

BAB IV

METODE PENELITIAN

4.1 Jenis Dan Disain Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif, dengan desain penelitian dengan rancangan cross sectional untuk melihat Gambaran Daya Terima Makanan Di Panti Asuhan Al Hasanah Kabupaten Kampar Riau. Penelitian ini dilakukan untuk mendeskripsikan tentang rasa, aroma, tekstur, dan penampilan makanan, serta daya terima terhadap sisa makanan.

4.2 Waktu Dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada 21 November 2023 – 21 Mei 2024. Tempat penelitian ini yaitu di Panti Asuhan Al Hasanah Kabupaten Kampar Riau.

4.3 Populasi Dan Sampel

4.3.1 Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah sebanyak 22 orang dengan rentang usia 7 – 12 tahun yang ada di Panti Asuhan Al Hasanah Kabupaten Kampar Riau.

4.3.2 Sampel

Dalam penelitian ini menggunakan total sampling dimana subjek diteliti anak usia 7 – 12 tahun dengan Jumlah sampel sebanyak 22 orang yang ada di Panti Asuhan Al Hasanah Kabupaten Kampar Riau.

4.4 Jenis Dan Cara Pengumpulan Data

4.4.1 Data Primer

Data primer yang diperoleh secara langsung menggunakan instrumen meliputi:

1. Data identitas responden: nama, umur, jenis kelamin.
2. Data penilaian daya terima terkait cita rasa (rasa, aroma, tekstur, penampilan) menggunakan formulir Uji Daya Terima.

3. Data sisa makanan menggunakan formulir Visual Comstock setelah pasien mengonsumsi makanannya.

Data primer diperoleh dengan wawancara dan observasi selama tiga hari terhadap rentang waktu pada jadwal makan pagi, makan siang, dan makan malam. Wawancara dan observasi dilakukan di Panti Asuhan Al – Hasanah.

4.4.2 Data Sekunder

Data sekunder yang didapat dari Panti Asuhan Al Hasanah Kabupaten Kampar Riau, informasi jumlah anak usia 7 – 12 tahun, dan informasi terkait dana penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Al Hasanah Kabupaten Kampar Riau.

4.5 Pengolahan Data Dan Analisis Data

4.5.1 Pengolahan Data

Pada penelitian ini, data yang diperoleh dilakukan tahapan proses pengolahan data sebagai berikut:

1. Coding

Merupakan upaya untuk mengelompokkan data menurut variabel penelitian yang ada.

- a) Pemberian penilain cita rasa dibagi menjadi empat aspek dengan ketentuan pemberian skor sebagai berikut:
 - 1) Kurang enak diberi skor 1.
 - 2) Cukup diberi skor 2.
 - 3) Baik diberi skor 3.

(Sumber : Lumbantoruan, 2012) (Wahyuningsih, 2018)

Kategori dibuat dengan menghitung skor jawaban dari semua spek, dengan aspek perhitungan sebagai berikut :

$$\text{Nilai} = \frac{\text{jumlah skor jawaban}}{\text{skor maksimum (3)} \times \text{aspek penilain (3)}} \times 100\%$$

Hasil penilaian cita rasa secara umum didapat dari perbandingan skor total yang di peroleh dengan skor seharusnya yang di kategorikan sebagai berikut :

- 1) Kurang : jumlah penilaian <60%
 - 2) Cukup : jumlah penilaian 60-80%
 - 3) Baik : jumlah penilaian >80%
- b) Mengukur daya terima makanan dengan menggunakan metode comstock (comstock 6 skala) yaitu dengan cara menaksirkan secara visual banyaknya sisa makanan yang dikonsumsi oleh anak. Estimasi tersebut bisa dalam bentuk berat makanan yang disajikan atau dalam bentuk skala 6 point. Skala 6 point yang dimaksud yaitu:
- 1) Skala 5 jika makanan seluruhnya dikonsumsi (100% dikonsumsi).
 - 2) Skala 4 jika tersisa makanan $\frac{1}{4}$ porsi (75% dikonsumsi).
 - 3) Skala 3 jika tersisa makanan $\frac{1}{2}$ porsi (50% dikonsumsi).
 - 4) Skala 2 jika tersisa makanan $\frac{3}{4}$ porsi (25% dikonsumsi).
 - 5) Skala 1 jika hanya dikonsumsi sedikit, kira-kira 1 sendok makan (5% dikonsumsi).
 - 6) Skala 0 jika tidak dikonsumsi sama sekali.

$$\text{Audit skor} = \frac{\text{total nilai}}{\text{jumlah jenis menu (5)} \times 5} \times 100\%$$

Sehingga daya terima di kategorikan menjadi:

- 1) Sisa makan Banyak >20%
 - 2) Sisa makan Sedikit $\leq 20\%$
2. Entri data
Merupakan kegiatan memasukkan data kedalam program komputer.
3. Teknik Penyajian Data
Data yang sudah terkumpul disajikan dalam bentuk tabel dan teks. Penyajian data terdiri dari dua tabel yaitu tabel tingkat kesukaan pada makanan dan tabel hasil daya terima makanan anak yang dilihat dari sisa makanan anak.

4.5.2 Analisa Data

Analisis univariat bertujuan untuk mendeskripsikan variabel yang diteliti meliputi sisa nasi, sisa lauk hewani, sisa lauk nabati, sisa sayur, rasa, aroma, tekstur, dan porsi makanan. Dalam hal ini variable yang diteliti adalah data tingkat kesukaan dan daya terima makanan yang disajikan dalam bentuk tabel dan diolah secara deskriptif.