

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Jenis Dan Desain Penelitian**

Jenis dari penelitian ini adalah *pre-eksperimental* dengan desain *one group pretest posttest*. Dalam desain penelitian ini terdapat satu kelompok diberi kan *pretest* terlebih dahulu dengan observasi namun tidak ada control sebagai pembandingan antar kelompok. Kemudian diberikan perlakuan berupa modifikasi menu lauk nabati, selanjutnya diberikan *posttest* berupa uji daya terima menu yang sudah dimodifikasi (Masturoh dan Anggita, 2018)

#### **B. Tempat dan Waktu Penelitian**

1. Tempat Penelitian : di Panti Asuhan Al-Ikhlas Kabupaten Pasuruan yang terletak di jalan Bendungan Selatan RT.001/ RW.006 Kabupaten Pasuruan.
2. Waktu Penelitian : Penelitian dilakukan pada bulan Juni-Agustus 2022

#### **C. Populasi dan Sampel Penelitian**

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

Populasi pada penelitian ini adalah seluruh anak asuh Panti Asuhan Al-Ikhlas Kabupaten Pasuruan sebanyak 79 anak.

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

Pengambilan sampel dalam penelitian ini *Purposive Sampling* yaitu teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu. Sampel penelitian meliputi kriteria inklusi dan eksklusi. Besar sampel yang umumnya digunakan dalam penelitian eksperimen adalah minimal 15 orang (Masturoh dan Anggita, 2018) Jumlah anak asuh di Panti Asuhan Al-Ikhlas Kabupaten Pasuruan yang memenuhi kriteria inklusi sebanyak 30 anak. Besar Sampel pada penelitian ini adalah seluruh populasi anak panti yang memenuhi kriteria inklusi.

a. Kriteria inklusi sampel penelitian meliputi :

1. Anak asuh yang menetap dipanti asuhan dan mengkonsumsi makanan yang disajikan panti,
2. Anak asuh yang tidak dalam keadaan sakit,

3. Anak asuh remaja usia 10 – 19 tahun (WHO) yang bersedia menjadi responden penelitian.
- b. Kriteria eksklusi pada sampel penelitian ini meliputi :
1. Anak asuh panti yang tidak menjadi responden dan tidak mengikuti kegiatan penelitian

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

##### **a. Variabel bebas(*Independen*)**

Modifikasi menu

##### **b. Variabel terikat (*Dependen*)**

Daya terima makanan, biaya, serta Nilai Energi dan Zat Gizi Makro.

### E. Definisi operasional variabel

No	Variabel	Definisi	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1.	Modifikasi menu lauk nabati	Upaya membuat menu masakan lauk nabati olahan dengan cara mengubah warna, bentuk/tampilan, tekstur, aroma, rasa, bumbu yang digunakan serta cara pengolahan lauk nabati, dari tempe dan tahu goreng menjadi tempe dan tahu olahan.	- Menu tempe dan tahu yang awalnya digoreng menjadi tempe dan tahu olahan dengan memodifikasi bentuk/penampilan, cara pengolahan serta bumbu yang digunakan.	- Penelitian tahap 1 untuk mengetahui macam menu modifikasi lauk nabati dengan cara memberikan kuisisioner kepada responden untuk mendapatkan macam menu tempe dan tahu olahan yang akan dimasak, - Penelitian tahap 2 adalah dengan cara memasak macam menu modifikasi lauk nabati yang sudah didapat dari responden, dilanjutkan dengan melakukan penilaian uji daya terima kesukaan (form uji hedonik)	Nominal

2.	Biaya bahan makanan lauk nabati	Biaya yang telah dikeluarkan dalam rangka memodifikasi menu lauk nabati.	Menghitung biaya yang sudah dikeluarkan dalam berbelanja bahan serta bumbu modifikasi lauk nabati.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sesuai</li> <li>Apabila biaya makan sesuai dengan anggaran yang disediakan oleh pihak panti yaitu Rp. 5500 tiap kali makan per anak,</li> <li>- Tidak sesuai apabila biaya makan melebihi anggaran yang disediakan oleh pihak panti yaitu Rp. 5500 tiap kali makan per anak</li> </ul>	Nominal
3.	Nilai energi dan zat gizi lauk nabati sebelum dan setelah dilakukan modifikasi	Nilai zat gizi dari makanan lauk nabati yang telah diproduksi dengan mengidentifikasi kebutuhan konsumen yang dilayani (remaja)	Menghitung berat bersih bahan makanan per porsi kemudian diinput kedalam nutrisurvey	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Meningkat apabila nilai energi dan zat gizi meningkat setelah modifikasi menu</li> <li>- Tidak meningkat apabila nilai energi dan zat gizi tidak meningkat setelah modifikasi menu</li> </ul>	Ordinal

4.	Daya terima modifikasi menu lauk nabati	Kesanggupan seseorang untuk menghabiskan beberapa menu lauk nabati yang sudah dimodifikasi, dilanjutkan dengan melakukan penilaian uji kesukaan (uji Hedonik) meliputi warna, bentuk/tampilan, tekstur, aroma, rasa, bentuk potongan dan porsi	Melakukan penilaian menggunakan formulir uji daya terima kesukaan (Uji Hedonik)	Kategori : Baik = $\geq 80\%$ Cukup = 61%-79% Kurang = $\leq 60\%$ (Lestari, 2015 dalam Malinda, 2017)	Ordinal
----	---	--	---	--	---------

#### F. Instrumen Penelitian

1. Form Uji Daya Terima Modifikasi Menu Lauk Nabati (Lampiran 6)
2. Nutrisurvey

#### G. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data

Jenis Data yang digunakan pada penelitian ini adalah :

- a. Data primer
  - 1) Data Kebutuhan energi dan zat gizi responden
- b. Data sekunder

1) Data karakteristik responden meliputi nama, jenis kelamin, usia, Tingkat pendidikan dan asal daerah di Panti Asuhan Al-Ikhlas Kabupaten Pasuruan yang diperoleh dengan cara pengisian formulir kuesioner.

2) Data siklus menu di Panti Asuhan Al-Ikhlas Kabupaten Pasuruan

#### B. Teknik pengumpulan data

- a. Data daya terima dikumpulkan dengan wawancara, kuesioner dan mengobservasi langsung menggunakan metode uji kesukaan.
- b. Data hasil analisis zat gizi didapatkan dengan menghitung nilai zat gizi yang terkandung dalam makanan berdasarkan TKPI.

#### H. Teknik Pengolahan, Penyajian dan Analisa Data

##### 1. Data Karakteristik Responden

Data karakteristik responden meliputi nama, jenis kelamin, usia, tingkat pendidikan dan asal daerah disajikan dalam bentuk tabel dan diagram kemudian dianalisis secara deskriptif.

##### 2. Data Biaya Bahan Makan

Data mengenai biaya bahan makanan sebelum dan sesudah modifikasi meliputi berat kotor bahan makanan per porsi dan harga bahan per 100 gram akan disajikan dalam bentuk tabel disajikan kemudian dianalisis secara deskriptif. Untuk biaya bahan makanan diklasifikasikan dalam kategori sesuai dan tidak sesuai dengan anggaran yang disediakan oleh pihak panti asuhan dan selanjutnya akan dikaitkan dalam pembahasan porsi serta nilai energi dan gizi.

##### 3. Modifikasi menu

Data mengenai modifikasi menu meliputi menu, bahan yang digunakan, berat bahan serta bumbu akan disajikan dalam bentuk tabel dan dianalisis secara deskriptif.

#### 4. Nilai energi dan zat gizi

Data mengenai nilai energi dan zat gizi meliputi berat porsi perorang akan disajikan dalam bentuk tabel kemudian dianalisis secara deskriptif. Untuk nilai energi dan zat gizi terdapat klasifikasi meningkat dan tidak meningkat setelah dilakukannya modifikasi menu. Nilai energi dan zat gizi yang diperoleh akan dihubungkan dengan harga/ gram protein serta nilai gizi.

#### 5. Daya terima modifikasi menu

Data yang diperoleh dari para responden untuk daya terima dengan uji tingkat kesukaan meliputi warna, bentuk/tampilan, tekstur, aroma, rasa, bentuk potongan dan porsi. Tingkat kesukaan pada modifikasi menu diukur menggunakan dengan 4 skala yang digunakan sebagai berikut :

1 = sangat tidak suka

2 = tidak suka

3 = suka

4 = sangat Suka

Kemudian akan diolah dan dijadikan dalam bentuk persentase dengan perhitungan :

Daya terima dengan kesukaan :  $\frac{\text{Nilai yang diperoleh}}{\text{Nilai maksimal}} \times 100\%$

Nilai maksimal

Keterangan : Baik =  $\geq 80\%$

Cukup = 61% - 79%

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

Data tersebut akan disajikan dalam bentuk diagram kemudian akan dianalisis secara deskriptif.