

## BAB III

### METODE PENELITIAN

#### A. Rancangan Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif, yaitu dengan cara pengumpulan data sekaligus pada suatu waktu dengan tujuan untuk mengetahui gambaran penyelenggaraan makanan, cita rasa, dan daya terima makanan di Asrama SMA Global Madani. Untuk menggambarkan daya terima/sisa makanan penelitian ini menggunakan metode Comstock.

#### B. Subjek Penelitian

##### 1. Populasi

Menurut penelitian Notoatmodjo (2010) populasi adalah keseluruhan objek penelitian atau objek yang akan diteliti. Populasi dalam penelitian ini adalah 45 siswa siswi di Asrama SMA Global Madani yang tinggal di asrama.

##### 2. Sampel

Sampel dalam penelitian ini adalah siswa siswi di Asrama SMA Global Madani yang tinggal di asrama. Cara mendapatkan sampel pada penelitian ini yaitu menggunakan *Random Sampling*. Cara yang pertama yaitu meminta daftar nama calon responden kepada pihak pengurus asrama kemudian meminta persetujuan responden untuk kesediaannya menjadi sampel pada penelitian ini.

##### a. Besar sampel

Jumlah sampel ditentukan dengan rumus slovin (Notoatmodjo, 2010)

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

$$n = \frac{45}{1 + 45(0,1^2)}$$

$$n = \frac{45}{1 + 0,45}$$

= 31,03 dibulatkan 31 orang.

Keterangan :

N : Populasi

n : Sampel

d : Nilai potensi 90% atau sig = 0,1

### **C. Lokasi dan Waktu Penelitian**

Penelitian dilakukan di Asrama SMA Global Madani. Penelitian dilaksanakan pada bulan Juni tahun 2022.

### **D. Pengumpulan data**

#### 1. Jenis data

##### a. Primer

Data primer yaitu data langsung yang diambil dari Asrama SMA Global Madani mengenai penyelenggaraan makanan, cita rasa, dan daya terima makanan selama 2 hari berturut-turut.

##### b. Sekunder

Data sekunder adalah data yang diambil secara tidak langsung atau mengambil data yang sudah ada dari penelitian lain. Data sekunder ini meliputi gambaran umum Asrama SMA Global Madani dan data siswa siswi Asrama SMA Global Madani yang tinggal di asrama.

### **E. Pengolahan Dan Analisis Data**

#### 1. Pengolahan Data

##### a. *Editing*

Memeriksa kembali hasil pengumpulan data identitas sampel dan hasil dari kuesioner yang sudah diisi oleh responden mengenai penyelenggaraan makanan, cita rasa dan daya terima makanan.

##### b. *Coding*

*Coding* adalah kegiatan merubah data huruf menjadi angka/bilangan. Peningkatan yang dilakukan yaitu memasukkan jawaban yang didapatkan dari responden yang meliputi :

1) Kelengkapan alat

Pengkodean pada data kelengkapan alat dibagi menjadi 3. Kode 1 untuk tidak lengkap dan kode 2 untuk cukup lengkap dan kode 3 untuk lengkap.

2) Ketepatan waktu distribusi makanan

Pengkodean pada data ketepatan waktu dibagi menjadi 2. Kode 1 untuk tidak tepat dan kode 2 tepat

3) Sikap petugas

Pengkodean pada data sikap petugas dibagi menjadi 3. Kode 1 untuk tidak ramah dan kode 2 untuk cukup ramah dan kode 3 untuk ramah.

4) Warna Makanan

Pengkodean pada data warna makanan dibagi menjadi 3. Kode 1 untuk tidak menarik, kode 2 untuk kurang menarik dan kode 3 untuk menarik.

5) Besar Porsi

Pengkodean pada data besar porsi dibagi menjadi 3. Kode 1 untuk kurang, kode 2 untuk cukup dan kode 3 untuk besar.

6) Rasa Makanan

Pengkodean pada data rasa makanan dibagi menjadi 3. Kode 1 untuk tidak enak, kode 2 untuk kurang enak dan kode 3 untuk enak.

7) Aroma Makanan

Pengkodean pada data aroma makanan dibagi menjadi 3. Kode 1 untuk tidak enak, kode 2 untuk kurang enak dan kode 3 untuk enak.

8) Tekstur Makanan

Pengkodean pada data tekstur makanan dibagi menjadi 3. Kode 1 untuk tidak sesuai, kode 2 untuk kurang sesuai dan kode 3 untuk sesuai.

9) Daya terima/ Sisa Makanan

Pengkodean pada data daya terima/sisa makanan dibagi menjadi 6. Kode 1 untuk makanan utuh (tidak ada yang dikonsumsi), kode 2 untuk hanya dicicip , kode 3 untuk sisa sisa makanan  $\frac{1}{2}$  porsi, kode 4 untuk makanan  $\frac{1}{4}$  porsi, kode 5 sisa makanan  $\frac{3}{4}$  porsi, kode 6 untuk makanan habis.

### *c. Processing*

Setelah semua isian lembar kuesioner terisi semua, sudah benar dan sudah dilakukan pengcodingan maka langkah selanjutnya melakukan proses data untuk dianalisis. Pemrosesan data dilakukan dengan memasukan data dari kuesioner ke dalam tabel aplikasi spss.

#### 1) Kelengkapan alat

Pada kuesioner Kelengkapan alat makan terdapat dua pilihan untuk diceklist. Skor yang diberikan apabila jawaban lengkap maka diberi skor 1 dan apabila jawaban tidak lengkap diberi skor 0. Kemudian jumlah skor responden dibagi dengan jumlah pilihan kuesioner dan dikalikan dengan 100% kemudian dikelompokkan menjadi kategori. Kategori Lengkap jika jumlah skor  $\geq 80\%$ , kategori cukup lengkap jika jumlah skor 60%-80% dan untuk kategori Tidak lengkap jika jumlah skor  $< 60\%$ .

#### 2) Ketepatan waktu distribusi makanan

Pada kuesioner Ketepatan waktu distribusi makan pagi dan sore terdapat dua pilihan untuk diceklist. Skor yang diberikan apabila jawaban tepat maka diberi skor 1 dan apabila jawaban tidak tepat diberi skor 0. Kemudian jumlah skor responden dibagi dengan jumlah pilihan kuesioner dan dikalikan dengan 100% kemudian dikelompokkan menjadi kategori. Kategori Tepat : jika ketepatan waktu makan menurut ketentuan waktu penyajian makanan institusi

mencapai  $\geq 90\%$ . Dan kategori tidak tepat jika ketepatan waktu makan menurut ketentuan waktu penyajian makanan institusi mencapai  $\leq 90\%$ .

#### 3) Sikap petugas

Pada kuesioner sikap petugas terdapat dua pilihan untuk diceklist. Skor yang diberikan apabila jawaban ramah maka diberi skor 1 dan apabila jawaban kurang ramah diberi skor 0. Kemudian jumlah skor responden dibagi dengan jumlah pilihan kuesioner dan dikalikan dengan 100% kemudian dikelompokkan menjadi kategori. Kategori Ramah jika jumlah skor  $\geq 80\%$ , kategori cukup ramah jika jumlah skor 60%-80% dan untuk kategori kurang ramah jika jumlah skor  $< 60\%$ .

#### 4) Warna Makanan

Pada kuesioner warna makanan terdapat tiga pilihan untuk diceklist. Skor yang diberikan apabila jawaban menarik maka diberi skor 3 dan apabila jawaban kurang menarik diberi skor 2 dan jawaban tidak menarik diberi skor 1. Kemudian jumlah skor responden dibagi dengan jumlah pilihan kuesioner dan dikalikan dengan 100%. Untuk mendapatkan nilai tersebut dapat kita lihat kriteria sebagai berikut : Tidak menarik jika warna tidak cerah, tidak kontras, dan tidak ada variasi warna. Kurang menarik jika warna kurang cerah, kontras dan kurang variasi warna. Menarik jika warna cerah, kontras dan ada variasi warna.

#### 5) Besar Porsi

Pada kuesioner besar porsi terdapat tiga pilihan untuk diceklist. Skor yang diberikan apabila jawaban besar maka diberi skor 3 dan apabila jawaban cukup diberi skor 2 dan jawaban kurang diberi skor 1. Kemudian jumlah skor responden dibagi dengan jumlah pilihan kuesioner dan dikalikan dengan 100%. Untuk mendapatkan nilai tersebut dapat kita lihat kriteria sebagai berikut : Kurang jika besar porsi lebih sedikit dari kebutuhan makan responden. Cukup jika porsi sama dengan kebutuhan makan responden. Besar jika besar porsi lebih besar dari kebutuhan makan responden.

#### 6) Rasa Makanan

Pada kuesioner rasa makanan terdapat tiga pilihan untuk diceklist. Skor yang diberikan apabila jawaban enak maka diberi skor 3 dan apabila jawaban kurang enak diberi skor 2 dan jawaban tidak enak diberi skor 1. Kemudian jumlah skor responden dibagi dengan jumlah pilihan kuesioner dan dikalikan dengan 100%. Untuk mendapatkan nilai tersebut dapat kita lihat kriteria sebagai berikut : Tidak enak jika rasa tidak sedap dan tidak merangsang selera makan. Kurang enak jika rasa kurang sedap dan kurang merangsang. Enak jika rasa sedap dan merangsang selera makan.

#### 7) Aroma Makanan

Pada kuesioner aroma makanan terdapat tiga pilihan untuk diceklist. Skor yang diberikan apabila jawaban enak maka diberi skor 3 dan apabila jawaban kurang enak diberi skor 2 dan jawaban tidak enak diberi skor 1. Kemudian jumlah skor responden dibagi dengan jumlah pilihan kuesioner dan dikalikan dengan 100%. Untuk mendapatkan nilai tersebut dapat kita lihat kriteria sebagai berikut : Tidak enak jika bau tidak sedap dan tidak merangsang selera makan. Kurang enak jika bau kurang sedap dan kurang merangsang. Enak jika bau sedap dan merangsang selera makan.

#### 8) Tekstur Makanan

Pada kuesioner tekstur makanan terdapat tiga pilihan untuk diceklist. Skor yang diberikan apabila jawaban sesuai maka diberi skor 3 dan apabila jawaban kurang sesuai diberi skor 2 dan jawaban tidak sesuai diberi skor 1. Kemudian jumlah skor responden dibagi dengan jumlah pilihan kuesioner dan dikalikan dengan 100%. Untuk mendapatkan nilai tersebut dapat kita lihat kriteria sebagai berikut : Tidak sesuai jika tekstur yang diharapkan tidak sesuai dengan menu yang ada. Kurang sesuai jika tekstur yang diharapkan kurang sesuai dengan menu yang ada . Sesuai jika tekstur yang diharapkan sesuai dengan menu yang ada.

#### 9) Daya terima/ Sisa Makanan

Pada kuesioner daya terima makanan yang menggunakan skala Comstock terdapat enam pilihan untuk diceklist. Skor yang diberikan apabila jawaban tak bersisa maka diberi skor 5, jika jawaban sisa makanan nya  $\frac{1}{4}$  porsi diberi skor 4, jika jawaban sisa makanan nya  $\frac{1}{2}$  porsi diberi skor 3, jika jawaban sisa makanan nya  $\frac{3}{4}$  porsi diberi skor 2, jika hanya dicicip sedikit diberi skor 1 dan jawaban tidak dimakan diberi skor 0.

#### d. *Cleaning*

Yaitu pembersihan data yang merupakan kegiatan pengecekan kembali data yang sudah dientry apakah ada kesalahan atau tidak.

## 2. Analisis data

Data yang dihasilkan dianalisis secara univariat untuk memperoleh gambaran penyelenggaraan makanan, cita rasa, dan daya terima makanan di

Asrama SMA Global Madani.

Analisa univariat yang digunakan adalah distribusi frekuensi pada masing-masing variabel yang diteliti yaitu penyelenggaraan makanan (kelengkapan alat makan, ketepatan waktu distribusi makanan, dan sikap petugas), cita rasa (warna makanan, besar porsi, rasa, aroma, dan tekstur makanan), dan daya terima makanan.