

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian survey yaitu dengan mengambil sampel dari populasi dan menggunakan kuisioner. Kuisioner akan dibagikan kepada konsumen untuk mengetahui daya terima makanan. Desain penelitian yang digunakan adalah *study cross sectional* atau penelitian yang hanya melakukan observasi sekali saja dan pengukuran dilakukan terhadap variabel bebas yaitu lama waktu tunggu dan suhu makanan serta variabel terikat yaitu daya terima makanan pada saat pemeriksaan.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

Waktu yang digunakan pada penelitian ini adalah pada bulan Oktober 2019. Penelitian dilaksanakan di tempat konsumen Marga Jaya Catering Kota Malang.

C. Populasi, Sampel dan Teknik Sampling

1. Populasi

- a. Populasi responden dalam penelitian ini adalah semua konsumen yang memesan makanan kotak dari Marga Jaya Catering, yaitu 150 orang.
- b. Populasi makanan dalam penelitian ini adalah semua makanan yang tersaji dalam makanan kotak.

2. Sampel

- a. Responden

Kriteria sampel penelitian

- a) Kriteria inklusi

- Konsumen yang mengonsumsi makanan kotak sebanyak tiga kali makan yang disediakan Catering Marga Jaya

- Konsumen yang dapat membaca dan menulis
 - Konsumen yang tidak sedang sibuk
 - Konsumen yang bersedia menjadi responden
- b) Kriteria eksklusi
- Konsumen yang tidak boleh ditemui karena sedang melaksanakan pelatihan
 - Konsumen yang sedang ada gangguan makan atau sakit
- b. Makanan
- Kriteria sampel penelitian
- a) Kriteria Inklusi
- Makanan yang tersedia dalam siklus menu
 - Makanan berkuah dan berkaldu yang harus tersaji panas
 - Makanan yang mengandung pengental yang harus tersaji hangat
 - Makanan yang dikonsumsi dalam tiga kali makan
- b) Kriteria Eksklusi
- Makanan yang tidak berkuah dan tidak mengandung pengental

3. Teknik Sampling

Teknik sampling yang digunakan adalah *non random sampling - purposive sampling* yaitu menentukan pengambilan sampel dengan cara menetapkan ciri-ciri khusus yang sesuai dengan tujuan penelitian sehingga diharapkan dapat menjawab permasalahan penelitian.

4. Besar Sampel

Dalam penelitian ini, peneliti mengambil 10 sampel dari 150 konsumen yang ada berdasarkan kriteria inklusi dan eksklusi. Yaitu 10 konsumen yang memperoleh menu masakan yang sama sebanyak 3 kali makan.

D. Alat dan Bahan Penelitian

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah termometer inframerah untuk mengukur suhu makanan sebelum dikonsumsi oleh

konsumen dan *stopwatch* untuk mengukur lama waktu tunggu makanan setelah dimasak sampai sebelum dikonsumsi oleh konsumen Marga Jaya Catering. Termometer inframerah yang digunakan dengan rentang suhu antara -50°C ~ 380°C dan resolusi $0,1^{\circ}\text{C}$. Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah alat tulis dan lembar kuisioner yang akan diberikan pada sampel untuk mengukur daya terima makanan.

E. Definisi Operasional Variabel

Variabel yang digunakan dalam penelitian ini adalah variabel bebas dan variabel terikat.

a. Variabel bebas (*independent variable*)

Variabel bebas dalam penelitian ini adalah lama waktu tunggu (*holding time*) dan suhu makanan.

b. Variabel terikat (*dependent variable*)

Variabel terikat dalam penelitian adalah daya terima makanan.

Tabel 1. Definisi operasional variabel

Variabel	Definisi Operasional	Cara dan Alat Ukur	Skala Ukur	Hasil Ukur
Lama waktu tunggu	Rata-rata rentang waktu dari makanan yang selesai diolah hingga makanan disajikan dan dikonsumsi oleh konsumen.	Pengukuran lama waktu tunggu makanan setelah dimasak sampai sebelum dimakan oleh konsumen menggunakan <i>stopwatch</i> lalu dicatat pada form observasi suhu dan waktu tunggu makanan.	Ordinal	Sesuai $\leq 2-4$ jam Tidak sesuai ≥ 4 jam Sumber : Sudarmaji (2009)
Suhu makanan	Tingkat panas atau derajat panas makanan yang diukur saat makanan akan dikonsumsi dengan satuan derajat celsius.	Pengukuran suhu makanan saat makanan akan dikonsumsi dengan menggunakan termometer inframerah lalu dicatat pada form observasi suhu dan waktu tunggu makanan.	Interval	Makanan kering Sesuai $\geq 25^{\circ}-30^{\circ}\text{C}$ Tidak sesuai $< 25^{\circ}\text{C}$ Makanan berkuah Sesuai $\geq 60^{\circ}\text{C}$ Tidak sesuai $\leq 60^{\circ}\text{C}$ Sumber : PGRS (2013)

Variabel	Definisi Operasional	Cara dan Alat Ukur	Skala Ukur	Hasil Ukur
Daya terima	Penilaian responden terhadap karakteristik kesukaan makanan yang meliputi rasa, penampilan, penyajian, suhu makanan yang diberikan	Observasi dengan menggunakan form uji kesukaan secara organoleptik (lampiran 3) yang akan diberikan kepada panelis (responden) untuk menilai daya terima makanan yang disajikan.	Ordinal	-4 = sangat suka -3 = suka -2 = tidak suka -1 = sangat tidak suka

F. Instrumen Penelitian

Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini antara lain :

1. Form permohonan menjadi responden (lampiran 1)
2. Form kuisisioner uji kesukaan untuk organoleptik (lampiran 2)
3. Form observasi suhu dan waktu tunggu makanan (lampiran 3)

G. Teknik Pengumpulan Data

1. Data lama waktu tunggu diperoleh melalui pengamatan yang dilakukan oleh peneliti yang dibantu 3 enumerator dengan melakukan pengisian form observasi suhu dan waktu tunggu makanan (lampiran 3). Pengisian waktu tunggu makanan dilakukan dengan cara perhitungan waktu tunggu menggunakan stopwatch dari makanan matang sampai dengan disajikan dan dikonsumsi. Perhitungan waktu tunggu makanan dilakukan 3x untuk mendapatkan waktu tunggu rata-rata. Jenis makanan yang diamati tergantung dari siklus menu yang digunakan oleh pihak catering pada saat penelitian. Penelitian dilakukan dengan menggunakan 10 responden dengan menu masakan yang sama sebanyak 3 kali, sehingga didapatkan 3 masakan yang berbeda.
2. Data suhu makanan diperoleh melalui pengamatan yang dilakukan oleh peneliti yang dibantu 3 enumerator dengan menggunakan termometer inframerah khusus makanan dan minuman. Perhitungan suhu makanan dilakukan 3x untuk mendapatkan suhu rata-rata. Jenis makanan yang diamati tergantung dari siklus menu yang digunakan oleh pihak catering

pada saat penelitian. Penelitian dilakukan dengan menggunakan 10 responden dengan menu masakan yang sama sebanyak 3 kali, sehingga didapatkan 3 masakan yang berbeda.

3. Data daya terima makanan oleh konsumen diperoleh dengan cara memberikan form kuisisioner uji kesukaan secara organoleptik pada konsumen yang bersedia menjadi responden.

H. Teknik Pengolahan dan Analisis Data

1. Data lama waktu tunggu disajikan dalam bentuk tabulasi dan dianalisis secara deskriptif.
2. Data suhu makanan sebelum dikonsumsi disajikan dalam bentuk tabulasi dan dianalisis secara deskriptif.
3. Data daya terima diperoleh dengan cara memberikan form uji kesukaan secara organoleptik (lampiran 3) kepada responden yang dinilai berdasarkan persepsi responden terhadap makanan dikode berdasarkan skala *likert* berikut :

Sangat suka	: 4
Suka	: 3
Tidak suka	: 2
Sangat tidak suka	: 1

Data tersebut kemudian disajikan dalam bentuk grafik dan dianalisis secara deskriptif.

I. Etika Penelitian

Penelitian yang menggunakan subjek manusia, tidak boleh bertentangan dengan etika agar hak responden dapat dilindungi. Penelitian dapat dilakukan setelah mendapatkan persetujuan dari Komisi Etik Penelitian dengan memperhatikan etika penelitian sebagai berikut :

1. Lembar Persetujuan (*Informed Consent*)

Lembar persetujuan menjadi responden diberikan sesaat sebelum responden diberikan kuisisioner penelitian. Apabila responden bersedia untuk menjadi subjek penelitian, responden diminta untuk menandatangani lembar persetujuan menjadi responden dan juga

memiliki hak menolak apabila responden tidak bersedia menjadi subjek penelitian.

2. Tanpa Nama (*Anonymity*)

Pada kuisisioner penelitian nama responden tidak dicantumkan, hanya diberikan inisial atau kode.

3. Kerahasiaan (*Confidentiality*)

Informasi yang didapatkan dari responden akan dijamin kerahasiaannya oleh peneliti. Data tersebut hanya akan disajikan atau dilaporkan kepada yang berhubungan dengan peneliti serta tidak dipublikasikan.