

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Rancangan Penelitian

Penelitian tentang gambaran biaya bahan makanan dan nilai zat gizi makro di Lembaga Pemasarakatana Kelas IIB Kota Agung Kabupaten Tanggamus penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan melihat gambaran dengan variabel yang diteliti yaitu biaya bahan makanan dan nilai zat gizi makro (energi, protein, lemak dan karbohidrat). Metode ini adalah penelitian yang dilakukan dengan tujuan utama untuk memberikan gambaran atau deskripsi tentang suatu keadaan secara objektif (Rachmat, 2017)

B. Subjek Peneliti

1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah pegawai penanggung jawab dapur dan pegawai tata usaha serta 398 narapidana di Lembaga Pemasarakatana Kelas IIB Kota Agung Kabupaten Tanggamus.

2. Sampel

Sampel dalam penelitian ini adalah pegawai penanggung jawab dapur 1 orang dan pegawai tata usaha 1 orang, sampel untuk zat gizi makro minimal 30 sampel dipilih secara acak dan sampel untuk besar porsi sebanyak 70 responden di Lembaga Pemasarakatana Kelas IIB Kota Agung kabupaten Tanggamus.

Besar sampel yang diperlukan ditentukan berdasarkan perhitungan dari Lemeshow (1997) dengan rumus sebagai berikut.

$$n = \frac{Z^2 - \alpha p(1 - p)N}{d^2(N - 1) + Z^2 1 - \alpha p(1 - p)}$$

Keterangan:

n = besar sampel

$Z\alpha$ = nilai Z pada derajat kemaknaan 95% (1,96)

p = proporsi variabel berdasarkan penelitian terdahulu 66,7%

(0,667) (Andari, 2017)

d = besar penyimpangan 10% (0,1)

N = besarnya populasi

Maka jumlah sampel yang diperoleh dalam penelitian ini adalah:

$$n = \frac{(1,96)^2 \times (0,667) \times (1 - 0,667)398}{(0,1)^2(398 - 1) + (1,96)^2 \times (0,667) \times (1 - 0,667)}$$

$$n = \frac{3,8416 \times (0,667) \times (0,333)398}{(0,01)(397) + 3,8416 \times (0,667) \times (0,333)}$$

$$n = \frac{339,59}{3,97 + 0,853}$$

$$n = \frac{339,59}{4,823}$$

$$n = 70,41 \approx 70 \text{ orang}$$

C. Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian dilakukan di Lembaga Pemasarakatan Kelas IIB Kota Agung Kabupaten Tanggamus. Waktu pengambilan data dilaksanakan pada bulan april - mei 2021.

D. Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan pada penelitian dalam penelitian ini terdiri dari dua jenis yaitu:

1. Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh atau dikumpulkan oleh peneliti secara langsung dari sumber data. Data ini merupakan data – data mengenai biaya bahan makanan, standar biaya makanan, kesesuaian menu, besar per porsi dan mengetahui zat gizi makro (energi, protein, lemak dan karbohidrat). Dilakukan dengan cara observasi dan wawancara langsung terhadap pegawai penanggung jawab dapur dan pegawai tata usaha dengan lembar kuesioner.

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung baik berupa laporan ataupun keterangan lain. Data ini merupakan data-data mengenai gambaran umum penyelenggaraan makanan dan pelaksanaan biaya bahan makanan dan nilai zat gizi makro (energi, protein, lemak dan karbohidrat) di

Lembaga Pemasarakatan Kelas IIB Kota Agung kabupaten Tanggamus. sebagai penunjang dalam penelitian ini.

E. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan Data

Pengolahan data yang dilakukan dengan cara:

a. *Editing*

Editing merupakan kegiatan untuk melakukan pengecekan isian jawaban responden apakah sudah lengkap, jelas, dan relevan. Pengecekan dilakukan pada lembar kuesioner yang telah dikumpulkan dalam daftar pertanyaan ataupun pada pedoman wawancara dan daftar pengamatan.

b. *Cooding*

Cooding merupakan kegiatan merubah data berbentuk huruf menjadi data berbentuk angka atau bilangan untuk mempermudah entri data. Kegunaan dari cooding adalah untuk mempermudah pada saat analisis data dan juga mempercepat pada saat entri data.

c. *Processing*

Processing yaitu setelah kuisisioner terisi penuh dan benar, dengan memasukkan data yang sudah di entri ke dalam tabel sehingga dapat dianalisis.

- 1) Data perhitungan biaya bahan makanan di peroleh dari hasil jawaban kuesioner dengan alat bantu wawancara dengan petugas yang bertanggung jawab dan pengamatan secara langsung pada kegiatan, kemudian dilakukan perhitungan dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Kebutuhan bahan makanan} = \text{jumlah bahan makanan per hari} \times \text{harga per kg} / \text{jumlah narapidana}$$

- 2) Standar biaya bahan makanan, cara pengumpulan data di peroleh dari hasil jawaban kuesioner dengan alat bantu wawancara dengan petugas yang bertanggung jawab dan pengamatan secara langsung kemudian hasilnya dibandingkan dengan standar biaya yang sudah ditetapkan.
- 3) Data kesesuaian menu di peroleh dari hasil jawaban kuesioner dengan alat bantu wawancara dengan petugas yang bertanggung jawab dan pengamatan secara langsung, kemudian hasilnya dibandingkan dengan menu yang sudah

ditetapkan sehingga diketahui gambaran kesesuaian menu di Lembaga Pemasarakatan Kelas II B Kota Agung Kabupaten Tanggamus.

- 4) Data besar porsi di peroleh dari hasil jawaban kuesioner, sehingga diketahui gambaran besar porsi di Lembaga Pemasarakatan Kelas II B Kota Agung Kabupaten Tanggamus.
- 5) Data zat gizi makro (energi, protein, lemak dan karbohidrat) di peroleh dengan cara menimbang menu masakan yang akan di sajikan, selanjutnya menghitung zat gizi makro (energi, protein, lemak dan karbohidrat) menggunakan nutrisurvei.

d. *Cleaning*

Cleaning yaitu kegiatan pengecekan kembali untuk melihat kemungkinan adanya kesalahan kode, ketidak lengkapan dan sebagainya. Kemudian dilakukan pembetulan atau koreksi.

2. Analisis Data

Analisis data dalam penelitian ini menggunakan analisis univariat untuk memperoleh gambaran analisis biaya bahan makanan dan nilai zat gizi makro (energi, protein, lemak dan karbohidrat) di Lembaga Pemasarakatan Kelas IIB Kota Agung Kabupaten Tanggamus.