegiatan tersebut, namun bila tidak melakukan beri tanda (✓) pada kolom TIDAK.
- 3) Data ketersediaan energi dan zat gizi diperoleh dengan cara sebagai berikut:
- Menimbang berat makanan yang dikonsumsi anak usia 4-6 tahun di TPA pada menu makan siang yang meliputi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah selama 5 hari berturut-turut.
 - Hasil dari penimbangan tersebut akan dikonversikan ke dalam berat mentah dalam satuan gram.
 - Mencatat hasil penimbangan kedalam kuesioner pada *lampiran 2*.

H. Pengolahan Data

Berdasarkan pengumpulan data yang telah dilakukan sebelumnya, maka selanjutnya dilakukan pengolahan data sebagai berikut:

- 1) Data karakteristik anak usia dini
- Setelah melakukan pencatatan jumlah anak berdasarkan jenis kelamin, lalu dilakukan perhitungan persentase rata-rata nya dengan rumus

$$\frac{\text{Jumlah anak sesuai jenis kelamin}}{\text{Jumlah keseluruhan anak di TPA}} \times 100\%$$
 - Kemudian dibuat kesimpulan rata-rata jumlah anak berdasarkan jenis kelamin
- 2) Data faktor-faktor yang mempengaruhi perencanaan menu
- Setelah melakukan pengisian kuesioner lalu, hitung total checklist pada kolom YA
 - Lalu hitung persentase nya dengan rumus

$$\frac{\text{Jumlah checklist pada kolom YA}}{\text{Jumlah keseluruhan poin yang dinilai}} \times 100\%$$

- Mengkategorikan persentase dengan kriteria sebagai berikut:
 - Sesuai : $\geq 80\%$
 - Tidak Sesuai : $< 80\%$
 (Tanjung, 2017)

2) Data ketersediaan energi dan zat gizi

- Melakukan analisis zat gizi pada bahan mentah dengan menggunakan aplikasi *Nutrisurvey 2007*.
- Membandingkan ketersediaan energi dan zat gizi dari menu yang disajikan dengan tabel angka kecukupan gizi (AKG) tahun 2013 untuk anak usia 4-6 tahun. Perhitungan tersebut menggunakan rumus:

$$X = \frac{\text{energi atau zat gizi aktual}}{\text{kecukupan energi atau zat gizi}} \times 100\%$$

X = persentase tingkat ketersediaan energi dan zat gizi

- Mengkategorikan persentase tingkat ketersediaan energi dan zat gizi seperti berikut:

Kurang : $< 80\%$ AKG
 Baik : $80-110\%$ AKG
 Lebih : $> 110\%$ AKG

(WNPG, 2004)