

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 Asrama Muslimat Pesantren Alfatah. 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 Asrama Putri Muslimat Pondok Pesantren Alfatah yang berjumlah 150 santri.

2. Sampel

Sampel dalam penelitian ini adalah 60 santri di Asrama Muslimat Pesantren Alfatah 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

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

$$n = \frac{150}{1+150 (0,1^2)}$$

$$n = \frac{150}{1+1,5}$$

= 60 orang.

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 menggunakan kertas kecil sesuai dengan jumlah siswi yaitu 150, lalu masukan kesuatu wadah di acak dan mengambil satu persatu kertas sebanyak 60 responden sesuai dengan sampel yang telah ditentukan.

C. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan di Asrama Muslimat Pesantren Alfatah. Penelitian dilaksanakan pada 1 mei 2023.

D. Pengumpulan Data

1. Jenis Data

a. Primer

Data primer yaitu data langsung yang diambil dari Asrama Muslimat Pesantren Alfatah mengenai ketepatan waktu distribusi makanan, sikap penyaji, 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 Alfatah Natar yaitu data yang diperoleh secara tidak langsung baik berupa laporan ataupun keterangan lain. Data sekunder ini meliputi gambaran umum di Asrama Muslimat Pesantren Alfatah dan data siswa siswi di Asrama Muslimat Pesantren Alfatah 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. Skor 1 untuk tidak menarik, skor 2 untuk kurang menarik, skor 3 untuk menarik.

2) Rasa

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

3) Daya terima

Skor pada data sisa makanan di bagi menjadi 5. Skor 0 untuk tidak dimakan, skor 1 untuk sisa $\frac{3}{4}$, skor 2 untuk sisa $\frac{1}{2}$, skor 3 untuk sisa $\frac{1}{4}$, skor 4 untuk 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) Ketepatan waktu distribusi makanan

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

2) 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.

3) Penampilan Makanan

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

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) Bentuk Makanan

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

6) Besar Porsi

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

7) Penyajian Makanan

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

8) 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.

9) 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.

10) Bumbu Makanan

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

11) 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.

12) Suhu Makanan

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

13) Daya terima

Untuk menggambarkan daya terima pada penelitian menggunakan metode Comstock dan Pengkodean pada data daya terima dibagi menjadi 2. Kode 1 untuk $\leq 80\%$ makanan yang di konsumsi, kode 2 untuk $\geq 80\%$ 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) Ketepatan waktu distribusi makanan

Pada kuesioner Ketepatan waktu distribusi makan pagi dan sore terdapat dua pilihan untuk diceklist. Skor yang diberikan apabila jawaban tidak tepat maka diberi skor 1 dan apabila jawaban tepat diberi skor 2. Kemudian disimpulkan menjadi tepat: jika ketepatan waktu makan tepat sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan dan kategori tidak tepat jika ketepatan waktu makan tidak sesuai dengan ketentuan.

2) Sikap petugas

Pada kuesioner sikap petugas terdapat dua pilihan untuk diceklist. Skor yang diberikan Kode 1 untuk tidak ramah dan kode 2 untuk cukup ramah dan kode 3 untuk ramah, kemudian disimpulkan yang menjawab tidak ramah, cukup ramah, dan ramah.

3) 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 $< 60\%$.

4) 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 $< 60\%$.

5) 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:

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

c. *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 Muslimat Pesantren Alfatah. Analisa univariat yang digunakan adalah distribusi frekuensi pada masing-masing variable yang diteliti yaitu penyelenggaraan makanan (ketepatan waktu distribusi makanan, dan sikap petugas), penampilan (warna, bentuk, besar porsi, penyajian), cita rasa (rasa, aroma, bumbu, tekstur, suhu) dan daya terima makanan.