

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Jenis Penelitian**

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan desain deskriptif untuk menganalisis sisa makan siang yang disajikan diatas meja dengan pelayanan prasmanan/*self service* di asrama putri Pondok Pesantren SPEAM Kota Pasuruan.

#### **B. Lokasi dan Waktu Penelitian**

##### 1. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Pondok Pesantren SPEAM Kota Pasuruan.

##### 2. Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan pada bulan Mei 2024.

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

##### 1. Populasi Penelitian

Populasi dalam penelitian ini adalah sisa makanan yang disajikan dimeja saat makan siang dengan pelayanan prasmanan/*self service* di asrama putri Pondok Pesantren SPEAM Kota Pasuruan.

##### 2. Sampel Penelitian

Sampel dalam penelitian adalah sisa makanan yang disajikan dimeja saat makan siang dengan pelayanan prasmanan/*self service* di asrama putri Pondok Pesantren SPEAM Kota Pasuruan.

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

##### 1. Variabel Bebas

Variabel bebas dalam penelitian ini adalah standar resep makan siang yang disajikan diatas meja.

##### 2. Variabel Terikat

Variabel terikat dalam penelitian ini adalah sisa makan siang yang disajikan diatas meja.

## E. Definisi Operasional Variabel

Tabel 1. Definisi Operasional Variabel

No	Variabel	Definisi	Kategori	Skala Ukur
1.	Standar resep	Jenis dan jumlah bahan makanan yang dibutuhkan, alat yang digunakan, cara pengolahan makanan, dan hasil makanan yang disajikan.	Kurang, jika jumlah bahan tidak memenuhi (<10%) dari kebutuhan 115 porsi Lebih, jika ada sisa makanan yang disajikan di atas meja (>10%) dari kebutuhan 115 porsi Sesuai, bila memenuhi (+- 0 - 10%) 115 porsi	Ordinal
2.	Sisa Makan siang yang disajikan diatas meja	Jumlah makanan yang tidak dihabiskan santriwati saat makan siang yang disajikan oleh pihak dapur berdasarkan tiap kelompok makanan selama 7 hari. Untuk makanan yang mengandung kuah, perhitungan termasuk dengan kuah.	Sisa makanan dengan pengukuran: 10-15% dari porsi yang disajikan.	Ordinal
3.	Estimasi pemenuhan energi dan zat gizi	Tingkat konsumsi energi dan zat gizi yang dilihat berdasarkan berat makan nilai gizi yang dikonsumsi	5 kategori yaitu defisit tingkat berat (<70%), defisit sedang (70–79%), defisit ringan (80–89%), normal (90–119%), dan lebih (≥120%).	Ordinal

## **F. Instrumen Penelitian**

1. Kalkulator
2. Alat tulis
3. Timbangan makanan
4. Laptop
5. *Nutrisurvey*

## **G. Prosedur Penelitian**

1. Sebelum melakukan penelitian, peneliti mengurus perizinan penelitian ke Pondok Pesantren SPEAM Kota Pasuruan.
2. Setelah mendapatkan izin, peneliti memberikan penjelasan penelitian kepada pihak Pondok Pesantren SPEAM Kota Pasuruan.
3. Melakukan pengukuran sisa makanan menu makan siang.
4. Melakukan analisis data.

## **H. Pengolahan dan Analisis Data**

1. Standar resep

Data standar resep diperoleh dengan wawancara kepala dapur Pondok Pesantren SPEAM Kota Pasuruan.

2. Sisa makanan yang disajikan

Data diperoleh setelah mendapatkan hasil dari sisa makanan yang disajikan, dapat dilihat dengan cara menghitung standar resep yang ada dan dibagi dengan jumlah konsumen yang makan masakan dari dapur Pondok Pesantren.

3. Kandungan gizi

Data diperoleh dari rata-rata konsumsi yang dibandingkan dengan AKG.