

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian *observasional* yaitu mengadakan pengamatan / observasi terhadap variabel yang diteliti. Desain penelitian yang digunakan adalah *cross sectional* yaitu observasi dilakukan pada satu saat (*point time approach*) (Hermawanto, 2010).

B. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dilakukan pada Tanggal 05-07 Maret 2019 di Panti Werdha Pangesti Lawang Jl. Argotirto No.24, Krajan, Ketindan, Lawang, Malang, Jawa Timur 65216.

C. Populasi dan Sampel Penelitian

1. Populasi

Populasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah 53 lansia di Panti Werdha Pangesti Lawang.

2. Sampel

a. Teknik sampel penelitian

Pada penelitian ini pemilihan sampel dilakukan secara *purposive sampling* yaitu suatu teknik penetapan sampel dengan cara memilih sampel di antara populasi sesuai dengan yang dikehendaki peneliti (tujuan/masalah dalam penelitian) (Nursalam, 2008).

b. Kriteria sampel

Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi, Sugiyono (2010). Kriteria sampel merupakan kriteria inklusi dan eksklusi, dimana kriteria tersebut menentukan dapat atau tidaknya sampel digunakan. Adapun kriteria inklusi dan eksklusi adalah sebagai berikut:

a) Kriteria Inklusi Penelitian

Kriteria inklusi adalah kriteria dimana subjek penelitian dapat mewakili dalam sampel penelitian yang memenuhi syarat sebagai

sampel (Notoadmodjo, 2010). Kriteria inklusi dalam penelitian ini adalah:

- 1) Lansia yang mengonsumsi makanan yang disajikan oleh panti
- 2) Lansia yang berusia dari 50 tahun sampai dengan 65 tahun
- 3) Lansia yang tidak sedang sakit
- 4) Lansia yang sehat jasmani dan rohani
- 5) Lansia yang dapat berkomunikasi dengan baik
- 6) Lansia yang bisa membaca dan menulis

b) Kriteria Eksklusi Penelitian

Kriteria eksklusi merupakan kriteria dimana subjek penelitian tidak dapat mewakili sampel karena tidak memenuhi syarat sebagai sampel penelitian (Notoadmodjo, 2010). Kriteria eksklusi penelitian ini adalah:

- a. Lansia yang tiba-tiba sakit atau sedang sakit di tengah penelitian berlangsung
- b. Mengundurkan diri di tengah penelitian berlangsung

c. Besar Sampel

Dalam penelitian ini peneliti mengambil sampel sebanyak 17 orang lansia di Panti Werdha Pangesti Lawang.

D. Variabel Penelitian

Variabel bebas (Independen): Karakteristik Lansia, Pola Menu, Kualitas Makanan

Variabel terikat (Dependent) : Sisa Makanan

E. Definisi Operasional Penelitian

Tabel 1. Definisi Operasional Penelitian

Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
Jenis Kelamin	Ciri jasmani untuk membedakan antara pria dan wanita	Wawancara	Kuesioner	- Pria - Wanita	Nominal
Umur	Lama waktu hidup sejak lahir hingga penelitian berlangsung dan dihitung dalam tahun penuh	Wawancara	Kuesioner	Kriteria - 46 – 55 tahun - 56 – 65 tahun (Depkes, 2009)	Ordinal
Pola Menu	Komposisi atau susunan makanan yang disajikan setiap kali makan	Observasi dibantu dengan form	Kuesioner	- Seimbang: menu minimal 4 komponen dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah. - Kurang Seimbang: menu minimal 3 komponen dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah. - Tidak Seimbang: menu disajikan <3 komponen dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah.	Ordinal

Kualitas Makanan	Penilaian responden terhadap kualitas makanan yang meliputi rasa, aroma, warna, tekstur, penampilan/ penyajian makanan yang disajikan	Observasi dan wawancara dibantu dengan form	Kuesioner	- Baik = $\geq 80\%$ - Cukup = 60-80% - Kurang = $\leq 60\%$ (Berdhika, 2012)	Ordinal
Sisa Makanan (waste)	Rata-rata sisa makanan adalah banyaknya (%) hidangan yang tidak dimakan oleh responden. (Kemenkes, 2013)	Metode combain (visual comstock dan croschek dengan penimbangan)	Timbangan makanan dan taksiran visual dengan form sisa makanan	-Sedikit : Sisa makanan $\leq 20\%$ - Banyak :Sisa makanan $> 20\%$	Ordinal

F. Instrumen Penelitian

1. Form Identitas Diri
2. Form Pola Menu
3. Form Kualitas Makanan
4. Form Sisa Makanan
5. Timbangan
6. Alat Tulis
7. Laptop
8. Kalkulator

G. Teknik Pengumpulan Data

1. Data gambaran umum karakteristik lansia meliputi nama, usia, jenis kelamin, dan pendidikan responden di Panti Werdha Pangesti Lawang diperoleh dengan cara pengisian form identitas dan wawancara kepada responden.
2. Data pola menu diperoleh dengan cara observasi siklus menu makan selama 3 hari.

3. Data kualitas makanan diperoleh dengan cara pengisian kuesioner oleh responden selama 3 hari.
4. Data sisa makan lansia diperoleh dengan cara metode combain yaitu metode visual comstok lalu di croscek dengan penimbangan selama 3 hari.

H. Teknik Pengolahan, Penyajian, dan Analisis Data

1. Data Gambaran Umum dan Karakteristik Responden

Data gambaran umum diolah dan disajikan secara deskriptif. Data karakteristik responden di Panti Werdha Pangesti Lawang diolah dengan tabel kemudian dianalisis secara deskriptif.

2. Data Pola Menu

Data pola menu diperoleh dengan cara mentabulasikan masing-masing jenis makanan selama 3 hari yang disajikan dalam bentuk tabel kemudian dianalisis secara deskriptif dengan melihat skor hasil penilaian dengan ketentuan:

– Seimbang

Jika menu yang disajikan terdiri dari minimal 4 komponen dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah.

– Kurang Seimbang

Jika menu yang disajikan terdiri dari minimal 3 komponen dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah.

– Tidak Seimbang

Jika menu disajikan <3 komponen dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah.

3. Data Kualitas Makanan

Data kualitas makanan diperoleh dengan cara pengisian kuesioner oleh responden selama 3 hari dan observasi selama 3 hari yang meliputi rasa, warna, aroma, tekstur, besar porsi dan dapat diketahui dengan menggunakan kuesioner kualitas menu makan. Data kualitas menu makanan diolah dengan cara memberikan nilai 1-4 dengan kriteria sebagai berikut:

(1): Sangat Tidak Suka

(2): Tidak Suka

(3): Suka

(4): Sangat Suka

Kemudian diolah dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

Daya terima dengan kualitas makanan = $\frac{\text{nilai yang diperoleh}}{\text{nilai maksimal}} \times 100\%$

Keterangan:

Baik = $\geq 80\%$

Cukup = 61%-79%

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

4. Data Sisa Makanan

Data penilaian sisa makanan diolah dengan cara menghitung persentase sisa makanan yang terdapat dalam wadah. Sisa makanan dapat diketahui dengan menaksir secara visual menggunakan metode *visual comstock* dan penimbangan. Hasil estimasi tersebut dalam bentuk berat makanan yang dinyatakan dalam bentuk gram atau dalam bentuk skor bila menggunakan skala pengukuran. Metode taksiran visual dengan menggunakan skala 6 poin dengan kriteria sebagai berikut:

0 : Jika tidak ada porsi makanan yang tersisa (100% dikonsumsi)

1 : Jika tersisa $\frac{1}{4}$ porsi (hanya 75% yang dikonsumsi)

2 : Jika tersisa $\frac{1}{2}$ porsi (hanya 50% yang dikonsumsi)

3 : Jika tersisa $\frac{3}{4}$ porsi (hanya 25% yang dikonsumsi)

4 : Jika tersisa hampir mendekati utuh (hanya sedikit atau 5%)

5 : Jika makanan tidak dikonsumsi sama sekali (utuh)

Keterangan:

Banyak = jika jumlah sisa makanan $>20\%$

Sedikit = jika jumlah sisa makanan $\leq 20\%$

Data tersebut disajikan dalam bentuk tabel kemudian dianalisis secara deskriptif.