

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Rancangan Penelitian

Penelitian ini termasuk jenis penelitian deskriptif dengan pendekatan cross sectional yaitu menggambarkan faktor eksternal dari sisa makanan di Pondok Pesantren Daarussa'adah Pesawaran Lampung variabel dalam penelitian ini penampilan makanan, rasa makanan, dan sisa makanan

B. Subjek

1. Populasi

Populasi adalah keseluruhan objek penelitian atau objek yang di teliti (Notoatmojo,2010). Populasi pada penelitian adalah para santri wati tingkat SMP yang ada di Pondok Pesantren Daarussa'adah Pesawaran Lampung sebanyak 100 santri wati di Pondok Pesantren Daarussa'adah Pesawaran Tingkat SMP.

2. Sampel

Sampel adalah sebagian yang di ambil dari keseluruhan objek penelitian atau objek yang di teliti dan di anggap mewakili seluruh populasi (Notoatmojo,2010). Sampel dalam penelitian ini adalah santri wati tingkat SMP kelas 7 dan 8 yang ada di Pondok Pesantren Daarussa'adah Pesawaran Lampung yang makan di asrama pondok pesantren teknik pengambilan sampel ini dengan cara “ *simple random sampling*” .

a. Besar Sampel

Jumlah sampel yang di hitung dengan tingkat kepercayaan 90% dan derajat kesalahan 10% dengan menggunakan rumus slovin di bawah ini

$$N = \frac{N}{1 + n(d^2)}$$

$$N = \frac{100}{1 + 100(0,16)^2}$$

$$N = \frac{100}{1,32}$$

$$N = 75 \text{ Responden}$$

Keterangan

N = jumlah populasi

n = jumlah sampel yang di cari

d = 0,1 untuk populasi dalam jumlah besar

b. Kriteria inklusi

Kriteria inklusi adalah kriteria atau ciri- ciri yang perlu di penuhi oleh setiap anggota populasi yang dapat di ambil sebagai sampel Notoatmodjo (2018). Kriteria inklusi yang akan di jadikan sampel adalah sebagai berikut :

1. Berbadan sehat
2. Remaja putri berusia 13-18 tahun
3. Bersedia menjadi responden.
4. Tidak flu/ filek

C. Teknik sampling

Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini adalah simple random sampling.random sampling adalah pengambilan sampel dari populasi di mana setiap anggota populasi mempunyai kesempatan yang sama untuk di ambil sebagai sampel dan penelitian ini di gunakan dengan cara sistem kocokan.

C. Lokasi dan Waktu

Penelitian ini di lakukan di Pondok Pesantren Daarussa'adah Pesawaran Lampung tahun 2023 pada santri wati yang tinggal di Pondok Pesantren Daarussa'adah yang mendapatkan makanan biasa. Penelitian ini di lakukan pada

tanggal 11-12 Mei 2023 selama 2 hari pada waktu makan pagi, makan siang, dan juga makan sore.

D. Pengumpulan Data

1. Jenis data

Jenis data yang di kumpulkan berupa data primer dan sekunder

a. Data primer

1) Identitas responden

Untuk mendapatkan data identitas responden (nama, usia, jenis kelamin, dan alamat) yang di kumpulkan dengan cara wawancara secara langsung menggunakan kusioner.

2) Sisa makanan

Data mengenai sisa makanan di observasi dan di hitung menggunakan metode visual Comstock untuk mengetahui hasilnya menggunakan rumus persentase sisa makanan. dalam sisa makanan di lakukan selama 2 hari, hari ke 1 dengan responden sebanyak 40 orang untuk di lihat sisa makanan pagi, siang, dan juga sore, sedangkan hari ke 2 sebanyak 35 responden menggunakan metode Comstock.

3) Total penampilan makanan dan rasa makanan

Data mengenai penampilan makanan dan rasa makanan menggunakan kusioner dan pengamatan langsung. Penilaian di lakukan terhadap pendapat pasien tentang penampilan makanan (warna, bentuk, porsi, dan penyajian) dan rasa makanan (aroma, tekstur, bumbu, tingkat kematangan, dan suhu).

b. Data sekunder

Data sekunder di peroleh dari Pondok Pesantren Daarussa'adah Pesawaran Lampung yaitu data yang di peroleh secara tidak langsung baik berupa laporan ataupun keterangan lain. seperti data gambaran umum penyelenggaraan makan dari Pondok Pesantren Daarussa'adah Pesawaran Lampung, jumlah santri yang makan di Pondok, data pencatatan dan pelaporan pembelian bahan makanan

E. Teknik Pengolahan Data dan Analisis Data

1. Pengolahan data

Data di peroleh dari observasi,selanjutnya di lakukan pengolahan data dengan menggunakan perangkat lunak komputer dengan langkah-langkah berikut :

a. *Editing*

Editing merupakan penyuntingan yang di lakukan secara langsung oleh peneliti terhadap koesioner formulir sisa makanan. Tujuan dari *editing* ini adalah untuk memastikan bahwa data yang di peroleh yaitu koesioner semua telah terisi, relevan dan dapat di baca dengan baik dan untuk mengoreksi data yang di peroleh meliputi data hasil dari koesioner yang telah di jawab.

b. *Scoring*

Yaitu proses penentuan skor atas jawaban responden yang di lakukan dengan membuat klasifikasi dan kategori yang cocok tergantung pada anggapan atau opini responden.

1. Perhitungan scoring sisa makanan di lakukan dengan skla likert yang pengukurannya sebagai berikut:

Skor 5 = sisa makanan 0% (Jika makanan semua di konsumsi/ habis)

Skor 4 = sisa makanan 25% (jika makanan sisa $\frac{1}{4}$ porsi)

Skor 3 = sisa makanan 50% (jika makanan sisa $\frac{1}{2}$ porsi)

Skor 2 = sisa makanan 75% (jika makanan sisa $\frac{3}{4}$ porsi)

Skor 1 = sisa makanan 95% (jika makanan hampir mendekati utuh)

Skor 0 = sisa makanan 100% (Jika sisa makanan utuh/ tidak ada yang dikonsumsi)

2. Penampilan

Skor pada data penampilan makanan di bagi menjadi 3. Skor 1 kurang menarik, skor 2 cukup menarik, skor 3 menarik.

3. Rasa

Skor pada data rasa makanan di bagi menjadi 3. Skor 1 untuk tidak enak, skor 2 untuk cukup enak, skor 3 untuk enak.

c. Coding

Merupakan kegiatan merubah data berbentuk huruf menjadi data berbentuk angka/bilangan. Kegunaan dari coding adalah untuk mempermudah saat analisis data dan mempercepat saat entry data.

1. Data sisa makanan diperoleh dari hasil observasi dengan menggunakan form sisa makanan , dengan member kode “1” banyak, jika sisa makanan > 20%, “2” sedikit, jika tersisa makanan < 20%. Sebelum di input, form sisa makanan di hitung terlebih dahulu sisa nya

dengan cara :

- Pastikan form telah diisi dengan ceklist sesuai dengan sisanya
- Jumlahkan masing masing ceklist tersebut kedalam kolom jumlah
- Kalikan kolom jumlah dengan kolom dibawahnya yang sudah terdapat skor ketetapan
- Setelah totalkan seluruh skor total, masukkan kedalam rumus perhitungan :

$$\% \text{ sisa makanan} = \frac{\text{total nilai}}{\text{jumlah jenis menu} \times 5} \times 100\%$$

setelah didapatkan angka tersebut, masukkan kedalam rumus taksiran

sisa makanan = 100% - asupan makan

- beri kesimpulan apakah hasil nya < 20% atau > 20%

d. Entry data

Yaitu memasukkan karakteristik sampel dan skor mengenai sisa makanan pada penampilan makanan, cita rasa makanan, dan besar porsi kemudian memasukkan data ke computer lalu di lakukan analisis data.

e. Cleanning

Cleaning adalah pembersihan data yang merupakan kegiatan pengecekan kembali data yang sudah di entri apakah ada kesalahan atau tidak.

2. Analisis Data

Data yang telah di olah dianalisis menggunakan analisis univariat. analisis univariat bertujuan untuk menjelaskan dan mendeskripsikan karakteristik setiap variabel penelitian. Untuk memperoleh gambaran variabel dan cita rasa menu, data di sajikan pada tabel frekuensi dan di analisa secara deskriptif.