

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Rancangan Penelitian

Penelitian ini menggunakan rancangan dengan pendekatan *cross-sectional* penelitian dengan metode penelitian deskriptif. Penelitian deskriptif ini bertujuan untuk mengetahui citarasa dan sisa makanan pada pasien yang mendapatkan makanan lunak di RSD dr. A Dadi Tjokrodipo Bandar Lampung. Variabel yang diteliti meliputi sisa makanan, penampilan dan rasa makanan.

B. Subjek Penelitian

1. Populasi

Populasi adalah wilayah generasi yang terdiri atas objek atau subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. (Sugiyono, 2019). Populasi dalam penelitian ini yaitu seluruh pasien rawat inap kelas III yang mendapatkan makanan lunak di RSD dr. A Dadi Tjokrodipo. Rata-rata pasien mendapatkan makanan lunak bulan Januari, Februari dan Maret adalah 82 pasien.

2. Sampel

Sampel adalah bagian dari jumlah karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut (Sugiyono, 2019). Objek penelitian ini adalah setiap hidangan makan pagi, siang, sore untuk pasien rawat inap yang mendapatkan makanan lunak. Sampel pada penelitian ini adalah pasien rawat inap yang memenuhi kriteria inklusi sedangkan pasien yang tidak memenuhi kriteria inklusi (eksklusi) tidak akan digunakan sebagai sampel.

1) Kriteria Inklusi

- a. Pasien mendapatkan makanan lunak.
- b. Pasien dewasa yang berumur 18 – 64 tahun.
- c. Pasien dirawat minimal sehari atau lebih.

d. Pasien mampu berkomunikasi dengan baik.

e. Pasien bersedia mengikuti penelitian.

2) Kriteria Eksklusi

a. Pasien dengan penyakit yang dapat mengganggu fungsi panca indera seperti gangguan fungsi penciuman, perasa dan penglihatan.

b. Pasien pulang sebelum penelitian selesai dilakukan.

c. Pasien puasa.

3. Besar Sampel

Besar sampel ditentukan dengan menggunakan rumus Slovin (Notoatmodjo, 2005), yaitu:

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

Keterangan :

N = Besar populasi

n = Jumlah sampel minimal yang akan diteliti

d = Persentase kelonggaran ketelitian kesalahan pengambilan sampel yang masih bisa ditolerir (0,1)

Berdasarkan rumus diatas maka diperoleh jumlah sampel (n) yaitu:

$$n = \frac{82}{1 + 82 (0,1^2)}$$

$$n = \frac{82}{1,82}$$

$$n = 45 \text{ responden}$$

4. Teknik pengambilan sampling

Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan metode *consecutive sampling*. Teknik pengambilan *consecutive sampling* digunakan karena dimana semua responden yang datang dan memenuhi kriteria pemilihan dimasukkan dalam penelitian sampai jumlah responden yang diperlukan terpenuhi (Sastroasmoro & Ismael, 2014). Penelitian ini dilakukan selama 4 hari, dimana responden yang mendapatkan makanan lunak pagi, siang dan sore dengan mempertimbangkan kriteria inklusi dan eksklusi.

C. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada tahun 2023 bertempat di Instalasi Gizi dan ruang rawat inap RSD dr. A Dadi Tjokrodipo.

2. Waktu Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan pada 11 – 14 Mei 2023.

D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data

1. Jenis Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari dua data yakni data primer dan data sekunder.

a. 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:

- 1) Data identitas pasien, nama pasien, jenis kelamin, usia
- 2) Data penilaian responden terkait penampilan makanan dengan wawancara menggunakan kuisisioner setiap selesai makan pagi, siang dan malam
- 3) Data penilaian responden pasien terkait rasa makanan dengan wawancara menggunakan kuisisioner setiap selesai makan pagi, siang dan malam
- 4) Data sisa makanan dilakukan dengan hasil observasi menggunakan metode comstock dengan melihat sisa makanan, pada menu makanan pagi, siang dan malam.

b. Data sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung baik berupa laporan ataupun keterangan lain. Data sekunder merupakan data pendukung data primer yang meliputi :

- 1) Gambaran umum Instalasi Gizi RSD dr. A Dadi Tjokrodipo
- 2) Data daftar pasien rawat inap kelas III yang mendapatkan makanan lunak
- 3) Data siklus menu saat penelitian di RSD dr. A Dadi Tjokrodipo

2. Cara Pengumpulan Data

Pengumpulan data dibagi menjadi dua tahap menurut pelaksanaannya yaitu:

a. Tahap Persiapan

- 1) Mempersiapkan administrasi perizinan untuk melaksanakan penelitian dari Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tanjung Karang ke RSD dr. A Dadi Tjokrodipo.
- 2) Mempersiapkan kelengkapan peralatan dan administrasi yang diperlukan selama penelitian berlangsung seperti kusioner, formulir, alat tulis, dll.

b. Tahap pelaksanaan

- 1) Penelitian ini tidak dilakukan sendiri, tetapi dibantu dengan teman sejawat yang disebut *enumerator* yang berjumlah 1 orang. Sebelum penelitian ini dilakukan, peneliti memberi penjelasan tentang tujuan dari kuesioner kepada *enumerator* agar persepsinya sama.
- 2) Peneliti melakukan *consecutive sampling* untuk mendata pasien yang memenuhi kriteria penelitian.
- 3) Peneliti dan *enumerator* memberikan penjelasan mengenai maksud dan tujuan peneliti sebelum melakukan wawancara.
- 4) Peneliti dan *enumerator* melakukan wawancara untuk mengetahui gambaran penampilan, rasa makanan dan sisa makanan.

3. Instrumen yang digunakan

Cara pengukuran dalam penelitian ini dengan menggunakan wawancara dan observasi dengan melihat sisa makanan. Instrumen yang digunakan adalah:

- a. Lembar kesediaan menjadi responden (*informed consent*)
- b. Formulir kuisisioner yang meliputi penilaian responden berkaitan dengan penampilan makanan dan rasa makanan
- c. Formulir metode taksiran visual comstock yang meliputi penaksiran sisa makanan responden

E. Pengolahan Data dan Analisis Data

1. Pengolahan Data

Pengolahan data yang dilakukan dengan cara:

a) Editing

Tahap ini dilakukan oleh peneliti demi memeriksa kesalahan, kelengkapan dan kejelasan dari data yang telah dikumpulkan atau diperoleh. Penyuntingan yang dilakukan secara langsung oleh peneliti terhadap data primer yang diolah melalui spss dan dihitung juga secara manual mengenai penampilan, rasa dan sisa makanan. Tujuan dari editing ini adalah untuk memastikan bahwa data yang diperoleh yaitu semua data yang diolah relevan dan dapat dibaca dengan baik.

b) Coding

Merupakan kegiatan merubah data berbentuk huruf menjadi data berbentuk angka/bilangan. Kegunaan dari coding adalah untuk mempermudah saat analisis data dan mempercepat saat entry data. Data tersebut kemudian diberi kode.

1) Jenis kelamin

Data jenis kelamin diperoleh dari hasil observasi dengan menggunakan kuesioner, dengan kode

“1” Laki – Laki

“2” Perempuan

2) Umur

Data umur diperoleh melalui hasil wawancara dengan menggunakan kuesioner, dengan memberikan kode

“1” 19-29 tahun

“2” 30-49 tahun

“3” 50-64 tahun

3) Penampilan

Data berkaitan dengan penilaian responden terhadap penampilan makanan (aroma, bumbu, tekstur, tingkat kematangan dan suhu makanan) pada semua hidangan makan pagi, siang dan malam dalam sehari diperoleh dari penilaian responden melalui kuisisioner.

a) Warna

Data warna makanan didapatkan melalui wawancara menggunakan kuisioner. Indeks warna makanan diberi skor 1 – 3 yaitu :

1 = Tidak menarik

2 = Kurang menarik

3 = Menarik

Lalu hasil dari skor tersebut dengan perhitungan sebagai berikut.

$$\text{Formula} = \frac{\text{Jumlah skor warna makanan}}{\text{Skor maksimal (3) x jumlah hidangan}} \times 100\%$$

Hasil penilaian aspek warna kemudian dikonversikan kedalam presentase kategori, sebagai berikut:

1 = Tidak menarik, jika jumlah skor < 60%

2 = Kurang menarik, jika jumlah skor 60 – 80%

3 = Menarik, jika jumlah skor > 80%

b) Bentuk

Data bentuk makanan didapatkan melalui wawancara menggunakan kuisioner. Indeks bentuk makanan diberi skor 1 – 3 yaitu:

1 = Tidak menarik

2 = Kurang menarik

3 = Menarik

Lalu hasil dari skor tersebut dengan perhitungan sebagai berikut.

$$\text{Formula} = \frac{\text{Jumlah skor bentuk makanan}}{\text{Skor maksimal (3) x jumlah hidangan}} \times 100\%$$

Hasil penilaian aspek bentuk kemudian dikonversikan kedalam presentase kategori, sebagai berikut:

1 = Tidak menarik, jika jumlah skor < 60%

2 = Kurang menarik, jika jumlah skor 60 – 80%

3 = Menarik, jika jumlah skor > 80%

c) Porsi

Data porsi makanan didapatkan melalui wawancara menggunakan kuisioner. Indeks porsi makanan diberi skor 1 – 3 yaitu:

- 1 = Tidak sesuai
- 2 = Kurang sesuai
- 3 = Sesuai

Lalu hasil dari skor tersebut dengan perhitungan sebagai berikut.

$$\text{Formula} = \frac{\text{Jumlah skor porsi makanan}}{\text{Skor maksimal (3) x jumlah hidangan}} \times 100\%$$

Hasil penilaian aspek porsi kemudian dikonversikan kedalam presentase kategori, sebagai berikut:

- 1 = Tidak sesuai, jika jumlah skor < 60%
- 2 = Kurang sesuai, jika jumlah skor 60 – 80%
- 3 = Sesuai, jika jumlah skor > 80%

d) Penyajian Makanan

Data penyajian makanan didapatkan melalui wawancara menggunakan kuisioner. Indeks penyajian makanan diberi skor 1 – 3 yaitu:

- 1 = Tidak menarik
- 2 = Kurang menarik
- 3 = Menarik

Lalu hasil dari skor tersebut dengan perhitungan sebagai berikut.

$$\text{Formula} = \frac{\text{Jumlah skor penyajian makanan}}{\text{Skor maksimal (3) x jumlah hidangan}} \times 100\%$$

Hasil penilaian aspek penyajian makanan kemudian dikonversikan kedalam presentase kategori, sebagai berikut:

- 1 = Tidak menarik, jika jumlah skor < 60%
- 2 = Kurang menarik, jika jumlah skor 60 – 80%
- 3 = Menarik, jika jumlah skor > 80%

Nilai penampilan makanan secara keseluruhan dapat menggunakan perhitungan sebagai berikut:

$$\text{Nilai} = \frac{\text{total nilai setiap aspek penampilan makanan}}{\text{aspek penampilan (4)}}$$

Nilai keseluruhan aspek penampilan makanan (warna, bentuk, porsi dan penyajian makanan) dikategorikan sebagai berikut:

- 1 = Kurang, jika jumlah skor < 60%
- 2 = Cukup, jika jumlah skor 60 – 80%
- 3 = Baik, jika jumlah skor > 80%

4) Rasa

Data berkaitan dengan penilaian responden terhadap rasa makanan (aroma, bumbu, tekstur, tingkat kematangan dan suhu makanan) pada semua hidangan makan pagi, siang dan malam dalam sehari diperoleh dari penilaian responden melalui kuisisioner.

a) Aroma

Data aroma makanan didapatkan melalui wawancara menggunakan kuisisioner. Indeks aroma makanan diberi skor 1 – 3 yaitu:

- 1 = Tidak enak
- 2 = Kurang enak
- 3 = Enak

Lalu hasil dari skor tersebut dengan perhitungan sebagai berikut.

$$\text{Formula} = \frac{\text{Jumlah skor aroma makanan}}{\text{Skor maksimal (3) x jumlah hidangan}} \times 100\%$$

Hasil penilaian aspek aroma kemudian dikonversikan kedalam presentase kategori, sebagai berikut:

- 1 = Tidak enak, jika jumlah skor < 60%
- 2 = Kurang enak, jika jumlah skor 60 – 80%
- 3 = Enak, jika jumlah skor > 80%

b) Bumbu

Data bumbu didapatkan melalui wawancara menggunakan kuisisioner. Indeks bumbu makanan diberi skor 1 – 3 yaitu:

1 = Tidak sedap

2 = Kurang sedap

3 = Sedap

Lalu hasil dari skor tersebut dengan perhitungan sebagai berikut.

$$\text{Formula} = \frac{\text{Jumlah skor bumbu makanan}}{\text{Skor maksimal (3) x jumlah hidangan}} \times 100\%$$

Hasil penilaian aspek bumbu kemudian dikonversikan kedalam presentase kategori, sebagai berikut:

1 = Tidak sedap, jika jumlah skor < 60%

2 = Kurang sedap, jika jumlah skor 60 – 80%

3 = Sedap, jika jumlah skor > 80%

c) Tekstur

Data tekstur makanan didapatkan melalui wawancara menggunakan kuisioner. Indeks tekstur makanan diberi skor 1 – 3 yaitu:

1 = Tidak sesuai

2 = Kurang sesuai

3 = Sesuai

Lalu hasil dari skor tersebut dengan perhitungan sebagai berikut.

$$\text{Formula} = \frac{\text{Jumlah skor tekstur makanan}}{\text{Skor maksimal (3) x jumlah hidangan}} \times 100\%$$

Hasil penilaian aspek tekstur kemudian dikonversikan kedalam presentase kategori, sebagai berikut:

1 = Tidak sesuai, jika jumlah skor < 60%

2 = Kurang sesuai, jika jumlah skor 60 – 80%

3 = Sesuai, jika jumlah skor > 80%

d) Tingkat Kematangan

Data tingkat kematangan didapatkan melalui wawancara menggunakan kuisioner. Indeks tingkat kematangan diberi skor 1 – 3 yaitu :

1 = Tidak matang

2 = Kurang matang

3 = Matang

Lalu hasil dari skor tersebut dengan perhitungan sebagai berikut.

$$\text{Formula} = \frac{\text{Jumlah skor tingkat kematangan}}{\text{Skor maksimal (3) x jumlah hidangan}} \times 100\%$$

Hasil penilaian aspek tingkat kematangan kemudian dikonversikan kedalam presentase kategori, sebagai berikut:

- 1 = Tidak matang, jika jumlah skor < 60%
- 2 = Kurang matang, jika jumlah skor 60 – 80%
- 3 = Matang, jika jumlah skor > 80%

e) Suhu

Data suhu didapatkan melalui wawancara menggunakan kuisisioner.

Indeks suhu diberi skor 1 – 3 yaitu :

- 1 = Tidak sesuai
- 2 = Kurang sesuai
- 3 = Sesuai

Lalu hasil dari skor tersebut dengan perhitungan sebagai berikut.

$$\text{Formula} = \frac{\text{Jumlah skor suhu makanan}}{\text{Skor maksimal (3) x jumlah hidangan}} \times 100\%$$

Hasil penilaian aspek suhu kemudian dikonversikan kedalam presentase kategori, sebagai berikut:

- 1 = Tidak sesuai, jika jumlah skor < 60%
- 2 = Kurang sesuai, jika jumlah skor 60 – 80%
- 3 = Sesuai, jika jumlah skor > 80%

Nilai rasa makanan secara keseluruhan dapat menggunakan perhitungan sebagai berikut:

$$\text{Nilai} = \frac{\text{total nilai setiap aspek rasa makanan}}{\text{aspek rasa (5)}}$$

Nilai keseluruhan aspek rasa makanan (aroma, bumbu, tekstur, tingkat kematangan dan suhu makanan) dikategorikan sebagai berikut:

- 1 = Kurang, jika jumlah skor < 60%
- 2 = Cukup, jika jumlah skor 60 – 80%
- 3 = Baik, jika jumlah skor > 80%

5) Sisa makanan

Data mengenai sisa makanan dari hasil observasi dengan menggunakan metode visual skala comstock dengan melihat sisa makanan. Observasi dilakukan sebanyak 3 kali untuk 1 orang pasien yaitu pada makan pagi, siang dan sore. Skala pengukuran ada 6 dengan skala persen dari sisa makanan kemudian hasil dikonversikan ke dalam skor, dengan kriteria sebagai berikut (Wayansari, Anwar, & Amri, 2018) :

Skala 0 = dimakan semuanya / habis = skor 5

Skala 1 = dimakan banyak tersisa $\frac{1}{4}$ porsi (25% tersisa)= skor 4

Skala 2 = dimakan separuh tersisa $\frac{1}{2}$ porsi (50% tersisa)=skor 3

Skala 3 = dimakan sedikit tersisa $\frac{3}{4}$ porsi = skor 2

Skala 4 = hanya dicicip = skor 1

Skala 5 = tidak dimakan = skor 0

Lalu hasil dari skor tersebut dengan perhitungan sebagai berikut.

$$\text{Formula} = \frac{\text{Total Nilai}}{\text{Jumlah jenis} \times 5} \times 100\%$$

Hasil comstock kemudian dikonversikan kedalam presentase kategori

1 = Bersisa, jika makanan sisa $>20\%$

2 = Tidak bersisa, jika makanan sisa $\leq 20\%$

c) Entying

Data yang telah di scoring selanjutnya di input ke dalam aplikasi SPSS sesuai dengan kode yang telah diberikan.

d) Proccesing

Setelah semua data terisi penuh dan benar, maka proses selanjutnya adalah memproses data agar dapat dianalisis. Pemrosesan dapat dilakukan dengan meng-Entry dari data yang diisi ke program komputer.

e) Cleaning

Dilakukan pembersihan dengan mengecek kembali data. Bentuk pengecekan yang dilihat adalah variasi data dan konsistensi data sesuai dengan variasi variabel yang diteliti.

2. Analisis Data

Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis univariat yang bertujuan untuk mendeskripsikan angka atau nilai masing-masing variable dengan menghasilkan distribusi frekuensi dan presentasi dari tiap variable (Notoadmojo, 2012). Analisis Univariat, dilakukan untuk menggambarkan penampilan, rasa makanan dan sisa makanan akan disajikan dalam bentuk tabel dan narasi.