

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasional dengan desain penelitian cross sectional.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

1. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 27 Februari sampai 13 Maret 2020

2. Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan di SDIT Ahmad Yani di Jalan Kahuripan No.12, Klojen, Kecamatan Klojen, Kota Malang

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi penelitian

- a. Seluruh menu makan siang yang disajikan oleh pengelola makan siang di SDIT Ahmad Yani.
- b. Semua siswa kelas 1-3 yang mendapat menu makan siang di SDIT Ahmad Yani.

2. Sampel penelitian

a. Teknik sampel penelitian

Pada penelitian ini pemilihan sampel dilakukan secara purposive sampling yaitu suatu teknik penetapan sampel dengan cara memilih sampel diantara populasi sesuai dengan yang dikehendaki peneliti berdasarkan tujuan dan masalah dalam penelitian.

b. Kriteria sampel

Sampel dalam penelitian ini adalah 5 menu makan siang yang disajikan untuk siswa kelas 1 – 3 di SDIT Ahmad Yani Kota Malang dengan kriteria:

- i. Kriteria Inklusi
 1. Menu makan siang yang diolah dan disajikan oleh penyelenggara makanan di sekolah.
 2. Siswa kelas 1-3 yang bersedia untuk diambil sebagai sampel penelitian.
 3. Siswa kelas 1-3 yang sedang sehat dan tidak dalam penurunan nafsu makan.
- ii. Kriteria Eksklusi
 1. Menu makan siang yang bukan diolah dan disajikan oleh penyelenggara makan di SDIT Ahmad Yani Kota Malang.
 2. Siswa yang tidak mengikuti kegiatan penelitian sampai akhir.
 3. Siswa kelas 1-3 yang tidak hadir pada saat makan siang selama penelitian berlangsung.

c. Besar sampel

Dalam penelitian ini, peneliti mengambil sampel dari seluruh menu makan siang selama 5 hari berturut-turut sebanyak 5 menu dari siswa kelas 1 – 3 SDIT Ahmad Yani kota Malang.

D. Variabel Penelitian

Variable bebas : standar menu

Variable terikat : tingkat kesukaan dan sisa makanan

E. Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
Standar Menu	Susunan menu yang digunakan untuk penyelenggaraan makanan yang disusun secara periodik	Observasi dan wawancara	<u>Seimbang</u> : Jika menu yang disajikan terdapat 4 komponen terdiri dari	Ordinal

			<p>makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur atau buah.</p> <p><u>Kurang Seimbang</u> : Jika menu yang disajikan terdapat 3 komponen terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati.</p> <p><u>Tidak Seimbang</u> : Jika menu yang disajikan terdapat <3 komponen terdiri dari makanna pokok, lauk hewani, lauk nabati</p>	
--	--	--	--	--

			(Ardiyani, 2015)	
Tingkat Kesukaan	Penilaian responden terhadap karakteristik kesukaan makanan, meliputi rasa, aroma, warna, tekstur, tampilan/bentuk makanan yang diberikan.	Observasi dan wawancara dengan dibantu kuesioner tingkat kesukaan makanan.	<u>Tingkat Kesukaan :</u> Baik = \geq 80% Cukup = 61-79% Kurang = \leq 60% (Lestari, 2015)	Ordinal
Sisa Makanan	Makanan yang tidak habis dimakan oleh responden dan dibuang sebagai sampah untuk menilai efektifitas menu dan dapat digunakan untuk mengukur efektifitas menu	Observasi dibantu form comstok	<u>Sisa makanan:</u> Banyak >20% Sedikit \leq 20% (Depkes RI, 2008)	Ordinal

F. Instrument Penelitian

Alat dan bahan pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

1. Form Menu yang disajikan (Lampiran 4)
2. Form Uji Tingkat Kesukaan Makan Siang (Lampiran 5)
3. Form Sisa Bahan Makanan (Lampiran 7)

4. Tabel Angka Kecukupan Gizi 2019 (Lampiran 9)
5. Timbangan Makanan Digital
6. Aplikasi komputer untuk membantu mengolah data
7. Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM) atau Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) tahun 2018 untuk acuan melihat nilai energi dan zat gizi pada makanan
8. Kalkulator untuk membantu menghitung rata-rata berat porsi makanan.
9. Alat tulis untuk mencatat hasil observasi dan penimbangan
10. Kamera Hp untuk mengambil gambar dokumentasi

G. Metode Pengumpulan Data

1. Menu yang Disajikan

Data menu yang disajikan diperoleh dengan cara observasi dan wawancara kepada ibu kantin selaku pengelola penyelenggaraan makanan.

2. Tingkat kesukaan

Data tingkat kesukaan diperoleh dengan cara siswa dibantu oleh peneliti untuk pengisian form dikarenakan banyak siswa yang tidak dapat membaca khususnya untuk siswa kelas 1. Data daya terima makanan siswa diperoleh dengan cara pengisian kuesioner uji skala hedonik wajah/smiley face oleh responden selama 5 hari.

3. Sisa makanan

Data sisa makanan diperoleh dengan cara selama 5 kali pengamatan dilakukan dengan cara pengisian form sisa makanan dengan metode comstock oleh peneliti.

H. Teknik Pengolahan, Penyajian, dan Analisis Data

1. Menu yang Disajikan

Data menu yang disajikan ditabelkan (tabel 2) kemudian dianalisis secara deskriptif.

Tabel 2. Menu yang Disajikan Siswa kelas 1-3 SDIT Ahmad Yani

Menu yang Disajikan	Gram
Makanan Pokok	
Lauk Hewani	
Lauk Nabati	
Sayur	
Buah	

Sumber : Analisis Data Primer, 2020

2. Tingkat Kesukaan

Data tingkat kesukaan (Lampiran 6) makan siang selama 5 kali pengamatan yang meliputi parameter rasa, aroma, tekstur, bentuk/tampilan, dan warna dapat diketahui dengan menggunakan kuesioner uji kesukaan makan siang menggunakan smiley face. Data tingkat kesukaan makan siang diolah dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

- 1) Sangat tidak suka
- 2) Tidak suka
- 3) Suka
- 4) Sangat suka

Kemudian diolah dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

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

Keterangan :

Baik = $\geq 80\%$

Cukup = 61-79%

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

3. Sisa makanan

Data sisa makanan (Lampiran 8) disajikan dengan ditabulasi menggunakan nama responden, kelas dan persentase sisa makanan

selama 5 kali pengamatan dilakukan dengan menggunakan metode comsctok yang diisi oleh peneliti. Hasil observasi yang telah dicatat dalam formulir sisa bahan makanan dalam bentuk persentase sisa makan siang siswa kemudian dibandingkan dengan standar sisa makanan untuk orang sehat sebanyak-banyaknya $\leq 20\%$ dari menu yang disajikan (Depkes RI, 2008).