# BAB III

# METODE PENELITIAN

## Jenis dan Desain Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi deskriptif dengan desain penelitian *cross sectional*  yaitu mencari hubungan dari suatu keadaan lain dalam satu populasi serta variabel terikat dan bebas yang diukur dalam waktu bersamaan (Notoatmojo, 2002)

## Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Sekolah Dasar Al-Irsyad Kota BatuGang 1 Jl. Semeru No.8, Kec. Batu, Kota Batu. Pelaksanaan penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret-April2017.

## Sampling

1. Populasi Penelitian

Menu makan siang selama 5 hari yang disajikan untuk seluruh siswa di SD Al-Irsyad Kota Batu.

Siswa kelas 4 dan 5 yang makan siang di SD Al-Irsyad Kota Batu.

1. Sampel penelitian
2. Menu makan siang selama 5 hari yang disajikan untuk siswa kelas 4 dan 5 di SD Al-Irsyad Kota Batu.
3. Siswa kelas 4 dan 5 yang menjadi responden untuk menilai kualitas makan siang di SD Al-Irsyad Kota Batu dengan kriteria:
4. Kriteria Inklusi:
   1. Menu makan siang yang diolah dan disajikan oleh penyelenggaraan makanan sekolah.
   2. Menu makan siang yang dikonsumsi oleh siswa kelas 4 dan 5 di SD Al-Irsyad kota Batu.
5. Kriteria Eksklusi:
   * 1. Menu makan siang yang bukan diolah dan bukan disajikan oleh penyelenggaraan makanan sekolah.
     2. Menu makan siang yang bukan dikonsumsi oleh siswa kelas 4 dan 5 di SD Al-Irsyad kota Batu
6. Teknik sampel
   * + 1. Menu makan siang menggunakan teknik sampel accidental sampling yaitu pengambilan sampel didasarkan pada yang kebetulan ada (Fajar, 2009).
       2. Kualitas makanan menggunakan teknik sampel *purposive sampling* yaitu pengambilan sampel yang didasarkan pada suatu pertimbangan tertentu yang dibuat oleh peneliti sesuai dengan maksud dan tujuan (Fajar, 2009).
7. Besar sampel
8. Besar sampel untuk menu yang disajikan selama 5 hari siang yang diolah dan disajikan bagi siswa kelas 4 dan 5.
9. Penilaian kualitas menu oleh siswa kelas 4 dan 5. Pengambilan jumlah sampel didasarkan pada perhitungan Slovin sebagai berikut:

🡪 60

## Variabel Penelitian

Kualitas Makanan, Standar Porsi dan Ketersediaan Energi dan Zat Gizi.

## Definisi Operasional Variabel

Tabel 3. Definisi Operasional Variabel

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Variabel | Definisi Operasioanal | Cara Ukur | Alat Ukur | Hasil Ukur | Skala Ukur |
| Kualitas makanan | Penilaian responden terhadap karateristik kualitas makanan yang meliputi rasa, aroma, warna tekstur, suhu dan bentuk makanan | Observasi hasil data kualitas menu diolah hasil rata-rata kualitas menu dimasukan rumus | Kuisioner (lampiran 3) | Baik : skor 3  Cukup: skor 2  Kurang: skor 1 (Ardiyani, 2015) | Ordinal |
| Standar porsi | Rata-rata berat bersih dari berbagai bahan makanan yang disajikan, yang diketahui dengan melakukan penimbangan kemudian dibandingkan dengan standar porsi kecukupan untuk makan siang | Hasil porsi aktual dan standar anjuran dimasukan dalam rumus | Form penilaian standar porsi (lamipiran 4)  Timbangan Makanan | Baik: Besarnya porsi yang disajikan 90%-119% dari standar porsi  Kurang: Besarnya porsi yang disajikan <90% dan >119% dari standar porsi (Nurhayati, 2015) |  |
| Ketersediaan energi dan zat gizi | Jumlah kandungan energi dan zat gizi menu, dibandingan dengan angka kecukupan gizi untuk anak usia sekolah (10-12 tahun). | Perhitungan oleh peneliti mneggunakan Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM) | Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM) | diatas AKG = >120% AKG  Normal = 90 –110% AKG  Defisit tingkat sedang = 80 – 89% AKG  Defisit tingkat ringan = 70 – 79% AKG  Defisit tingkat berat = <70% AKG (Depkes RI ,2000 dalam Supariasa 2012) | Ordinal |

## Instrumen Penelititan

1. Form kualitas makanan yang disajikan selama 5 hari (Lampiran 3 )
2. Form standar porsi (Lampiran 4)
3. Form kecukupan energi dan zat gizi setiap menu (Lampiran 7)
4. Laptop, *Nutresurvey*
5. Kalkulator
6. Kamera
7. Tabel angka kecukupan gizi (AKG) 2013 (Lampiran 6)
8. DKBM
9. Timbangan digital untuk makanan dengan ketelitian 1 gram

## Metode Pengumpulan Data

1. Data kualitas makanan diperoleh dengan melakukan pengisian form kualitas makanan (lampiran 3)
2. Data standar porsi diperoleh dengan cara penimbangan dengan menggunakan form standar porsi (Lampiran 5)
3. Data ketersediaan energi dan zat gizi (karbohidrat, protein, lemak, vitamin C, zat besi dan serat) diperoleh dengan cara menimbang porsi menu makan siang yang disajikan selama 5 hari berturut-turut. Pengisian pada form ketersediaan energi dan zat gizi (lampiran 7) perhitungan menggunakan DKBM

## Pengolahan, Penyajian dan Analisis Data

1. Data kualitas makanan diolah dan ditabulasi (lampiran 2) pada tabel 7, selanjutnya disajikan dalam bentuk tabel serta dinalaisis secara deskriptif. Pengolahan data kualitas menu berdasarkan waktu makan, dilakukan skoring sebagai berikut

Skor penampilan:

* Untuk jawaban baik diberikan skor 3
* Untuk jawaban cukup diberikan skor 2
* Untuk jawaban kurang diberikan skor 1

Penilaian kualitas makanan menggunakan rumus sebagai berikut:

x 100%

Penilaian =

X

Ni



1. Data standar porsi makanan yang disajikan dan ditabulasi (lampiran 3) pada tabel 8 kemudian dibandingkan dengan standar porsi yang seharusnya dan disajikan dalam bentuk tabel serta dinalaisis secara deskriptif.

Penilaian standar porsi menggunakan rumus sebagai berikut:

Penilaian =

Kemudian hasil penilaian standar porsi dapat dikategorikan menjadi:

Baik : 90-119 %

Kurang : < 89% atau >119 % (Nurhayati, 2015)

1. Data ketersediaan energi dan zat gizi (karbohidrat, protein, lemak, vtamin C, Fe dan serat) diperoleh dengan cara menimbang menu makan siang yang disajikan selama 5 hari berturut-turut, kemudian dikonversikan dalam berat mentah dan dibuat rara-rata, setelah itu melakukan pengisian pada form ketersediaan energi dan zat gizi (lampiran 7) pada tabel 10. Data disajikan dalam bentuk tabel dan dianalisis secara deskriptif.

Langkah-langkah perhitungan ketersediaan energi dan zat gizi yaitu:

1. Meghitung kandungan energi dan zat gizi menggunakan DKBM
2. Membandingkan jumlah rata-rata kandungan zat gizi pada makanan dengan angka kecukupan gizi anak usia sekolah sesuai dengan golongan umur. Perhitungan pemenuhan kandungan zat gizi dengan cara:

Hasil dari %AKG dapat dikategorikan :

Lebih : >120

Baik/normal :90-1195

Defisit tingkat ringan :80-89%

Defisit tingkat sedang :70-79 %

Defisit tingkat berat :<70% (Depkes RI, 2000)

## Etika Penelitian

Penelitian ini tidak membahayakan dan merugikan pada institusi yang diteliti.