

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini termasuk penelitian observasional dengan desain *cross sectional study* dengan menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif dan survei. Penelitian dengan metode deskriptif bertujuan untuk mengumpulkan informasi aktual secara rinci dengan melukiskan segala fakta yang ada, mengidentifikasi masalah, membuat perbandingan dan evaluasi terhadap informasi/data yang diperoleh (Haris, 2007). Sedangkan survei adalah penelitian yang dilakukan dengan menggunakan angket sebagai alat penelitian yang dilakukan pada populasi besar maupun kecil tetapi data yang dipelajari adalah data dari sampel yang diambil dari populasi tersebut (Sugiyono, 2013).

B. Waktu dan Tempat Penelitian

Tempat pelaksanaan penelitian ini adalah di PT. Prima Alloy Steel Universal Tbk. (Jl. Muncul No. 1, Jl. Raya Gedangan, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur 61254). Waktu pelaksanaan penelitian dilakukan setiap hari Minggu pada bulan Maret-April 2019.

C. Populasi, Sampel, Besar Sampel, dan Teknik Sampling

1. Populasi

Populasi penelitian dalam penelitian ini adalah seluruh karyawan PT. Prima Alloy Steel Universal Tbk yang berjumlah 1040 orang.

2. Sampel

a. Sampel yang diambil adalah karyawan PT. Prima Alloy Steel Universal Tbk dengan kriteria sebagai berikut:

1. Karyawan yang mengkonsumsi makan siang yang disajikan di ruang makan
2. Karyawan yang dalam keadaan sehat jasmani maupun rohani
3. Karyawan yang bersedia menjadi responden
4. Karyawan laki-laki dan perempuan dewasa

- b. Menu yang disajikan pada makan siang selama penelitian berlangsung (7 hari).

3. Besar Sampel

Apabila subjek penelitian kurang dari 100, maka lebih baik diambil semua sehingga penelitiannya merupakan penelitian total populasi. Selanjutnya apabila jumlah subjek lebih besar dari 100 maka dapat diambil antara 10-15% atau 20-25% (Arikunto, 1998). Dalam penelitian ini, peneliti mengambil sampel dengan jumlah 10% dari total karyawan yang bekerja di PT. Prima Alloy Steel Universal Tbk. yaitu sebanyak 104 orang karyawan.

4. Teknik Sampling

Sampel diambil dengan teknik accidental sampling.

D. Variabel Penelitian

- a. Variabel bebas: Pola menu dan standar porsi
- b. Variabel terikat: Ketersediaan energi dan zat gizi, serta kepuasan konsumen

E. Definisi Operasional Variabel

Definisi operasional variabel yang ada ditunjukkan dalam Tabel 6.

Tabel 6. Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur
Pola menu	Keseimbangan susunan menu makanan yang disajikan pada setiap kali makan terdiri dari makanan pokok, lauk hewani/lauk nabati, sayur, dan buah pada setiap kali makan	Observasi	Form pola menu	Seimbang: Terdiri dari 4 komponen makanan Tidak seimbang: Kurang dari 4 komponen makanan (Kemenkes, 2014)
Standar porsi	Rata-rata kesesuaian macam dan jumlah bahan makanan dalam berat mentah untuk setiap jenis hidangan, dibandingkan dengan standar porsi yang ada	Penimbangan	Timbangan makanan	Sesuai: besar porsi yang disajikan 90-119% dari standar porsi Tidak sesuai: besar porsi yang disajikan <89% atau >120% dari standar porsi (Rica, 2016)
Ketersediaan energi dan zat gizi	Rata-rata kandungan energi dan zat gizi yang ada dalam makanan yang disajikan kepada konsumen dan membandingkan dengan AKG konsumen	Penimbangan	Timbangan makanan dan aplikasi nutrisurvey	Diatas normal: >120% AKG Normal: 90-119% AKG Defisit ringan: 80-89% AKG Defisit sedang: 70-79% AKG Defisit berat: <70% AKG (Depkes, 1990)
Kepuasan konsumen	Penilaian konsumen terhadap menu yang disajikan dan pelayanan pada penyelenggaraan makanan	Survei	Angket penilaian kepuasan konsumen	Tingkat Kepuasan Konsumen Sangat puas: (0.81-1.00) Puas: (0.66-0.80) Cukup puas: (0.51-0.65) Kurang puas: (0.35-0.50) Tidak puas: (0.00-0.34) (Kusumadewi, 2016)

F. Instrumen Penelitian

- a. Form pola menu makanan
- b. Formulir standar porsi
- c. Formulir ketersediaan energi dan zat gizi
- d. Formulir pengolahan data ketersediaan energi dan zat gizi
- e. Angket kepuasan konsumen

G. Pengumpulan Data

1. Data pola menu diperoleh dengan cara observasi secara langsung masing-masing jenis makanan dengan pengisian form dalam setiap menu yang disajikan hingga menu terulang kembali. Pengumpulan data ini dilakukan selama 7 hari dan tidak berurutan.
2. Data standar porsi diperoleh dengan cara menimbang makanan yang disajikan pada penyelenggaraan makanan selama 7 hari dan tidak berurutan.
3. Data ketersediaan energi dan zat gizi diperoleh dengan cara menimbang setiap jenis makanan yang disajikan dan dianalisis menggunakan aplikasi Nutrisurvey. Pengumpulan data ini dilakukan selama 7 hari dan tidak berurutan.
4. Data kepuasan konsumen diperoleh dengan cara membandingkan nilai harapan dan nilai kinerja yang telah tertera pada kuesioner harapan dan kinerja.

H. Metode Pengolahan, Analisis, dan Penyajian Data

1. Data Pola Menu

Data tentang pola menu diolah dengan mentabulasikan masing-masing jenis bahan makanan yang disajikan kemudian dianalisis secara deskriptif dan diklasifikasikan sebagai berikut:

- a. Seimbang : Seimbang yaitu terdiri dari 4 komponen makanan (makanan pokok, lauk hewani/lauk nabati, sayur, dan buah)
- b. Tidak seimbang : Tidak seimbang yaitu kurang dari 4 komponen makanan

2. Data Standar Porsi

Data tentang standar porsi diolah dengan mentabulasikan masing-masing jenis masakan yang disajikan, dikonversikan dengan

rumus konversi matang-mentah, kemudian diklasifikasikan dan dianalisis secara deskriptif sebagai berikut:

Sesuai : besar porsi yang disajikan 90-119% dari standar porsi

Tidak sesuai : besar porsi yang disajikan <89% atau >120% dari standar porsi

3. Data Ketersediaan Energi dan Zat Gizi

Data ketersediaan energi dan zat gizi diperoleh dengan menimbang dan menghitung rata-rata kandungan energi dan zat gizi yang ada dalam makan siang yang disediakan untuk karyawan selama 7 hari berdasarkan siklus menu, lalu data dikonversikan dengan rumus konversi matang-mentah dan diolah dengan menggunakan aplikasi Nutrisurvey, data lalu diklasifikasikan sebagai berikut:

Di atas normal : >120% AKG

Normal : 90-119% AKG

Defisit ringan : 80-89% AKG

Defisit sedang : 70-79% AKG

Defisit berat : <70% AKG

4. Data Kepuasan Konsumen

Ada dua komponen yang akan mempengaruhi tingkat kepuasan konsumen, yaitu komponen harapan dan kinerja. Hal tersebut diukur dengan teknik *Customer Satisfaction Index* (CSI) dan *Important Performance Analysis* (IPA) untuk mengetahui atribut mutu yang perlu dibenahi. Data kepuasan konsumen diperoleh dengan menyebarkan angket kepada sampel penelitian yaitu 104 orang karyawan. Data yang diperoleh kemudian diklasifikasikan sebagai berikut:

a. Importance-Performance Analysis (IPA)

Kuadran I : Prioritas Utama

Kuadran II : Pertahankan Prestasi

Kuadran III : Prioritas Rendah

Kuadran IV : Berlebihan

b. Tingkat Kepuasan Konsumen (CSI)

Sangat puas : skala 0.81-1.00

Puas : skala 0.66-0.80

Cukup puas : skala 0.51-0.65

Kurang puas : skala 0.35-0.50

Tidak puas : skala 0.00-0.34

I. Etika Penelitian

Penelitian ini telah mendapatkan persetujuan dengan Reg.No.:074/KEPK-POLKESMA/2019, karena telah memenuhi semua persyaratan etik dari komisi etik penelitian kesehatan Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang pada tanggal 12 April 2019.