

BAB IV

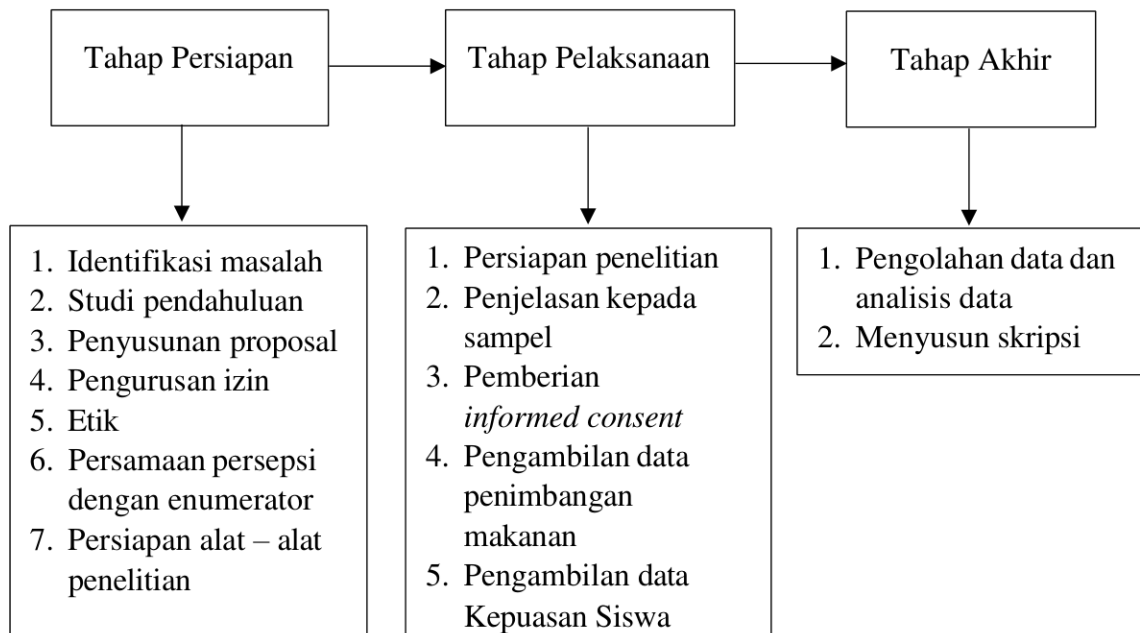
METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Desain penelitian ini menggunakan metode observasional yang bertujuan untuk menganalisis perbedaan antara variabel *independen* dan variabel *dependen* dalam menjelaskan perbedaan sebab dan akibat diantara keduanya. Desain penelitian ini yang digunakan adalah *cross sectional* yaitu pengumpulan data dilakukan pada waktu yang sama untuk mengidentifikasi *variabel dependen* (sisa makanan) dan variabel *independen* (kepuasan siswa).

B. Alur Penelitian

Alur penelitian dilakukan secara sistematis dalam beberapa tahap sebagai berikut :



Gambar 2. Kerangka Alur Penelitian

C. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di SMP St. Familia Kota Kupang, Provinsi Nusa Tenggara Timur. Sekolah ini merupakan salah satu sekolah menengah pertama favorit di Kota Kupang, serta termasuk di antara SMP swasta yang telah mendukung pelaksanaan Program Makanan Bergizi Gratis (MBG), di tengah masih adanya beberapa SMP swasta lainnya yang hingga saat ini belum bersedia menerima program tersebut. Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang dilakukan melalui wawancara terhadap beberapa siswa SMP St. Familia pada bulan Desember 2025, diketahui bahwa masih terdapat siswa yang belum sepenuhnya puas terhadap pelaksanaan program MBG. Ketidakpuasan tersebut terutama berkaitan dengan aspek cita rasa, penampilan, dan tekstur makanan yang disajikan, sehingga berdampak pada masih ditemukannya sisa makanan.

Adapun waktu pengambilan data penelitian dilaksanakan pada bulan Maret 2026.

D. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh siswa SMP St.Familia Kota Kupang yang menerima dan mengkonsumsi Makanan Bergizi Gratis (MBG) dengan jumlah seluruh siswa yaitu 281.

Adapun rincian berdasarkan tingkat kelas sebagai berikut :

Kelas VII : 110 siswa, terdiri dari 55 siswa laki-laki dan 55 siswa perempuan

Kelas VIII : 103 siswa terdiri dari 61 siswa laki-laki dan 42 siswa perempuan

Kelas IX : 68 siswa terdiri dari 34 siswa laki-laki dan 34 siswa perempuan

2. Sampel

Sampel penelitian adalah siswa yang memenuhi syarat inklusi dan eksklusi.

Besar sampel menggunakan rumus yang dikemukakan oleh Slovin sebagai berikut :

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

Keterangan :

N = besar populasi

n = besar sampel

d = tingkat presisi 10 %

Perhitungan Besar Sampel dengan d = 10 %

$$\begin{aligned} n &= \frac{281}{1 + 281(0,1)^2} \\ &= 74 \end{aligned}$$

Jumlah sampel : 74 siswa

Adapun pembagian sampel secara proporsional per kelas

a. Kelas VII : $110/281 \times 74 = 29$ siswa

b. Kelas VIII : $103/281 \times 74 = 27$ siswa

c. Kelas IX : $68/281 \times 74 = 18$ siswa

Adapun kriteria inklusi dan eksklusi dalam penelitian ini sebagai berikut :

a. Kriteria inklusi yaitu siswa yang hadir dan mengkonsumsi MBG serta bersedia menjadi sampel.

b. Kriteria eksklusi yaitu siswa yang tidak hadir pada saat pengambilan data (izin atau sakit), serta siswa yang memiliki riwayat alergi makanan.

Teknik yang digunakan dalam pengambilan sampel yaitu teknik probabilitas karena semua siswa yang memenuhi syarat mempunyai kesempatan yang sama sebagai sampel penelitian dan dalam penentuan yang dipilih digunakan simple random sampling dengan undian.

E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data

1. Jenis data yang dikumpulkan

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri dari beberapa jenis yaitu :

a. Data primer meliputi :

1. Data identitas siswa
2. Data sisa makanan
3. Data kepuasan siswa meliputi rasa, aroma, tekstur, penampilan, dan besar porsi

b. Data sekunder

1. Data jumlah seluruh siswa SMP St.Familia Kota Kupang
2. Data siklus menu MBG di SMP St.Familia Kota Kupang

2. Teknik pengumpulan data

Pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan oleh peneliti dengan bantuan 4 orang enumerator yaitu mahasiswa kelas RPL Prodi Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Denpasar dan guru kelas yang telah mendapat penjelasan tentang prosedur penelitian.

a. Data Primer

- 1) Data identitas sampel penelitian dikumpulkan melalui pengisian formulir identitas yang meliputi : kode sampel, kelas, usia, tempat dan tanggal lahir, jenis kelamin, dan alamat sampel.

- 2) Data sisa makanan diperoleh melalui metode *food weighing* dengan timbangan digital merk SF-400 yang memiliki kapasitas 1000gr (1 kg) dengan tingkat ketelitian 1 gram. Penimbangan dilakukan terhadap sisa makanan setelah siswa selesai mengkonsumsi Makanan Bergizi Gratis (MBG). Sebelum penimbangan sisa makanan dilakukan, terlebih dahulu dilakukan penimbangan awal terhadap salah satu sampel MBG sebelum dikonsumsi siswa. Hal ini bertujuan untuk memastikan berat awal makanan tersebut. Setelah siswa selesai makan, sisa makanan yang masih tersisa pada plato dikumpulkan dan dipisahkan berdasarkan jenis hidangannya. Sisa makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah masing-masing dimasukkan ke dalam plastik dan selanjutnya diberikan kode sesuai identitas sampel. Hasil penimbangan yang diperoleh kemudian dicatat pada formulir sisa makan untuk menghitung rata-rata persentase sisa makanan. Pengambilan data sisa makanan dilakukan sebanyak 5 kali pengulangan pada hari yang berbeda, berdasarkan siklus menu yang diterapkan di SPPG Bello yang melayani program MBG di SMP St Familia Kota Kupang.
- 3) Data kepuasan siswa yang meliputi aroma, cita rasa makanan, tekstur, penampilan dan besar porsi makanan diperoleh menggunakan metode pengisian angket harapan dan kinerja. Angket harapan digunakan untuk mengetahui ekspektasi siswa terhadap pelaksanaan program Makanan Bergizi Gratis (MBG) di sekolah. Angket harapan diisi oleh sampel diawal penelitian sebelum dilakukan pengambilan data sisa makanan. Selanjutnya, angket kinerja diisi oleh sampel setelah selesai mengkonsumsi MBG, yang bertujuan untuk menilai persepsi siswa terhadap kualitas makanan yang disajikan. Hasil dari angket kinerja kemudian dibandingkan dengan angket harapan untuk mengetahui

tingkat kesesuaian antara harapan dan kenyataan yang dirasakan oleh siswa dalam pelaksanaan program MBG.

b. Data Sekunder

Data terkait gambaran umum mengenai profil sekolah, data jumlah seluruh siswa SMP St.Familia Kota Kupang dan data siklus menu MBG.

F. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan data

Data yang dikumpulkan, selanjutnya dilakukan pengolahan terhadap data tersebut.

a. Data identitas sampel penelitian diolah secara deskriptif dan disajikan dalam bentuk tabel frekuensi.

b. Data kepuasan siswa (aroma, cita rasa, tekstur, penampilan dan besar porsi makanan) diolah dengan cara sebagai berikut :

1) Jawaban puas / penting diberi nilai 2

2) Jawaban tidak puas / tidak penting diberi nilai 1

Kemudian skor dari masing-masing sampel, baik untuk angket harapan maupun kinerja, kemudian di jumlahkan dan selanjutnya di hitung nilai rata-ratanya dengan menggunakan perbandingan antara kinerja dan harapan dikalikan 100%.

Hasil perhitungan tersebut selanjutnya dikategorikan sebagai berikut :

1) Puas, jika nilai $\geq 80\%$

2) Tidak Puas, jika nilai $< 80\%$

c. Data sisa makanan

Dalam penelitian ini, data sisa makanan diperoleh dengan cara melakukan metode *food weighing*, yaitu dengan menimbang sisa makanan pada setiap jenis hidangan yang terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan

buah setelah siswa selesai mengkonsumsi makanan pada Program MBG. Hasil penimbangan dinyatakan dalam bentuk persentase sisa makanan dengan membandingkan berat sisa makanan terhadap berat awal makanan saat dihidangkan. Persentase sisa makanan selanjutnya dikategorikan berdasarkan kriteria penilaian, yaitu sisa makanan $\leq 20\%$ dikategorikan sedikit (sesuai standar), sedangkan sisa makanan $> 20\%$ dikategorikan banyak (tidak sesuai standar).

2. Analisis Data

a. Analisis Univariat

Data univariat meliputi data identitas sampel, data sisa makanan dan data kepuasan sampel. Data tersebut kemudian dianalisa secara deskriptif dan disajikan dalam bentuk tabel frekuensi.

b. Analisis Bivariat

Analisa bivariat dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui perbedaan sisa makanan berdasarkan kepuasan siswa. Sebelum menetapkan uji perbedaan terlebih dahulu dilakukan uji normalitas data dengan menggunakan *Shapiro Wilk Test* pada tingkat signifikansi 5% ($\alpha = 0,05$) dan dilanjutkan dengan uji *Independent Sampel T-Test*.

Hipotesis penelitian dilakukan dengan uji statistik yaitu :

Ho : Tidak ada perbedaan sisa makanan berdasarkan kepuasan siswa

Ha : Ada perbedaan sisa makanan berdasarkan kepuasan siswa. Dengan kriteria pengambilan keputusan adalah sebagai berikut :

1. Jika nilai $p > 0,05$ maka Ho diterima dan Ha ditolak yang artinya tidak ada perbedaan sisa makanan berdasarkan kepuasan siswa
2. Jika nilai $p < 0,05$ maka Ha diterima dan Ho ditolak, yang artinya ada

perbedaan sisa makanan berdasarkan kepuasan siswa.

G. Etika Penelitian

Penelitian ini menerapkan beberapa prinsip etika sebagai berikut :

1. *Anonymity* (tanpa nama) dan *confidentiality* (kerahasiaan)

Dalam hal ini identitas sampel, seperti nama tidak dicantumkan dalam penelitian ini. Peneliti hanya menggunakan inisial atau kode tertentu untuk menjaga anonimitas sampel. Selain itu, seluruh informasi yang diperoleh dari sampel dijaga kerahasiaannya dan hanya digunakan untuk kepentingan penelitian.

2. *Justice* (keadilan)

Peneliti memastikan bahwa setiap sampel memperoleh perlakuan yang adil dan setara, baik sebelum, selama, maupun setelah berpartisipasi dalam penelitian.

3. *Beneficence* (asas kemanfaatan)

Penelitian dilaksanakan sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan dengan tujuan untuk mencapai hasil yang bermanfaat bagi sampel.

Ethical Clearence penelitian ini diterbitkan oleh Komite Etik Poltekkes Kemenkes

Denpasar Nomor : DP.04.02/ F.XXIV.26/250/2026 tanggal 09 Maret 2026.