

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

Jenis penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan rancangan penelitian yaitu *one group pre test - post test design*. Rancangan ini tidak terdapat kelompok pembandingan (*control*) tetapi sudah dilakukan observasi awal (*pre test*) kemudian diberikan perlakuan (penyuluhan), dan setelah itu dilakukan observasi akhir (*post test*) (Notoadmojo, 2010).

B. Waktu dan Tempat Penelitian

1. Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada bulan Desember 2019 sampai Januari 2020

2. Tempat Penelitian

Penelitian dilakukan di UPT Rehabilitasi Sosial Bina Netra Jalan Beringin No. 13 Kota Malang.

C. Populasi dan Sampel Penelitian

1. Populasi

Populasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah tenaga pengelola dan menu makanan di UPT Rehabilitasi Sosial Bina Netra Malang.

2. Sampel

1) Tenaga

Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah tenaga pengelola penyelenggara makanan di Rehabilitasi Sosial Bina Netra Kota Malang yang berjumlah 8 orang.

2) Makanan

Sampel yang digunakan dalam penelitian yaitu 15 menu makanan yang dimasak selama 5 hari dan dikonsumsi penghuni di penyelenggaraan makanan Rehabilitasi Sosial Bina Netra Kota Malang.

3. Teknik Sampling

1) Tenaga

Teknik sampel yang digunakan adalah *Total sampling* yaitu semua populasi digunakan sebagai sampel (Sugiyono, 2008).

2) Makanan

Accidental sampling yaitu pengambilan sampel yang didasarkan oleh kebetulan yaitu menu apa saja yang secara kebetulan ditemui peneliti dapat digunakan sebagai sampel (Sugiyono, 2008).

D. Variabel Penelitian

Variabel yang diteliti dalam penelitian ini meliputi:

1. Variabel Independen

Variabel independen dalam penelitian ini yaitu karakteristik dan tingkat pengetahuan tenaga pengelola penyelenggara makanan.

2. Variabel antara (*intervening variabel*) adalah penyuluhan kualitas menu

3. Variabel Dependen

Variabel dependen dalam penelitian ini yaitu kualitas menu dan ketersediaan energi serta zat gizi makro.

E. Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi	Alat dan Cara Ukur	Skala Data	Hasil Ukur
Karakteristik responden: Usia	Satuan waktu yang menunjukkan lamanya kehidupan seseorang sejak dilahirkan.	Form Identitas Responden dan diisi sendiri oleh tenaga pengelola penyelenggaraan makanan	Ordinal	Kelompok umur menurut AKG 2019: 13 – 15 tahun 16 – 18 tahun 19 – 29 tahun 30 – 49 tahun 50 – 64 tahun (Permenkes No. 28 Tahun 2019)

Jenis Kelamin	Keadaan biologis yang membedakan individu	Form Identitas Responden dan diisi sendiri oleh tenaga pengelola penyelenggaraan makanan	Nominal	Jenis kelamin: 1. Laki- laki 2. Perempuan
Tingkat Pendidikan	Pendidikan formal terakhir yang pernah ditempuh	Form Identitas Responden dan diisi sendiri oleh tenaga pengelola penyelenggaraan makanan	Ordinal	Tingkat Pendidikan: 1. Tamat SD/ sederajat 2. Tamat SMP/ sederajat 3. Tamat SMA/ sederajat 4. Tamat diploma/ PT
Masa Kerja	Jangka waktu tenaga pengelola yang sudah bekerja di instansi.	Form Identitas Responden dan diisi sendiri oleh tenaga pengelola penyelenggaraan makanan	Interval	Masa kerja: • Baru (≤ 2 tahun) • Lama (> 2 tahun) (Aprilyanti, 2017)
Tingkat Pengetahuan kualitas menu	Kemampuan tenaga pengelola makanan dalam menjawab kuesioner mengenai kualitas menu	Mengisi kuesioner <i>pre test</i> dan <i>post test</i> sebelum penyuluhan dan sesudah pelaksanaan pendampingan	Ordinal	1. Baik bila jawaban benar $>80\%$ 2. Sedang bila jawaban benar $60\% - 80\%$ 3. Kurang bila jawaban benar $<60\%$ (Baliwati, 2004)
Kualitas menu	Penilaian yang dilakukan oleh peneliti meliputi: - Pola Menu	Observasi yang dilakukan oleh peneliti dan enumerator dengan bantuan form kualitas menu Skor penilaian pola menu: • Tidak seimbang: < 4 kelompok makanan (Poin 0) • Seimbang: ≥ 4 kelompok makanan (Poin 1)	Ordinal	Kategori kualitas menu: • Baik = $80 - 100\%$ • Cukup = $60 - 79\%$ Kurang = $<60\%$

	- Standar Porsi Makanan	(Soekirman 2008) Skor penilaian ukuran/porsi: – Sesuai (1 poin) – Tidak sesuai pengeluaran (0 poin)		
Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Makro	Perbandingan antara kandungan gizi makanan yang disediakan di RSBN sebelum dan sesudah penyuluhan yang dibandingkan dengan Angka Kecukupan Gizi sesuai dengan umur penghuni	Data kandungan gizi dibandingkan dengan tabel kecukupan gizi dan ditabulasikan ke dalam tabel ketersediaan energi serta zat gizi makro	Ordinal	Klasifikasi: <ul style="list-style-type: none"> • Baik $\geq 100\%$ AKG • Sedang 80 – 99% AKG • Kurang 70 – 80% AKG • Defisit $< 70\%$ AKG (Supariasa dkk, 2014)

F. Instrumen Penelitian

1. Alat tulis.
2. Form identitas responden.
3. Form pengamatan pola menu.
4. Form pengamatan standar porsi dan perhitungan kandungan gizi menu.
5. Soal *pre* dan *post test* mengenai kualitas menu.
6. Media penyuluhan booklet yang disajikan pada lampiran 8.
7. Kalkulator
8. Timbangan makanan digital merk Camry EK-3650 dengan ketelitian 0,1 gram dan kapasitas 5 kg.
9. Tabel Angka Kecukupan Gizi (AKG) 2019
10. *Software* untuk menghitung kandungan gizi makanan.
11. *Software* untuk menguji data secara statistika.

G. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini meliputi:

1. Tahap Pengumpulan Data

a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan ini meliputi kegiatan - kegiatan sebagai berikut :

- 1) Observasi dan peninjauan langsung di UPT Rehabilitasi Sosial Bina Netra Malang.
- 2) Mempersiapkan administrasi peizinan untuk pelaksanaan penelitian Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang ke Lembaga Rehabilitasi Sosial Bina Netra yang berada di Jalan Beringin No. 13 Malang.
- 3) Mempersiapkan kelengkapan peralatan dan administrasi untuk keperluan penelitian (kuesioner, alat tulis, dan media penyuluhan).

b. Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan pada penelitian ini meliputi kegiatan-kegiatan sebagai berikut:

- 1)Melakukan wawancara untuk mengetahui karakteristik tenaga pengelola makanan di UPT Rehabilitasi Sosial Bina Netra Malang.
- 2)Melakukan observasi kualitas menu dan ketersediaan energi serta zat gizi makro pada menu makanan di UPT Rehabilitasi Sosial Bina Netra Malang.
- 3)Menilai tingkat pengetahuan tenaga pengelola penyelenggaraan makanan mengenai kualitas menu di UPT Rehabilitasi Sosial Bina Netra Malang.
- 4)Melakukan penyuluhan dan pendampingan kualitas menu pada penyelenggaraan makanan di UPT Rehabilitasi Sosial Bina Netra Malang.
- 5)Melakukan observasi kualitas menu dan ketersediaan energi serta zat gizi makro pada menu makanan di UPT Rehabilitasi Sosial Bina Netra Malang setelah mengikuti penyuluhan dan pendampingan.
- 6)Menilai tingkat pengetahuan tenaga pengelola

penyelenggaraan makanan mengenai kualitas menu di UPT Rehabilitasi Sosial Bina Netra Malang setelah mengikuti penyuluhan dan pendampingan.

2. Jenis dan Cara Pengumpulan Data

Berikut ini adalah jenis data dan cara pengumpulan data dalam penelitian:

a) Data Primer dari penelitian ini antara lain:

- Data karakteristik tenaga pengelola yang didapatkan dari pengisian form identitas oleh tenaga pengelola.
- Prosedur penyuluhan dilakukan sebanyak satu kali sesudah 5 hari observasi. Penyuluhan dilakukan dengan metode ceramah serta demonstrasi dengan menunjukkan besar ukuran potongan makanan, penyuluhan dilaksanakan pada hari Jumat, 17 Januari 2020.
- Data tingkat pengetahuan tenaga pengelola diperoleh dari pengisian kuisioner *pre* dan *post test* yang diisi saat sebelum diberikan penyuluhan dan sesudah pendampingan.
- Data kualitas menu diperoleh dari penilaian standar porsi dan pola menu yang disajikan oleh UPT RSBN. Data standar porsi diperoleh dari penimbangan makanan terhadap 15 menu penghuni rehabilitasi sosial yang diambil secara acak pada 3 kali waktu makan dan selingan selama 5 hari sebagai sampel pengukuran kualitas menu penghuni laki-laki dan perempuan. Data pola menu diperoleh dengan melihat jenis bahan makanan yg dipakai pada siklus menu yang telah ditetapkan oleh Rehabilitasi Sosial Bina Netra Kota Malang.
- Data ketersediaan energi serta zat gizi makro menu di UPT RSBN. Data ketersediaan energi serta zat gizi makro dihitung dari makanan yang disediakan per hari dan dibandingkan dengan angka kecukupan zat gizi yang telah ditetapkan pada Permenkes no. 28 tahun 2019.

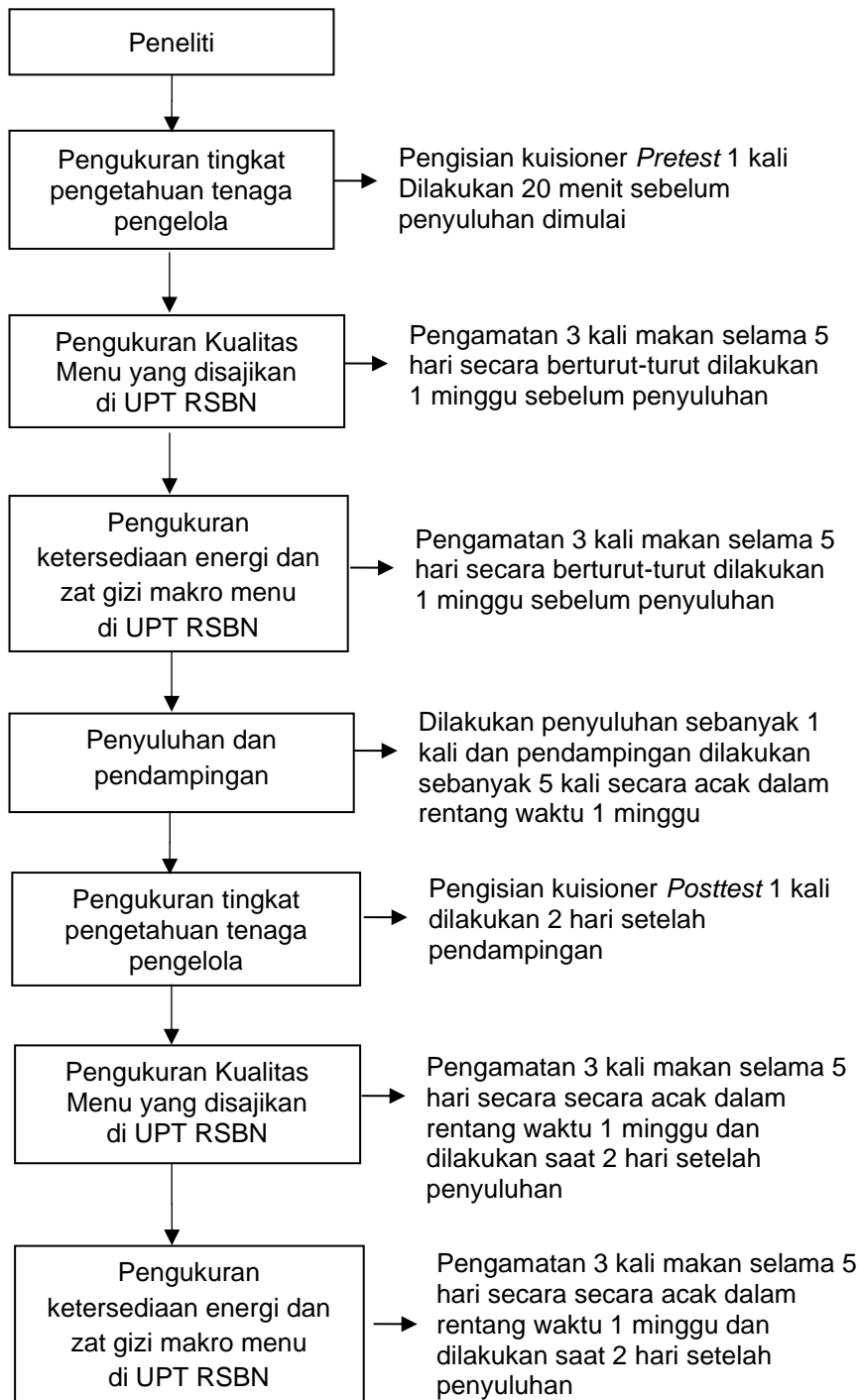
b) Data Sekunder

- Data profil UPT Rehabilitasi Sosial Bina Netra Malang yang

diperoleh dari wawancara dan buku profil UPT RSBN di bagian tata usaha.

- Data siklus menu yang disajikan di UPT Rehabilitasi Sosial Bina Netra Malang diperoleh dari dokumentasi menu di bagian pelayanan.

3. Alur Penelitian



H. Penyajian dan Pengolahan Data

Penyajian dan pengolahan data yang digunakan untuk penelitian ini yaitu:

1. Data Karakteristik Tenaga Pengelola

Data karakteristik tenaga pengelola diolah dengan cara tabulasi ke dalam tabel dan disajikan dalam bentuk tabel dan dijelaskan secara narasi.

2. Data Tingkat Pengetahuan

Data pengetahuan sebelum dan sesudah penyuluhan yang sudah diperoleh diolah dengan sistem skoring. Pemberian skor 1 untuk jawaban benar dan jawaban salah diberi skor 0. Hasil yang diperoleh kemudian dihitung dengan rumus:

$$\text{Total nilai} = \frac{\text{Nilai yang diperoleh}}{\text{Total nilai maksimal}} \times 100\%$$

Persentase hasil perhitungan dimasukkan dalam 3 kategori yaitu:

- 1) Baik bila jawaban benar >80%
- 2) Sedang bila jawaban benar 60% - 80%
- 3) Kurang bila jawaban benar <60%

Data tingkat pengetahuan disajikan dalam bentuk grafik dan dijelaskan secara narasi.

3. Data Kualitas Menu

Data Kualitas menu diperoleh dari observasi langsung terhadap menu yang disajikan berturut-turut selama siklus menu berlangsung dengan memberikan skor sesuai dengan kriteria penilaian, skor 1 untuk menu yang sesuai dan skor 0 untuk menu yang tidak sesuai. Skor harapan maksimal: 6 poin (1 poin penilaian pola menu, 5 poin penilaian standar porsi). Kemudian skor dihitung dengan cara:

$$\frac{\text{Jumlah skor yang diperoleh}}{\text{Jumlah skor yang diharapkan}} \times 100\%$$

Kemudian dikategorikan menjadi:

- Baik = 80 – 100%
- Cukup = 60 – 79%

- Kurang = < 60%

Data kriteria tersebut disajikan secara tabulasi ke dalam tabel.

4. Data Ketersediaan Energi serta Zat Gizi Makro

Tingkat ketersediaan energi serta zat gizi makro dihitung dari penimbangan makanan per hari yang dibandingkan dengan angka kecukupan zat gizi yang telah ditetapkan pemerintah pada Permenkes no. 28 tahun 2019.

Adapun cara menghitungnya yaitu:

$$\text{Kecukupan gizi} = \frac{\text{Zat gizi yang disediakan dalam menu satu hari}}{\text{Angka Kecukupan Gizi menurut umur dan jenis kelamin}} \times 100\%$$

Hasil dari pengolahan data dimasukkan dalam 3 kategori:

- Baik $\geq 100\%$ AKG
- Sedang 80 – 99% AKG
- Kurang 70 – 80% AKG
- Defisit <70% AKG

Hasil penimbangan makanan selama 5 hari nantinya dirata-rata dan dimasukkan dalam 3 kategori untuk mengetahui ketersediaan energi serta zat gizi makro secara keseluruhan. Data ketersediaan energi serta zat gizi makro disajikan dalam bentuk tabel.

I. Teknik Analisis Data

Penyajian dan pengolahan data yang digunakan untuk penelitian ini yaitu:

1. Data Karakteristik Tenaga Pengelola

Data karakteristik tenaga pengelola dianalisis secara deskriptif.

2. Data Tingkat Pengetahuan

Data tingkat pengetahuan tenaga pengelola dianalisis secara deskriptif.

3. Data Kualitas Menu

Data kualitas menu dianalisis secara deskriptif. Data kualitas menu juga dianalisis dengan uji *Mean* dan uji *Paired Sample T Test* menggunakan aplikasi IBM SPSS 21 untuk mengetahui beda kualitas menu sebelum dan sesudah penyuluhan serta

pendampingan.

4. Data Ketersediaan Energi serta Zat Gizi Makro

Data ketersediaan energi serta zat gizi makro dianalisis secara deskriptif. Data ketersediaan energi dan zat gizi makro juga dianalisis dengan uji *Mean* dan uji *Paired Sample T Test* menggunakan aplikasi IBM SPSS 21 untuk mengetahui beda ketersediaan energi dan zat gizi makro sebelum dan sesudah penyuluhan serta pendampingan.