

BAB III

METODELOGI PENELITIAN

A. Rancangan Penelitian

Studi tentang daya terima makanan di PSLU Tresna Werdha Natar, Lampung Selatan, menerapkan metode penelitian deskriptif. Metode ini menggambarkan situasi atau permasalahan dengan cara observasi langsung di lapangan. Pengumpulan data mengenai daya terima makanan dilakukan melalui kuesioner yang diisi langsung oleh responden.

B. Subjek Penelitian

1. Populasi

Populasi ialah kumpulan orang yang menjadi fokus penelitian atau yang akan diteliti. Istilah ini tidak hanya mengacu pada jumlah subjek, tetapi juga mencakup semua atribut atau ciri khas yang dimiliki oleh mereka. Populasi riset ini ialah lansia yang ada di PSLU Tresna Werdha Natar, Lampung Selatan sampai dengan saat ini berjumlah 82 orang lansia.

2. Sampel

Sampel ialah bagian dari populasi, sampel yang digunakan pada riset ini merupakan sebagian dari populasi lansia yang tinggal di PSLU Tresna Werdha Natar, Lampung Selatan. Perhitungan sampel pada penelitian ini yaitu dengan menggunakan rumus slovin (Notoatmodjo.S.2010) :

$$n = \frac{(N)}{1 + N(e)}$$

Keterangan :

n : jumlah sampel yang di cari

N : jumlah populasi

Nilai e = 0,10 (10%) untuk populasi dalam jumlah kecil (range penggunaanya yaitu dari 10% - 20%)

Perhitungan

$$\begin{aligned}
 n &= \frac{(N)}{1 + N(e)} \\
 &= \frac{82}{1 + 82(0,10)^2} \\
 &= \frac{82}{1,8} \\
 &= 45 \text{ orang lansia}
 \end{aligned}$$

3. Kriteria Responden

a. Kriteria inklusi dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1) Lansia Yang sehat jasmani dan rohani
- 2) Lansia Penghuni PSLU tresna werdha natar bersedia menjadi responden
- 3) Masih bisa berkomunikasi dengan baik dan belum pikun
- 4) Indra penciuman dan indra pengecap lansia masih berfungsi dengan baik

b. Kriteria eksklusi

- 1) Lansia yang sakit
- 2) Lansia yang sudah pikun

C. Lokasi dan Tempat Penelitian

1. Lokasi

Penelitian ini dilakukan di PSLU Tresna Wherdha Natar, Lampung Selatan.

2. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di PSLU Tresna Werdha Natar,Lampung Selatan pada April 2025.

D. Pengumpulan Data

1. Jenis Data

a) Data primer

Data primer adalah informasi yang dikumpulkan secara langsung dari responden dan digunakan oleh peneliti. Dalam penelitian ini, wawancara dengan responden mengenai topik yang diteliti dijadikan sumber data primer. Data yang diambil berkaitan dengan citarasa makanan meliputi penilaian pada aspek penampilan (warna dan bentuk makanan), rasa makanan (rasa, aroma, kematangan, dan tekstur), serta penerimaan makanan oleh responden.

b) Data sekunder

(Menurut Sugiono 2013) Data sekunder adalah data yang tidak dikumpulkan langsung oleh pengumpul data, melainkan diperoleh melalui pihak ketiga atau melalui dokumen tertulis.

2. Pengambilan Data

a) Data Primer

Data primer penelitian ini menggunakan hasil angket yang didapatkan dari responden mengenai topik penelitian Data yang diambil yaitu data dari formulir comstock dan data kuesioner cita rasa makanan meliputi aspek penampilan : warna, dan bentuk, serta aspek rasa makanan : aroma, suhu, tingkat kematangan, tekstur.

b) Data Sekunder

Data sekunder yang digunakan berasal dari PSLU Tresna Werdha Natar, Lampung Selatan, yang meliputi informasi yang diperoleh secara langsung dan tidak langsung, termasuk laporan yang relevan serta keterangan lain. Data tersebut menggambarkan kondisi umum PSLU Tresna Werdha Natar dan jumlah penghuni lansia di institusi tersebut.

E. Pengolahan Dan Analisis Data

1. Pengolahan data

A. Editing

Editing merupakan kegiatan untuk melakukan pengecekan isian kuesioner apakah jawaban yang ada dikuesioner sudah lengkap, jelas, relevan dan konsisten. Editing dalam penelitian ini yaitu mengecek atau mengoreksi kuesioner penelitian, proses editing dilakukan pengecekan kelengkapan data yang diperlukan, seperti persepsi responden terhadap cita rasa makanan yang disajikan di panti jompo Tresna Werdha Natar, Lampung Selatan.

b Skoring

1. Penampilan makanan dinilai dengan empat tingkat skor, yaitu 1 untuk kurang menarik, 2 cukup menarik, 3 menarik, dan 4 sangat menarik.
2. Rasa makanan juga dinilai dengan empat skor, di mana 1 berarti kurang enak, 2 cukup enak, 3 enak, dan 4 sangat enak.
3. Daya terima makanan dinilai menggunakan enam skor: 0 menunjukkan makanan tidak dimakan, 1 hanya dicicipi, 2 tersisa 75% porsi, 3 tersisa 50% porsi, 4 tersisa 25% porsi, dan 5 berarti makanan telah habis dimakan.

c. Coding

Coding merupakan aktivitas mengonversi data teks menjadi data numerik. Tujuan dari coding adalah agar analisis data menjadi lebih mudah dan proses entri data dapat berjalan lebih cepat.

1) Faktor eksternal (Cita rasa makanan)

Aspek penampilan makanan

- a) Informasi warna makanan dikumpulkan melalui kuesioner, di mana indeks warna diklasifikasikan dengan kode "1" menunjukkan kurang menarik, "2" cukup menarik, "3" menarik, dan "4" sangat menarik.

- b) Bentuk makanan juga dinilai melalui kuesioner dengan kode indeks tingkat kematangan, yaitu "1" untuk kurang menarik, "2" cukup menarik, "3" menarik, dan "4" sangat menarik.

Aspek rasa makanan

- a) Informasi rasa makanan diperoleh dari kuesioner, indeks tingkat rasa makanan diberi kode yaitu "1" kurang enak, "2" cukup enak, "3" enak, "4" sangat enak.
- b) Data aroma makanan didapatkan melalui kuesioner, yaitu diberi kode yaitu "1" kurang harum, "2" cukup harum, "3" harum, "4" sangat harum.
- c) Untuk tingkat kematangan makanan didapatkan melalui kuesioner, indeks tingkat kematangan makanan diberi kode yaitu "1" kurang sesuai, "2" cukup sesuai, "3" sesuai, "4" sangat sesuai.
- d) Serta tekstur makanan didapatkan melalui kuesioner, dengan kode yaitu "1" kurang sesuai, "2" cukup sesuai, "3" sesuai, "4" sangat sesuai.

2) Sisa makanan

Untuk skor sisa makanan responden diberi kode dengan kategori menjadi:

Kode 1 = sedikit, jika tersisa makanan $\leq 20\%$

Kode 2 = banyak, jika tersisa makanan $> 20\%$

3) Daya terima

Daya terima makanan didapatkan melalui kuesioner. Sehingga skor daya terima makanan pasien diberi skor kode dengan kategori :

1 = buruk, jika daya terima makan lansia $\leq 60\%$

2 = cukup baik, jika daya terima makan lansia $60\% - 80\%$

3 = baik, jika asupan daya terima makan lansia $\geq 80\%$

d. Processing

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

1. Penampilan makanan

Pada kuesioner citarasa makanan untuk aspek penampilan makanan terdapat 4 pilihan untuk di tulis skornya. Skor yang diberikan apabila jawaban kurang menarik maka diberi skor 1, jawaban cukup menarik diberi skor 2, jawaban menarik diberi skor 3 dan jawaban sangat menarik diberikan skor 4. Kemudian jumlah skor responden dibagi dengan jumlah pilihan kuesioner dan dikalikan 100% kemudian dikelompokkan menjadi katagori. Katagori kurang menarik jika jumlah skor <39%, katagori cukup menarik jika jumlah skor 40 – 59%, katagori menarik jika jumlah skor 60 – 79% dan katagori sangat menarik jika jumlah skor 80 – 100%.

2. Rasa makanan

Pada kuesioner citarasa makanan untuk aspek rasa makanan terdapat 4 pilihan untuk di tulis skornya . Skor yang diberikan apabila jawaban kurang enak maka diberi skor 1, jawaban cukup enak diberi skor 2, jawaban enak diberi skor 3 dan jawaban sangat enak diberikan skor 4. Kemudian jumlah skor responden dibagi dengan jumlah pilihan kuesioner dan dikalikan 100% kemudian dikelompokkan menjadi katagori. Katagori kurang menarik jika jumlah skor <39%, katagori cukup menarik jika jumlah skor 40 – 59%, katagori menarik jika jumlah skor 60 – 79% dan katagori sangat menarik jika jumlah skor 80 – 100%.

3. Daya terima makanan

Alat ukur untuk mengetahui daya terima makanan adalah hasil sisa makanan responden. Katagori daya terima makanan adalah buruk jika hasil $\leq 60\%$, cukup baik jika hasil 60 – 80%, dan baik jika hasil $\geq 80\%$. (Lombantoruan, 2012)

Rumus perhitungan sisa makanan :

$$\frac{\text{Total nilai}}{\text{Jumlah jenis menu} \times 5} \times 100\%$$

Cara menghitung daya terima makanan

Daya terima makanan diperoleh dari 100% - hasil persen sisa makanan.

e. Memasukan data (*data entry*)

Data entry adalah proses memasukkan, mengumpulkan, dan mengelola data ke dalam sistem komputer atau database. Setelah kuesioner sudah terisi penuh dan dicek, maka selanjutnya memproses data agar dapat dianalisis yaitu dengan cara memasukan data kuesioner ke aplikasi SPSS, kemudian data dianalisis menggunakan analisis distribusi frekuensi dari setiap variable dan didapatkan juga presentasi setiap katagori.

f. Pembersihan data (*Cleaning*)

Pembersihan data atau *data cleaning* adalah proses memperbaiki atau menghapus data yang salah, rusak, tidak lengkap, atau duplikat dalam sebuah kumpulan data. Pembersihan data dilakukan sebelum analisis data karena data mentah biasanya tidak tersusun rapi, tidak akurat, atau tidak lengkap.

2. Analisis data

Analisis data yang digunakan pada penelitian ini yaitu analisis univariat atau analisis deskriptif yang bertujuan untuk menjelaskan dan mendeskripsikan setiap variable penelitian. Analisis univariat ini dilakukan untuk memperoleh gambaran variasi seluruh variable yang diteliti dengan membuat table distribusi frekuensi. Analisis univariat dimasukkan untuk menggambarkan daya terima makan lansia di PSLU Tresna Werdha Natar, Lampung Selatan.