

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Rancangan

Penelitian ini termasuk jenis penelitian deskriptif yaitu memberikan gambaran kepuasan pasien rawat inap terhadap makan pagi pada tekstur makan biasa di RSUD Alimuddin Umar Lampung Barat 2023 yang meliputi kepuasan terhadap penampilan makanan, rasa makanan, peralatan makanan dan ketepatan waktu distribusi makanan.

B. Subjek Penelitian

1. Populasi

Populasi adalah pasien yang mendapatkan makanan biasa di ruang kelas I, II dan III di RSUD Alimuddin Umar Lampung Barat tahun 2023. Peneliti mengambil populasi atau seluruh pasien yang mendapatkan makanan biasa di seluruh ruang rawat inap pada ruang kelas I, II dan III selama 3 hari.

2. Sampel Penelitian

Sample pada penelitian ini adalah seluruh pasien rawat inap kelas I, II dan III yang mendapatkan makanan biasa di RSUD Alimuddin Umar Lampung Barat yang memenuhi kriteria inklusi, makanan yang dijadikan objek penelitian adalah menu makan pagi rumah sakit.

a. Kriteria inklusi

Kriteria inklusi adalah kriteria atau ciri-ciri yang perlu dipenuhi oleh setiap anggota populasi yang dapat diambil sebagai sampel (Notoatmodjo, 2018). Kriteria inklusi yang dijadikan sebagai sampel adalah :

- 1) Pasien dewasa 18-70 tahun.
- 2) Pasien yang mendapatkan diet makanan biasa.
- 3) Pasien bisa diajak berkomunikasi dengan baik.
- 4) Bersedia menjadi responden saat penelitian berlangsung.

b. Teknik pengambilan sampel

Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan metode kuota sampling merupakan salah satu teknik pengambilan sampel yang memberlakukan batasan pada pilihan sampel peneliti yaitu peneliti membatasi selama 3 hari pada pengambilan sampel.

C. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi penelitian

Peneliti melakukan penelitian di RSUD Alimuddin Umar Lampung Barat

2. Waktu penelitian

Dilakukan pada 3 – 6 mei 2023.

D. Jenis, cara dan alat pengumpulan data

Dalam penelitian ini digunakan dua sumber data yaitu:

1. Data primer

a. Identitas responden

Untuk mendapatkan data identitas responden (nama, umur, alamat, ruang kelas perawatan) yang dikumpulkan dengan cara wawancara secara langsung menggunakan kuisisioner.

b. Total penampilan dan rasa makanan

Data mengenai kepuasan penampilan dan rasa makanan menggunakan kuisisioner dan wawancara langsung selama 3 hari. Penilaian dilakukan terhadap pendapat pasien tentang penampilan makanan (warna, bentuk, tekstur dan porsi makanan) dan rasa makanan (aroma tingkat kematangan dan suhu). data yang diambil pada penampilan dan rasa makanan meliputi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayur.

c. Waktu distribusi makanan

Waktu makan yang diambil dengan cara wawancara kepada pasien terkait jadwal makan pasien apakah sesuai jadwal atau tidak menggunakan kuisisioner.

d. Peralatan makanan

Kebersihan alat makan yaitu dengan cara wawancara langsung pada pasien terkait kebersihan peralatan makanan menggunakan kuisisioner

2. Data sekunder

Yaitu data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data-data yang diperoleh dari dokumen-dokumen seperti gambaran umum RSUD Alimuddin Umar, instalasi gizi dan siklus menu.

3. Cara pengambilan data tahap penelitian

a. Data primer

- 1) Identitas responden diperoleh dengan wawancara langsung terhadap responden menggunakan kuisioner. Data yang didapat dari hasil wawancara dijadikan sebagai acuan untuk pengolahan data.
- 2) Data penampilan makanan (warna, bentuk, tekstur dan porsi) dan total rasa makanan (aroma, tingkat kematangan dan suhu makanan) diambil menggunakan hasil kuisioner yang dinilai berdasarkan hasil wawancara dengan pasien.
- 3) Waktu distribusi makanan pagi diperoleh dari jadwal penyajian makanan pasien. Sedangkan untuk mendapatkan ketepatan waktu dalam penyajian makan pasien dikumpulkan dengan menggunakan kuisioner waktu makan pagi.
- 4) Kebersihan peralatan makan pagi dengan cara melihat kebersihan alat makan yang digunakan di ruang rawat inap kelas I, II dan III. Sedangkan untuk mendapatkan kebersihan alat makan menggunakan kuisioner makan pagi.

E. Pengolahan Data

Pengolahan data dilakukan secara manual dengan menggunakan *software* komputer. Dengan langkah-langkah pengolahan data di bawah ini :

1. Editing

Yaitu mengedit kelengkapan data karakteristik *sample* dengan cara melihat hasil pengumpulan data seperti isi maupun alat pengumpul data seperti :

- a. Mengecek lembar kuisioner.
- b. Mengecek kelengkapan subjek.
- c. Mengecek isi data.

2. Scoring

Yaitu proses pemberian nilai pada jawaban pasien dan disesuaikan dengan variabel yang diteliti.

Rumus menghitung penampilan makanan :

$$\frac{\sum \text{ skor total setiap aspek penilaian menurut waktu makan}}{\text{Nilai maksimum skor}} \times 100\%$$

Rumus menghitung rasa makanan :

$$\frac{\sum \text{ skor total setiap aspek penilaian menurut waktu makan}}{\text{Nilai maksimum skor}} \times 100\%$$

3. Coding

Coding merupakan kegiatan merubah data dalam bentuk huruf menjadi data berbentuk angka atau bilangan. Coding digunakan untuk mempermudah pada saat analisis data dan juga mempercepat pada saat entry data. Coding dilakukan untuk memberikan kode dan mengklasifikasikan data meliputi : 1) Jenis kelamin Data jenis kelamin diperoleh dari hasil observasi dengan menggunakan kuesioner, dengan kode “1” laki-laki, “2” perempuan

a. Umur

Data umur diperoleh melalui hasil wawancara dengan menggunakan kuesioner, dengan memberikan kode “1” 15-41 tahun, “2” 42-60 tahun dan “3” 61-80 tahun

b. Penampilan makanan

Data penampilan makanan diperoleh melalui hasil wawancara dengan menggunakan kuisisioner, dengan memberi kode “1” kurang puas jika warna makanan pucat, bentuk potongan bahan makanan tidak seragam lalu dijumlahkan dan hasil skor <60% termasuk kategori kurang menarik, “2” cukup puas, jika hasil penjumlahan 60%-80% dan “3” puas jika hasil penjumlahan > 80%.

c. Rasa makanan

Data rasa makanan diperoleh melalui hasil wawancara diperoleh melalui hasil wawancara dengan menggunakan kuisisioner, dengan memberi kode “1” kurang puas jika aroma kurang sedap, tingkat kematangan kurang, bumbu kurang sedap dan suhu makanan kurang sesuai setelah dijumlahkan

hasil < 60% termasuk kategori kurang puas. “2” cukup puas jika skor 60% - 80% dan puas jika hasil dijumlahkan hasil $\geq 80\%$.

d. Kebersihan peralatan makan

Data kebersihan peralatan dengan cara memberi kode “1” jika peralatan makanan dikatakan kurang bersih yaitu masih terdapat kotoran atau jika peralatan masih berminyak dan skor hasil penjumlahan <55% dikategorikan kurang puas. Kode “2” cukup puas dan kode “3” bersih.

e. Ketepatan waktu penyajian

Data ketepatan waktu penyajian makanan diperoleh melalui hasil wawancara dengan menggunakan kuisisioner, dengan memberi kode “2” tidak tepat jika waktu pengantaran makanan melebihi batas yang sudah ditentukan pihak rumah sakit dan hasil penjumlahan skor <90% dikategorikan tidak tepat, kode “1” tepat jika waktu pengantaran makanan sesuai dengan waktu yang sudah ditentukan rumah sakit dan hasil penjumlahan >90% termasuk kategori tepat.

4. *Entry data*

Yaitu memasukkan karakteristik sampel dan skor mengenai ketidakpuasan pasien pada pendistribusian makanan, rasa makanan, penampilan makanan dan memasukkan data kedalam komputer lalu dilakukan analisis data.

5. *Cleanning*

Cleanning adalah pembersihan data yang merupakan kegiatan pengecekan Kembali data yang sudah di entri apakah ada kesalahan atau tidak.

F. Analisis Data

Data yang sudah diolah akan dianalisis menggunakan analisis dalam bentuk tabel dan presentase yang disertai narasi. Analisis data penelitian ini menggunakan analisis univariat yaitu analisis dilakukan terhadap tiap variabel dari hasil penelitian.