

## **BAB III**

### **METODOLOGI PENELITIAN**

#### **3.1 Jenis dan Desain Penelitian**

Jenis penelitian ini merupakan penelitian survei atau observasional dengan desain penelitian *cross sectional*, dilakukan dengan mengamati kualitas makanan, penerapan standar porsi serta sisa makanan Arjuna Daycare Malang. Suatu metode penelitian yang dilakukan dengan tujuan utama untuk membuat gambaran atau deskripsi tentang suatu keadaan secara objektif tentang kualitas makanan , penerapan standar porsi dan sisa makanan.

#### **3.2 Waktu dan Tempat Penelitian**

Penelitian ini dilakukan di Arjuna Daycare Malang yang terletak di Jalan Citandui no. 15 Malang dan Jl. Raya Langsep Malang pada Bulan Maret 2019 selama 8 hari.

#### **3.3 Populasi Sampel dan Teknik Sampling**

##### **1. Anak Batita**

##### **a. Populasi**

1. Seluruh menu makan siang anak usia 12-36 bulan di Arjuna Daycare Malang.
2. Seluruh anak di Arjuna Daycare Malang yang berusia 12-36 bulan sebanyak 25 anak. Sebanyak 13 anak dari Jl. Citandui dan 12 anak dari Jl. Raya Langsep.

##### **b. Sampel Penelitian**

1. Menu makan siang anak usia 12-36 bulan hari ke 1 s/d hari ke 8.
2. Anak dengan kriteria inklusi sebagai berikut :
  - Terdaftar sebagai anak di lembaga bersangkutan
  - Anak yang sehat dan hadir
  - Bersedia dijadikan sebagai responden penelitian

Anak dengan kriteria eksklusi sebagai berikut :

- Anak dalam keadaan sakit pada saat pelaksanaan penelitian
- Anak yang tidak hadir pada saat pelaksanaan penelitian
- Anak dengan usia <12 bulan atau >36 bulan

**c. Besar sampel**

1. Menu makan siang anak usia 12-36 bulan selama 8 hari.
2. Besar sampel sesuai dengan kriteria inklusi anak usia 12-36 bulan di Arjuna Daycare Malang sebanyak 25 anak.

**d. Teknik Sampling**

Kedua sampel diambil dengan teknik *non probability sampling* dengan jenis *purposive sampling*.

**2. Makanan yang disajikan oleh Arjuna Daycare Malang**

**3.4 Alat dan Bahan Penelitian**

1. Laptop
2. Timbangan Digital Makanan kapasitas 10 kg
3. Formulir penilaian kualitas makanan makanan di Arjuna Daycare Malang pada lampiran 11

**3.5 Definisi Operasional Variabel**

Tabel 2.4 Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi operasional	Cara pengukuran	Hasil ukur	Skala ukur
Kualitas makanan	Penilaian terhadap penampilan makanan yang meliputi komponen warna, tekstur, bentuk, porsi, dan penyajian serta	Kuesioner Penilaian Kualitas makanan pada lampiran 11 (dinilai oleh peneliti)	Baik : 80-100% Cukup : 60-79% Kurang : <60% (Listyowati, 2017)	Ordinal

	komponen rasa yang meliputi aroma, bumbu, tingkat kematangan, dan temperatur.			
Standar Porsi	Persentase kesesuaian rata-rata berat porsi yang dihidangkan dengan standar porsi anjuran makan	Metode penimbangan	Menggunakan kategori kesesuaian standar porsi, yaitu : Sesuai, jika persentase standar porsi yang dihasilkan 90-119 %.  Tidak sesuai, jika persentase standar porsi yang dihasilkan <90% dan >119% (Luciany, 2011 dalam Febriyanti, 2015)	Ordinal
Sisa makanan	Persentase jumlah makanan yang tidak dimakan oleh anak dibandingkan jumlah makanan yang disajikan	Metode Penimbangan	< 20% = sedikit ≥ 20% = banyak (Depkes, 2013)	Ordinal

### 3.6 Teknik Pengumpulan Data

1. Data kualitas makanan diperoleh dari hasil observasi pada menu makan siang Arjuna Daycare Malang yang kemudian diinterpretasikan ke dalam formulir kualitas makanan selama 8 hari.
2. Data standar porsi diperoleh dari hasil penimbangan makanan pada porsi makan siang yang ada di Arjuna Daycare Malang disesuaikan dengan tabel anjuran makan berdasarkan AKG dan menggunakan formulir kesesuaian standar porsi selama 8 hari.
3. Data sisa makanan diperoleh dari hasil penimbangan sisa makanan (makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayur) yang kemudian diinterpretasikan ke dalam formulir comstock selama 8 hari.

### **3.7 Teknik Pengolahan, Penyajian dan Analisis Data**

#### **1. Pengolahan data standar porsi**

Data ini ditabulasi dengan cara menimbang makanan yang disajikan sebelum dimakan oleh anak dengan metode penimbangan selama 8 hari. Data ini disajikan dengan cara tabulasi, kemudian diolah dengan membandingkan porsi makanan yang disajikan (per hidangan) dengan standar porsi anjuran untuk konsumsi kelompok anak 12-36 bulan, data kemudian dianalisis secara deskriptif, kemudian diklasifikasikan:

- Sesuai, jika besar persentase porsi yang disajikan 90-119% dari standar porsi
- Tidak sesuai, jika besar persentase porsi yang disajikan <90% dan >119% dari standar porsi.

#### **2. Pengolahan data sisa makanan**

Data ini ditabulasi dengan cara menimbang makanan yang tidak habis dimakan anak dengan metode penimbangan selama 8 hari. Data ini disajikan dengan cara tabulasi, kemudian diolah dengan menghitung persentase sisa makanan, data kemudian dianalisis secara deskriptif, kemudian diklasifikasikan:

- Sedikit apabila sisa makanan <20%
- Banyak apabila sisa makanan  $\geq 20\%$

3. Pengolahan data kualitas makanan

Data ini ditabulasi dengan cara survey dengan metode tes organoleptic dan observasi makanan selama 8 hari. Data ini disajikan dengan cara tabulasi, kemudian diolah dengan menghitung skor kualitas makanan dan kemudian di persentasekan, data kemudian dianalisis secara deskriptif, kemudian diklasifikasikan:

- Skor 1 = Kurang
- Skor 2 = Cukup
- Skor 3 = Baik

Penilaian kualitas makanan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$Penilaian = \frac{\text{nilai aktual}}{\text{nilai seharusnya}} \times 100\%$$

Adapun kategori penilaian kualitas makanan , yaitu :

- a. Kurang, apabila jumlah skor <60%
- b. Cukup, apabila jumlah skor 60-79%
- c. Baik, apabila jumlah skor 80-100%