

## BAB III

### METODE PENELITIAN

#### A. Jenis Penelitian

Penelitian ini termasuk jenis penelitian kualitatif dengan metode observasional deskriptif. Jenis penelitian observasional merupakan jenis penelitian yang hanya mengobservasi variabel yang diteliti tanpa memberikan intervensi/perlakuan pada sampel. Desain penelitian *cross-sectional* dipilih karena selain cukup sederhana, murah, dan cepat, yang paling penting juga bisa menjawab tujuan penelitian yang ditetapkan.

#### B. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di SMK Modern Al-Rifa'ie 2 Putri Gondanglegi yang berada di Jalan Raya Ketawang No. 2 Gondanglegi Kabupaten Malang. Waktu penelitian dilaksanakan pada tanggal 28 April – 8 Mei 2024.

#### C. Populasi dan Sampel Penelitian

##### 1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah santri SMK Modern Al-Rifa'ie 2 Putri Gondanglegi yang menempuh pendidikan kelas 10, yaitu sebanyak 128 santri.

##### 2. Sampel

###### a. Teknik Sampel Penelitian

Pada penelitian ini, sampel diukur dengan rumus Slovin (Sevilla et al, 2007) sebagai berikut :

$$\begin{aligned}n &= \frac{N}{1 + Ne^2} \\ &= \frac{128}{1 + 128 \times (0,1)^2} \\ &= \frac{128}{1 + 1,28} \\ &= \frac{128}{2,28} \\ &= 56 \text{ santri}\end{aligned}$$

Keterangan :

n : ukuran sampel

N : ukuran populasi

e : Kelonggaran ketidaktelitian peneliti karena kesalahan pengambilan sampel yang dapat ditolerir yaitu sebesar 10% atau 0,1

#### **b. Kriteria Sampel**

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

##### **1. Kriteria Inklusi**

- a) Sehat jasmani dan rohani.
- b) Santri kelas reguler yang menempuh pendidikan menengah kejuruan.
- c) Santri mengonsumsi makanan dari pondok setiap waktu makan.
- d) Bersedia menjadi sampel penelitian.

##### **2. Kriteria Eksklusi**

- a) Santri yang mengonsumsi makan sore dari luar

#### **D. Variabel Penelitian**

Variabel Bebas (*Independent*) : Pola menu dan standar porsi makanan Santri SMK Modern Al-Rifa'ie Gondanglegi

Variabel Terikat (*Dependent*) : Daya terima makanan Santri SMK Modern Al-Rifa'ie Gondanglegi

## E. Definisi Operasional Variabel

Tabel 1. Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi Operasiona	Metode dan Alat Ukur	Kriteria Penilaian	Skala
<b>Pola Menu</b>	Susunan makanan yang disajikan tiap kali makan dan terdiri dari 5 komponen, yaitu makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah	Peneliti melakukan observasi dan mengisi kuisioner menggunakan kuisioner pola menu	<b>Menu Seimbang:</b> Menu yang disajikan terdiri dari minimal 4 komponen dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah. <b>Menu kurang seimbang:</b> Menu yang disajikan terdiri dari minimal 3 komponen dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah. <b>Menu tidak seimbang:</b> Menu yang disajikan < 3 komponen dari	Ordinal

<b>Standar Porsi</b>	makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah. (PGS, 2014)				
<b>Daya Terima Makanan</b>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="480 1115 703 1704">Berat porsi yang direncanakan untuk penyajian dalam satu kali makan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar makanan yang berlaku (Permenkes, 2013)</td> <td data-bbox="772 1115 932 1402">Menimbang makanan dengan timbangan digital merk <i>camry</i>.</td> <td data-bbox="1002 1115 1230 1906"> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Sesuai :</b> Besar porsi yang dijsajikan 90-110% dari standar porsi</li> <li>- <b>Tidak sesuai:</b> Besar porsi yang disajikan &lt;90% dan &gt;110% dari standar porsi (PGRS, 2013)</li> </ul> </td> <td data-bbox="1267 1115 1366 1144">Ordinal</td> </tr> </table>	Berat porsi yang direncanakan untuk penyajian dalam satu kali makan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar makanan yang berlaku (Permenkes, 2013)	Menimbang makanan dengan timbangan digital merk <i>camry</i> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Sesuai :</b> Besar porsi yang dijsajikan 90-110% dari standar porsi</li> <li>- <b>Tidak sesuai:</b> Besar porsi yang disajikan &lt;90% dan &gt;110% dari standar porsi (PGRS, 2013)</li> </ul>	Ordinal
Berat porsi yang direncanakan untuk penyajian dalam satu kali makan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar makanan yang berlaku (Permenkes, 2013)	Menimbang makanan dengan timbangan digital merk <i>camry</i> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Sesuai :</b> Besar porsi yang dijsajikan 90-110% dari standar porsi</li> <li>- <b>Tidak sesuai:</b> Besar porsi yang disajikan &lt;90% dan &gt;110% dari standar porsi (PGRS, 2013)</li> </ul>	Ordinal		

Daya terima dilihat dari berapa banyak santri tersebut dapat menghabiskan makanannya dilihat dari bagian makanan yang tidak habis atau tidak dimakan kemudian dipersentasekan dengan perbandingan berat makanan yang disajikan.	Form Comstock dan wawancara a	Menaksir secara visual dengan banyaknya sisa makanan yang ada makanan kemudian dimasukkan ke dalam 6 poin dari formulir Comstock	Ordinal
		- Skala 0 = 0%	
		- Skala 1 = 25%	
		- Skala 2 = 50%	
		- Skala 3 = 75%	
		- Skala 4 = 95%	
		- Skala 5 = 100%	

## F. Instrumen Penelitian

Bahan dan alat pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

1. Form penilaian pola menu
2. Form pemenuhan standar porsi makanan
3. Form daya terima makanan
4. Timbangan makanan digital

## G. Metode Pengumpulan Data

### 1. Data Primer

Data primer merupakan data yang pengumpulannya diperoleh secara langsung oleh peneliti terhadap sasaran (Budiarto, 2010). Data primer pada penelitian ini meliputi :

#### a) Data Pola Menu

Data pola menu dikumpulkan dengan melakukan observasi secara langsung dengan melihat siklus yang telah disediakan dibantu dengan pengisian form checklist oleh peneliti.

b) **Data Porsi Makan**

Data porsi makan diperoleh dengan cara observasi dan penimbangan makanan lalu dapat dibandingkan dengan table standar porsi yang sudah dianjurkan. Selain itu, terdapat penilaian dari persepsi responden terhadap banyaknya porsi yang disajikan dalam satu kali makan.

c) **Data Daya Terima Makanan**

Data daya terima makanan diperoleh dengan cara observasi dan pencatatan hasil pada formulir *Comstock*

**2. Data Sekunder**

Data sekunder adalah data yang diperoleh peneliti dari instansi terkait yang diperlukan dalam penunjang penelitian, yang meliputi keadaan, letak geografis, dan jumlah santri/santri.

**H. Teknik Pengolahan, Penyajian, dan Analisis Data**

**1. Penyuntingan**

Penyuntingan data dilakukan setelah pengumpulan data. Pada tahap editing dilakukan pemeriksaan antara lain mengecek nama, kelengkapan identitas, maupun data responden, dan memastikan bahwa semua pertanyaan di dalam kuesioner telah diisi sesuai petunjuk.

**2. Tabulasi**

Tabulasi adalah memasukkan data pada table-tabel tertentu dan melakukan perhitungan dengan cara memasukkan data yang diperoleh ke dalam table-tabel yang sesuai dengan variable yang diteliti (Bungin, 2005).

**3. Pengolahan Data**

a) **Data Pola Menu**

Data pola menu didapatkan dengan mentabulasikan masing-masing jenis makanan selama menu 3 hari yang disajikan dalam bentuk tabel kemudian dianalisis secara deskriptif dengan melihat skor hasil penilaian dengan ketentuan menurut :

- 1) Seimbang Jika menu yang disajikan terdiri dari minimal 4 komponen dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah.
- 2) Kurang seimbang Jika menu yang disajikan terdiri dari minimal 3 komponen dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah.
- 3) Tidak seimbang Jika menu yang disajikan < 3 komponen dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah.

**b) Data Kesesuaian Porsi Makanan**

Data porsi makanan dihitung dengan cara membandingkan rata-rata besar porsi yang disajikan dengan standar porsi yang ditetapkan kemudian dinyatakan dalam bentuk persentase dengan variable ketepatan  $\pm 10\%$  (PGRS, 2013). Data dianalisis secara deskriptif dan dikategorikan menjadi :

- 1) Sesuai: Besar porsi yang disajikan 90-110% dari standar porsi
- 2) Tidak sesuai : Besar porsi yang disajikan <90% dan >110% dari standar porsi

**c) Data Daya Terima Makanan**

Data penilaian daya terima makan dapat dilihat dari sisa makanan yang ada di wadah makanan responden menggunakan kuisisioner gambaran sisa makanan. Kemudian, hasil yang diperoleh dapat diolah sama seperti mengolah data *comstock*. Dengan cara menaksir secara visual dengan banyaknya sisa makanan yang ada untuk setiap golongan makanan atau jenis hidangan yang kemudian dimasukkan ke dalam 6 poin dari formulir Comstock. Skala 6 poin yang dimaksud adalah :

- 1) Skala 0 jika makanan dihabiskan (100% dikonsumsi)
- 2) Skala 1 jika tersisa makanan  $\frac{1}{4}$  porsi (hanya 75% dikonsumsi)
- 3) Skala 2 jika tersisa makanan  $\frac{1}{2}$  porsi (hanya 50% dikonsumsi)
- 4) Skala 3 jika tersisa makanan  $\frac{3}{4}$  porsi (hanya 25% dikonsumsi)

- 5) Skala 4 jika hanya dikonsumsi sedikit (sekitar 1 sendok makan atau 5%)
- 6) Skala 5 jika makanan tidak dikonsumsi sama sekali.

Sisa makanan merupakan tolak ukur untuk keberhasilan pelayanan kepada pasien, mengacu pada Menteri Kesehatan RI.No 129/MenKes/SK/II/2008 yang menyatakan sisa makanan yang tidak dikonsumsi oleh pasien maksimal adalah 20%. Menurut Kementerian Kesehatan skor yang harus dicapai untuk sisa makanan adalah <20% dengan kategori daya terima makanan baik serta sisa makanan >20% dengan kategori daya terima makanan kurang.