

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Rancangan Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang menggambarkan ketepatan standar porsi lauk hewani dan nabati dengan besar porsi yang disajikan pada menu siang makanan biasa Kelas II dan Kelas III di RSUD Demang Sepulau Raya di Kabupaten Lampung Tengah tahun 2022.

Penelitian ini menggunakan random sampling atau sampel acak dikarenakan jumlah pasien yang tidak menetap atau bersifat homogen setiap harinya, sehingga penelitian mengambil sampel yang sesuai kriteria.

B. Subjek Penelitian

Subjek penelitian ini adalah petugas instalasi gizi yang menyajikan hidangan lauk hewani dan lauk nabati untuk pasien. Objek penelitian ini adalah hidangan lauk hewani dan nabati yang dijadikan sampel yaitu sebanyak 5 porsi dalam sehari dan penelitian ini dilakukan selama 10 hari.

C. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Demang Sepulau Raya di Kabupaten Lampung Tengah.

2. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan Desember 2021 dan April 2022.

D. Pengumpulan Data

1. Data Primer

Data primer yaitu data yang diperoleh langsung dari sumbernya, diamati dan dicatat untuk pertama kalinya. Data primer yang didapatkan pada penelitian ini yaitu besar porsi lauk hewani dan lauk nabati yang disajikan kepada pasien yang mendapatkan menu siang makan biasa selama 10 hari. Data besar porsi diperoleh dari observasi dan penimbangan yang disajikan untuk pasien kelas II

dan III. Metode observasi adalah cara yang digunakan oleh peneliti dalam mengumpulkan data dengan mengamati atau melihat petugas instalasi gizi dalam menyajikan porsi lauk hewani dan lauk nabati untuk pasien dan melihat hasil besar porsi yang ditimbang lalu dibandingkan dengan standar porsi lauk hewani dan lauk nabati yang ditetapkan oleh instalasi gizi.

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung baik berupa laporan ataupun keterangan lain. Data sekunder dalam penelitian ini adalah dokumentasi standar porsi.

E. Pengolahan Analisis Data

Data ketepatan standar porsi lauk hewani dan lauk nabati diperoleh dengan cara membandingkan besar porsi yang disajikan dengan standar porsi yang ditetapkan rumah sakit. Analisis data pada penelitian ini menggunakan analisis data secara deskriptif untuk menggambarkan variabel-variabel penelitian kemudian disajikan dalam bentuk tabel dan narasi.