

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### A. Jenis dan desain penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi deskriptif dengan desain penelitian *cross sectional* dengan mengamati standar porsi, kualitas makanan, dan daya terima makanan (Susilo,dkk 2014)

#### B. Waktu dan Tempat Penelitian

##### 1. Waktu Penelitian

Tanggal 13 Januari –22 Januari 2021

##### 2. Tempat Penelitian

Penelitian dilaksanakan Pondok Pesantren Al-Falah Mojo Kediri

#### C. Populasi dan sampel

##### 1. Populasi

- a. Populasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah semua santriwati Pondok pesantren Al-Falah Mojo Kediri sebanyak 240 orang.

##### 2. Sampel

Sampel dari penelitian ini yaitu santriwati Pondok pesantren Al-Falah Mojo Kediri yang diambil berdasarkan kriteria berikut :

Kriteria inklusi :

- a. Bersedia menjadi sampel penelitian
- b. Santriwati yang mengikuti kegiatan makan di pondok pesantren
- c. Santriwati dalam keadaan sehat jasmani rohani
- d. Dapat diajak berkomunikasi dengan baik.

Kriteria Eksklusi :

- a. Santriwati yang memenuhi kriteria inklusi namun menyatakan mengundurkan diri pada penelitian dengan alasan tertentu berkaitan dengan medis atau alasan pribadi lainnya

##### 3. Teknik sampling

Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah *purposive sampling* yaitu pengambilan sampel yang didasarkan pada suatu pertimbangan tertentu yang dibuat oleh peneliti sendiri, berdasarkan ciri atau sifat populasi yang telah diketahui sebelumnya (masturoh dan temesvari, 2018)

4. Besar sampel

Populasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah santriwati Pondok pesantren Al-Falah Mojo Kediri sebanyak 240 orang. 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 20% dari total populasi, yaitu sebanyak 32 santriwati di pondok pesantren Al-Falah Mojo Kediri

D. Variabel penelitian

Variable bebas : Standart porsi, kualitas Makanan

Variable terikat : daya terima makanan

E. Definisi Operasional

Variabel	Definisi	Metode	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
Standar porsi	Standar porsi adalah Rata-rata berat bersih dari berbagai bahan makanan yang disajikan diketahui dengan melakukan penimbangan kemudian dibandingkan dengan standar porsi kecukupan. .	Penimbangan	Timbangan makanan digital	Sesuai : 90% - 119% dari standar porsi Tidak sesuai <90% -119% dari standar porsi (hardiansyah 2001)	Ordinal
Kualitas makanan	Penilaian responden terhadap karakteristik kesukaan makan meliputi, rasa yaitu apakah rasa dari makanan yang disajikan terasa enak atau tidak, aroma pada makanan yang	Pengisian kuisioner	Kuisioner penilaian kualitas makanan	(1) : Sangat Tidak Suka (2) : Tidak Suka (3) : Suka (4) : Sangat Suka	Ordinal

Variabel	Definisi	Metode	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
	disajikan bertujuan untuk melihat apakah aroma tersebut dapat memikat responden agar ingin makan ,warna pada makanan terlihat menarik atau tidak sehingga mempengaruhi daya tarik responden untuk makan ,tekstur makanan yang baik akan mempengaruhi habis tidak nya makanan yang di sajikan, tampilan/ bentuk makanan yang diberikan				
Daya terima	Daya terima makanan adalah kesanggupan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan.Keberhasilan dari penyelenggaraan makanan adalah makanan yang disajikan dapat diterima atau habis dimakan.	Comstock	Form Comstock	<20% = sedikit >20% = banyak (Menkes RI, 2008)	Ordinal

#### F. Instrumen Penelitian

Bahan dan alat pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini diantaranya

1. Form identitas santriwati
2. Form pemenuhan standar porsi makanan

3. Form kuisioner kualitas makanan
4. Form daya terima makanan
5. Timbangan makanan digital
6. Laptop
7. Kalkulator

#### G. Metode pengumpulan data

Data primer dikumpulkan meliputi :

- a. Data standar porsi yang dikumpulkan dengan cara menimbang makanan yang disajikan sebelum dan sesudah dimakana oleh siswa.
- b. Data kualitas makanan di peroleh dan dikumpulkan dengan pengisian hasil kuisioner santriwati dengan cara menilai dari setiap hasil kepuasan kualitas makanan meliputi sangat tidak suka, tidak suka, suka, dan sangat suka.
- c. Data daya terima diperoleh dari menghitung dalam bentuk sisa santriwati lalu hasil menggunakan form Comstock.

Data sekunder yang dikumpulkan meliputi :

Data sekunder seperti gambaran umum dan data-data yang berkaitan dengan penyelenggaraan makan yang diperoleh dengan cara wawancara pada penanggung jawab penyelenggaraan makan pada pondok pesantren Al-Falah Mojo kediri

#### H. Penyajian, Pengolahan dan Analisis Data

##### 1. Standar porsi

Data porsi makanan diolah dengan cara membandingkannya makanan yang disediakan dengan standar porsi yang disesuaikan dengan kebutuhan kelompok umur 10 – 12 tahun yaitu makanan pokok 400 gram, lauk nabati 75 gram dan sayur 150 gram (Pedoman Umum Gizi Seimbang Kementerian Kesehatan (2014) data kemudian dikategorikan menjadi:

data kemudian dianalisis dan diklasifikasikan :

- Sesuai : besar porsi yang disajikan 90%-119% dari satandar porsi
- Tidak sesuai : besarnya porsi yang disajikan <90% dan >119% dari standar porsi

##### 2. Data Kualitas Makanan

Data penilaian kualitas makanan dilakukan selama 10 hari berturut-turut. Pengamatan ini meliputi parameter rasa, aroma, warna, tekstur, dan bentuk/tampilan dapat diketahui dengan menggunakan kuesioner uji kesukaan. dengan menggunakan skala uji 1-4. Skala hedonik dapat direntangkan atau

diciutkan menurut rentangan skala yang dikehendaki. Skala hedonik dapat juga diubah menjadi skala numerik dengan angka mutu menurut tingkat kesukaan (Sulistiyo, 2006). Data daya terima 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:

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

**Keterangan:**

Baik =  $\geq 80\%$

Cukup = 61 – 79%

Kurang =  $\leq 60\%$

(Lestari, 2015).

3. Daya terima

Data daya terima makanan dengan melihat sisa makanan santriwati kemudian dihitung dengan menggunakan metode hitung sisa makanan yaitu:

Metode Taksiran Visual (*Comstock 6 Point*)

Dengan cara menaksir secara visual banyaknya sisa makanan yang ada untuk setiap golongan makanan atau jenis hidangan yang kemudian dimasukkan dalam Formulir *Comstock 6 Point*. Hasil estimasi tersebut bisa dalam bentuk berat makanan yang dinyatakan dalam gram atau bentuk skor bila dalam skala pengukuran. Skala 6 point yang dimaksud adalah:

- a) skala 0 jika makanan seluruhnya dikonsumsi oleh pasien (100% dikonsumsi atau habis).
- b) skala 1 jika tersisa makanan  $\frac{1}{4}$  porsi (hanya 75% yang dikonsumsi).
- c) skala 2 jika tersisa makanan  $\frac{1}{2}$  porsi (hanya 50% yang dikonsumsi).
- d) skala 3 jika tersisa makanan  $\frac{3}{4}$  porsi (hanya 25% yang dikonsumsi).
- e) Skala 4 jika hanya dikonsumsi sedikit (kira-kira 1 sendok makan atau hanya 5%).
- f) Skala 5 jika tidak dikonsumsi sama sekali (utuh). Dengan kriteria:
  - 0% = 0
  - 1% - 25% = 1
  - 26% - 50% = 2

51% - 75% = 3

76% - 99% = 4

100% = 5

Perhitungan skala Comstock

$$\text{Jenis makanan} = \frac{\text{sisa makanan (pagi+sore)}}{2} \times 100$$

Sisa makanan merupakan tolak ukur untuk keberhasilan pelayanan kepada pasien, mengacu pada Menteri Kesehatan RI.No 129/MenKes/SK/II/2008 yang menyatakan sisa makanan yang tidak dikonsumsi oleh pasien maksimal adalah 20%. Menurut Kementrian Kesehatan skor yang harus dicapai untuk sisa makanan adalah <20% (Menkes RI, 2008 ).