

## BAB III

### METODE PENELITIAN

#### A. Rancangan Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif dengan rancangan menggunakan desain studi *cross sectional*, yaitu dengan cara pengumpulan data sekaligus pada suatu waktu dengan tujuan untuk mengetahui gambaran ketepatan waktu distribusi makanan, sikap penyaji, penampilan, rasa, dan sisa makanan di Pondok Pesantren Dinniyah Putri. Untuk menggambarkan sisa makanan penelitian ini menggunakan metode Comstock.

#### B. Subjek Penelitian

##### 1. Populasi

Menurut penelitian Sugiyono (2019) Populasi adalah keseluruhan objek penelitian atau objek yang akan diteliti. Populasi dalam penelitian ini adalah semua santri yang tinggal di Pondok Pesantren Dinniyah Putri yang berjumlah 405 santri.

##### 2. Sampel

Menurut Sugiyono (2019) Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut. Sampel dalam penelitian ini adalah 80 santri di Pondok Pesantren Dinniyah Putri yang tinggal di asrama. Cara menentukan 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

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

$$n = \frac{405}{1 + 405 (0,1^2)}$$

$$n = \frac{405}{1 + 1,5}$$

= 80 orang, dengan rincian responden perkelas dapat dilihat pada table 1

Tabel 1  
Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Kelas

| Kelas  | Jumlah         |             |
|--------|----------------|-------------|
|        | Responden ( n) | Persentase% |
| 1B1    | 19             | 23          |
| 1B2    | 20             | 25          |
| 1B3    | 22             | 27          |
| 1B6    | 19             | 23          |
| Jumlah | 80             | 100         |

Berdasarkan tabel 1, responden terbanyak terdapat dikelas 1 B3 yaitu 22 responden (27%) dan jumlah responden yang paling sedikit ada dikelas 1 B1 dan 1 B6 dengan 19 responden (23%).

Keterangan:

N: Populasi

n: sampel

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

#### b. Teknik Sampling

Teknik sampling merupakan teknik pengambilan sampel. Untuk menentukan sampel yang akan digunakan dalam penelitian, terdapat berbagai teknik sampling yang digunakan.

Teknik yang digunakan dalam pemilihan subjek adalah *probability sampling* dengan metode *simple random sampling* yaitu pengambilan anggota sampel dari populasi yang dilakukan secara di undi menggunakankertas kecil sesuai dengan jumlah siswi yaitu 405, lalu masukan kesuatu wadah di acak dan mengambil satu persatu kertas sebanyak 80 respondensesuai dengan sampel yang telah ditentukan.

#### C. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan di Asrama Pondok Pesantren Dinniyah Putri pada 12

April 2025.

#### **D. Pengumpulan Data**

##### **1. Jenis Data**

###### **a. Primer**

Data primer yaitu data langsung yang diambil dari Pondok Pesantren Dinniyah Putri mengenai penampilan, rasa, dan daya terima makanan selama 1 hari dengan menggunakan instrument kuesioner. Daya terima makanan yang diteliti yaitu makan pagi, siang, dan sore terdiri dari lauk hewani, lauk nabati, dan sayur.

###### **b. Sekunder**

Data sekunder di peroleh dari Pondok Pesantren Dinniyah Putri yaitu data yang diperoleh secara tidak langsung baik berupa laporan ataupun keterangan lain. Data sekunder ini meliputi gambaran umum di Asrama Pondok Pesantren Dinniyah Putri dan data siswa siswi Pondok Pesantren Dinniyah Putri 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. Skoring**

###### **1) Penampilan**

Skor pada data penampilan makanan di bagi menjadi 3 yaitu:

1 = tidak menarik

2 = kurang menarik

3 = menarik.

###### **2) Rasa**

Skor pada data rasa makanan di bagi menjadi 3 yaitu:

1 = tidak enak

2 = kurang enak

3 = untuk enak

3) Daya terima

Skor pada data sisa makanan di bagi menjadi 5 yaitu:

0 = tidak dimakan

1 = sisa  $\frac{3}{4}$

2 = sisa  $\frac{1}{2}$

3 = sisa  $\frac{1}{4}$

4 = tidak bersisa.

### c. Coding

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

#### 1) Penampilan Makanan

Pengkodean pada data penampilan makanan dibagi menjadi 3 yaitu:

1 = tidak menarik

2 = kurang menarik

3 = menarik.

#### 2) Warna Makanan

Pengkodean pada data warna makanan dibagi menjadi 3 yaitu:

1 = tidak menarik

2 = kurang menarik

3 = menarik.

#### 3) Bentuk Makanan

Pengkodean pada data bentuk makanan dibagi menjadi 3 yaitu:

1 = tidak menarik

2 = kurang menarik

3 = menarik.

#### 4) Besar Porsi

Pengkodean pada data besar porsi dibagi menjadi 3 yaitu:

1 = kecil

2 = besar

3 = cukup

5) Penyajian Makanan

Pengkodean pada data penyajian makanan dibagi menjadi 3 yaitu:

1 = tidak sesuai

2 = kurang sesuai

3 = sesuai

6) Rasa Makanan

Pengkodean pada data rasa makanan dibagi menjadi 3 yaitu:

1 = tidak enak

2 = kurang enak

3 = enak.

7) Aroma Makanan

Pengkodean pada data aroma makanan dibagi menjadi 3 yaitu:

1 = tidak enak

2 = kurang enak

3 = enak.

8) Bumbu Makanan

Pengkodean pada data bumbu makanan dibagi menjadi 3 yaitu:

1 = tidak enak

2 = kurang enak

3 = enak

9) Tekstur Makanan

Pengkodean pada data tekstur makanan dibagi menjadi 3 yaitu:

1 = tidak sesuai

2 = kurang sesuai

3 = sesuai.

10) Suhu Makanan

Pengkodean pada data suhu makanan dibagi menjadi 3 yaitu:

1 = tidak sesuai

2 = kurang sesuai

3 = sesuai

11) Daya terima

Untuk menggambarkan daya terima pada penelitian menggunakan

metode Comstock dan Pengkodean pada data daya terima dibagi menjadi 2 yaitu:

1 =  $\leq 80\%$  makanan yang di konsumsi

2 =  $\geq 80\%$  makanan yang dikonsumsi.

#### 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 memasukan data dari kuesioner ke dalam tabel aplikasi spss.

##### 1) Penampilan Makanan

Pada kuesioner penampilan 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% kemudian dikelompokkan menjadi kategori. Kategori menarik jika jumlah skor  $\geq 80\%$ , kategori kurang menarik jika jumlah skor 60%-80% dan untuk kategori tidak menarik jika jumlah skor  $< 60\%$ .

##### 2) 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% kemudian dikelompokkan menjadi kategori. Kategori enak jika jumlah skor  $\geq 80\%$ , kategori kurang enak jika jumlah skor 60%-80% dan untuk kategori tidak enak jika jumlah skor  $< 60\%$ .

##### 3) Daya terima makanan

Alat ukur untuk mengetahui daya terima makanan adalah hasil sisa makanan santri. Kategori daya terima makanan adalah baik (yang dihabiskan  $\geq 80\%$ ) dan tidak baik (yang dihabiskan  $< 80\%$ ) (Gobel *et al.*, 2011).

Rumus perhitungan sisa makanan:

$$\text{Rumus perhitungan} = \frac{\text{Total Nilai}}{\text{Jumlah jenis menu} \times 4} \times 100\%$$

Sumber: Wayansari et.al., (2018)

Perhitungan daya terima makanan:

$$\text{Rumus perhitungan} = 100\% - \% \text{ sisa makanan}$$

e. *Cleaning*

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

## 2. Analisis data

Data yang dihasilkan dianalisis secara univariat untuk memperoleh gambaran Daya Terima Makanan di Asrama Pondok Pesantren Dinniyah Putri. Analisa univariat yang digunakan adalah distribusi frekuensi pada masing masing variable yang diteliti yaitu penampilan (warna, bentuk, besar porsi, penyajian), cita rasa (rasa, aroma, bumbu, tekstur, suhu) dan daya terima makanan.