

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

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

Jenis penelitian ini adalah kualitatif deskriptif . Penelitian ini menggunakan desain *cross-sectional study* dengan metode observasi dan wawancara yang telah dimodifikasi oleh peneliti.

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

Penelitian ini dilakukan pada 15-21 Januari 2024 di ICBS Wustha Al Muflihun, Jalan Terusan Sudimoro Gg. 5 No. 02 Rt. 09 Rw. 07 , Mojolangu, Kecamatan Lowokwaru, Kota

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

##### **1. Populasi**

Populasi dalam penelitian ini adalah siswi usia 12 -16 tahun yaitu kelas 7,8,9 ICBS Wustha Al Muflihun sejumlah 52 siswi

##### **2. Sampel**

Sampel dalam penelitian ini adalah siswi usia 12-16 tahun di ICBS Wustha Al Muflihun Kota Malang sebanyak 34 siswi. Adapun Kriteria sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

- **Kriteria Inklusi :**

Kriteria inklusi adalah kriteria dimana subjek penelitian dapat mewakili dalam sampel penelitian yang memenuhi sebagai syarat penelitian (Notoadmodjo, 2018) Adapun kriteria inklusi sebagai berikut::

- a. Siswi berusia 12-16 tahun yang mengonsumsi makan siang yang telah disajikan di ICBS Wustha Al Muflihun.
- b. Siswi tidak dalam keadaan sakit dan tidak sedang berpuasa saat penelitian berlangsung.
- c. Siswi bersedia menjadi responden penelitian dan terdaftar sebagai siswi ICBS Wustha Al Muflihun Kota Malang

- **Kriteria Eksklusi :**

Kriteria eksklusi merupakan kriteria dimana subjek penelitian tidak dapat mewakili sampel karena tidak memenuhi syarat sebagai sampel penelitian (Notoadmodjo, 2018) Kriteria eksklusi penelitian ini sebagai berikut:

- a. Responden tidak mengonsumsi makan siang dikarenakan suatu hal

3. Teknik sampel

Teknik sampel yang digunakan adalah *purposive sampling* yaitu pengambilan sampel yang didasarkan pada suatu pertimbangan tertentu yang dibuat oleh peneliti sesuai dengan maksud dan tujuan (Fajar, 2009).

4. Besar Sampel

Perhitungan sampel yang diambil menggunakan rumus menurut Notoatmojo (2018)

$$n = \frac{N}{1 + N (d)^2}$$
$$n = \frac{52}{1 + 52 (0,1)^2}$$
$$n = \frac{52}{1 + 0,52}$$
$$n = \frac{52}{1,52} = 34,2 = 34 \text{ siswi}$$

Keterangan

n = besar sampel

N = populasi

d = penyimpangan terhadap populasi atau derajat ketepatan yang diinginkan. Dalam penelitian ini memakai 0,1

**D. Variabel Penelitian**

Variabel bebas (*independent variable*) : pola menu

Variabel terikat (*dependent variable*): daya terima makanan, tingkat kesukaan.

### E. Definisi Operasional Variabel

Tabel 2. Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi	Alat Ukur	Kategori	Skala
Pola Menu	Susunan makanan yang dimakan oleh seseorang untuk sekali makan atau untuk sehari.	Observasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Seimbang, yaitu jika menu yang disajikan terdiri dari 4 komponen dari makanan pokok, lauk-pauk, sayur, dan buah.</li> <li>Tidak seimbang, yaitu jika menu yang disajikan terdiri dari &lt; 4 komponen dari makanan pokok, lauk-pauk, sayur, dan buah (Kemenkes, 2014).</li> </ul>	Ordinal
Daya terima makanan	Kemampuan yang dimiliki oleh seseorang untuk mengonsumsi seluruh makanan yang telah disajikan	Observasi menggunakan metode <i>self reported consumption</i> dan diolah dengan metode comstok	Daya terima makanan dikategorikan dengan melihat sisa makanan : <ul style="list-style-type: none"> <li>Sisa banyak apabila sisa makanan &gt;20%.</li> <li>Sisa sedikit apabila sisa makanan ≤ 20% (Kemkes, 2013)</li> </ul>	Ordinal
Tingkat kesukaan	Penilaian responden terhadap tingkat kesukaan meliputi : rasa, tekstur, warna, aroma makanan yang dikonsumsi (makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur) selama 1 siklus /7 hari.	Observasi dan wawancara dengan dibantu kuesioner tingkat kesukaan makanan.	Tingkat kesukaan makanan dikategorikan menjadi : Baik : ≥80% Cukup : 60-79% Kurang: <60% (Dewi, 2022)	Ordinal

## **F. Instrumen Penelitian**

Instrumen dalam penelitian ini merupakan alat yang digunakan untuk mengambil data dalam penelitian. Instrument yang digunakan adalah:

1. Formulir *self reported consumption* (comstok) (lampiran 1).
2. Formulir kuisisioner tingkat kesukaan makan siang. (lampiran1).
3. Alat tulis
4. Laptop
5. *Microsoft excel*

## **G. Metode Pengumpulan Data**

1. Data gambaran umum penyelenggaraan makan siang ICBS Wustha Al Muflihun dikumpulkan dengan cara wawancara kepada penjamah makanan dan pengamatan penyelenggaraan makanan selama satu minggu
2. Data karakteristik responden dilakukan dengan cara observasi dan pengisian kuisisioner.
3. Data pola menu diperoleh dengan cara observasi dan wawancara kepada tenaga penyelenggaraan makanan terkait pola menu yang disajikan.
4. Data daya terima makanan diperoleh dengan metode observasi sisa makanan yang telah disajikan, responden yang telah menyelesaikan makan akan ditinjau sisa makanannya berdasarkan komponen menu yang tersedia, data yang didapat dicentang pada formulir sisa makanan.
  - (0%) jika tidak ada makanan yang tersisa
  - (25%) jika tersisa  $\frac{1}{4}$  porsi
  - (50%) jika tersisa  $\frac{1}{2}$  porsi
  - (75%) jika tersisa  $\frac{3}{4}$  porsi
  - (95%) jika tersisa hampir mendekati utuh
  - (100%) jika tersisa semua atau utuh tidak dimakan
5. Data tingkat kesukaan diperoleh dengan cara pengisian kuisisioner uji hedonik meliputi rasa, warna ,aroma, tekstur berskala hedonik 3 (Wagiyono,2013). Pengukuran tingkat kesukaan diberi nilai sebagai berikut
  - Skor 1 = tidak suka
  - Skor 2 = sedang
  - Skor 3 = suka

## H. Metode Pengolahan dan Analisis Data

- a) Data gambaran umum penyelenggaraan makan siang ICBS Wustha Al Muflihun dianalisis secara deskriptif dan disajikan dalam bentuk paragraf .
- b) Data karakteristik responden dipersentasekan dalam bentuk tabel dan dianalisis secara deskriptif.
- c) Data pola menu diklasifikasikan menurut kriteria Kemenkes (2014) :
- Seimbang, yaitu jika menu yang disajikan terdiri dari 4 komponen dari makanan pokok, lauk-pauk, sayur, dan buah.
  - Tidak seimbang, yaitu jika menu yang disajikan terdiri dari < 4 komponen dari makanan pokok, lauk-pauk, sayur, dan buah.
- d) Data daya terima makanan
- Data yang diperoleh adalah persentase sisa makanan. Data yang didapatkan diolah dengan melakukan rata rata sisa secara keseluruhan dan per komponen menu selama tujuh hari. Setelah itu diklasifikasikan menjadi 2 kategori sisa makanan (Kemenkes, 2013):
- Banyak ,jika sisa makanan > 20 %
  - Sedikit, jika sisa makanan ≤ 20%
- e) Data tingkat kesukaan
- Data dikelompokkan menurut jenis penilaian (rasa, penampilan, aroma, tekstur) dari masing masing jenis makanan , disajikan dengan cara tabulasi , diolah dengan cara menilai hasil pengisian kuisisioner pada siswi kemudian dianalisis secara deskriptif , dan dinilai dengan kriteria sebagai berikut (Wagiyono, 2013) :
- 1 = tidak suka  
2 = sedang  
3 = suka

Kemudian diolah dengan menggunakan rumus sebagai berikut

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

Kategori

- Baik : ≥80%  
Cukup : 60-79%  
Kurang : <60% (Dewi, 2022).