

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

Penelitian ini bersifat penelitian kuantitatif. Desain penelitian yang digunakan yaitu cross sectional dimana variabel bebas dan variabel terikat diukur secara bersamaan dalam satu waktu. Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara dan memberikan questioner kepada responden.

B. Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei 2023 bertempat di TKIT Nurul Hidayah, Jl. Bahagia Kecamatan Sampang, Kabupaten Sampang, Jawa Timur.

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Siswa kelas B yang terdiri dari 6 kelas (B1/2, B3/4, B5/6, B7/8, B9/10, B11/12) usia 6-7 tahun di TKIT Nurul Hidayah Kabupaten Sampang

2. Sampel

a. Teknik Sampel Penelitian

Pada penelitian ini pemilihan sampel dilakukan secara purposive sampling yaitu suatu teknik penetapan sampel dengan cara memilih sampel di antara populasi sesuai dengan yang dikehendaki peneliti.

b. Kriteria Sampel

1) Kriteria Inklusi :

- a) Siswa berusia 6-7 tahun yang mengonsumsi makan pagi yang telah disajikan penyelenggaraan makan TKIT Nurul Hidayah Sampang.
- b) Siswa bersedia menjadi responden penelitian

2) Kriteria Eksklusi

- a) Siswa berusia dibawah 6 tahun
- b) Siswa yang tidak mengikuti kegiatan penelitian sampai

akhir.

c) Siswa yang tidak hadir selama penelitian berlangsung.

3) Besar Sampel

Menurut Darmawan (2016) dalam perhitungan menentukan besar sampel dapat diketahui dengan rumus sebagai berikut :

$$n = N \times 30\%$$

$$n = 199 \times 30\%$$

$$n = 59,7 = 60 \text{ anak}$$

Keterangan :

n : sampel

N : Populasi

Jika ukuran populasi di atas 1.000 maka sampel sekitar 10% sudah cukup, tetapi jika ukuran populasinya sekitar 100, maka sampel paling sedikit 30%, dan kalau ukuran populasinya 30 maka sampelnya harus 100% Berdasarkan pedoman tersebut, karena populasinya berjumlah 199 orang, maka akan diambil sampel 30%, maka jumlah sampel yang diperoleh sebanyak 60 anak.

c. Variabel penelitian

Variabel bebas (*independent*) : penampilan makanan

Variabel terikat (*dependent*) : sisa makanan

D. Definisi Operasional Variabel

Tabel 1. Tabel Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat ukur	Hasil Ukur	Skala ukur
Penampilan Makanan	Faktor penentu cita rasa yang meliputi parameter warna, konsistensi makanan, bentuk makanan, dan cara penyajian	Wawancara dan observasi	Kuisisioner	Hasil perhitungan persentase penilaian penampilan makanan a. Baik = $\geq 80\%$ b. Cukup = 61-79% c. Kurang = $\leq 60\%$ (lestari, 2015) .	Ordinal
Sisa makanan	Banyaknya makanan di piring yang tidak dihabiskan dan dihitung dengan membandingkan jumlah makanan yang tidak dikonsumsi dan jumlah makanan awal dikali 100%.	Observasi	Form Comstok	a. Sisa makanan banyak jika $>20\%$ b. Sisa makanan sedikit jika $\leq 20\%$ (Amalia, 2020).	Ordinal

E. Instrumen penelitian

Instrument penelitian yang akan digunakan yaitu :

1. Form penilaian penampilan makanan
2. Form comstok
3. Aplikasi Microsoft exel
4. Alat tulis

F. Pengumpulan data

Teknik pengumpulan data yang dilakukan yaitu :

- 1) Data gambaran umum TKIT Nurul Hidayah Sampang diperoleh dengan melakukan observasi dan wawancara langsung dengan Kepala Sekolah TKIT Nurul Hidayah Sampang
- 2) Data penampilan makanan diperoleh dengan melakukan

wawancara dan pengisian keusioner uji skala hedonic wajah/smiley face

- 3) Data sisa makanan diperoleh dari pengamatan visual sisa makanan (comstok)

G. Teknik Pengolahan, Penyajian, dan Analisis data

Teknik pengolahan, penyajian, dan analisis data yang digunakan dalam penelitian yaitu :

- 1) Data gambaran umum TKIT Nurul Hidayah Sampang yang telah diperoleh lalu diolah, disajikan dan dianalisis secara deskriptif
- 2) Data penampilan makanan yang meliputi parameter warna, konsistensi makanan, bentuk, dan cara penyajian dapat diketahui dengan menggunakan kuesioner uji skala hedonic wajah/*smiley face*. Data penampilan makanan diolah dengan menggunakan rumus sebagai berikut :
 - a. tidak menarik
 - b. kurang menarik
 - c. menarik
 - d. sangat menarik

kemudian diolah dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\frac{\text{nilai yang diperoleh}}{\text{nilai maksimal}} \times 100\%$$

Keterangan :

Baik = $\geq 80\%$

Cukup = 61-79%

Kurang = $\leq 60\%$ (Lestari, 2015)

- 3) Data sisa makanan diolah dengan cara melakukan pengamatan visual comstok selama satu siklus menu dan didapatkan % *plate waste*. Dan dianalisis secara deskriptif menurut hasil dalam kategori (Depkes RI, 2008).
 - a. Sisa makanan banyak jika $>20\%$
 - b. Sisa makanan sedikit jika $\leq 20\%$

