

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Rancangan Penelitian

Penelitian ini bersifat deskriptif dengan desain penelitian *cross sectional* yang melihat gambaran faktor internal dan eksternal yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan biasa pada pasien rawat inap kelas II dan kelas III di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung tahun 2023

B. Subjek

1. Populasi

Populasi peneliti adalah pasien yang mendapatkan makanan biasa di ruang rawat inap kelas II dan kelas III di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung tahun 2023. Peneliti mengambil populasi atau seluruh pasien yang mendapatkan makanan biasa di seluruh ruang rawat inap pada ruang kelas II dan kelas III sebanyak 33 pasien.

2. Sampel

Sampel pada penelitian ini adalah seluruh pasien rawat inap kelas II dan kelas III sebanyak 33 pasien yang mendapatkan makanan biasa di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung yang memenuhi kriteria inklusi. Sedangkan kriteria eksklusi tidak termasuk dalam penelitian, makanan yang dijadikan objek penelitian adalah menu rumah sakit pagi, siang, sore.

Kriteria inklusi dalam penelitian ini adalah:

- a. Pasien dewasa berumur 17-65 tahun
- b. Pasien yang mendapatkan makanan pagi, siang, sore berupa makanan biasa selama 1 hari (siklus menu 1 hari).
- c. Pasien bisa diajak berkomunikasi
- d. Pasien yang tidak mengalami sakit flu.
- e. Pasien bersedia menjadi subjek penelitian

3. Teknik Pengambilan Sampel

Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan metode sampling atau sampling jenuh. Sampling jenuh adalah Teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel (Sugiyono, 2013). Teknik pengambilan total sampling digunakan karena jumlah pasien yang hanya terbatas di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung. Penelitian ini dilakukan selama 6 hari.

C. Lokasi dan Waktu

Penelitian ini dilakukan di ruang rawat inap kelas II dan kelas III di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung. Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei 2023 selama 6 hari.

D. Pengumpulan Data

1. Jenis Data

Untuk memperoleh data menggunakan pengukuran, kuisisioner dan wawancara.

a. Data primer

Data yang diperoleh langsung dari pasien yang meliputi:

- 1) Identitas pasien (nama, umur, jenis kelamin)
- 2) Pendapat pasien tentang makanan dari luar RS dan jam/waktu pemberian makan dengan menjawab pertanyaan dalam kuesioner.
- 3) Data sisa makanan dari makanan yang disajikan diukur dengan menggunakan perhitungan sisa makanan.

b. Data sekunder

Data sekunder yang dikumpulkan meliputi gambaran umum Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung yang didapatkan dari data atau dokumen rumah sakit, gambaran umum instalasi gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung, dan siklus menu makanan yang didapatkan dari instalasi gizi.

2. Cara Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan oleh peneliti yang dalam tahap pelaksanaannya dilakukan menjadi dua tahap, yaitu :

a. Tahap Persiapan

- 1) Mempersiapkan administrasi perizinan untuk pelaksanaan penelitian dari Jurusan Gizi Prodi D III Gizi Poltekkes Tanjung Karang ke Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung.
- 2) Mempersiapkan kelengkapan peralatan dan administrasi untuk keperluan penelitian (peralatan, formulir, kuesioner, alat tulis dan lain-lain)

b. Tahap Pelaksanaan

- 1) Peneliti mendata pasien (sampel) sebagai calon responden penelitian. Pengambilan sampel dilakukan dengan metode purposive, yaitu sampel yang memenuhi kriteria inklusi.
- 2) Peneliti memberikan penjelasan kepada calon responden tentang maksud dan tujuan dari penelitian untuk mengetahui sisa makanan pasien dan meneliti faktor faktor yang memungkinkan menjadi penyebab terjadinya sisa makanan. Dari hasil penelitian diketahui bahwa sisa makanan di RS Bhayangkara masuk kategori sedikit ($\leq 20\%$). Kemudian yang masuk kategori bersisa banyak berdasarkan waktu makan yaitu waktu makan di pagi hari dan berdasarkan jenis makanan yaitu makanan pokok dan lauk nabati.
- 3) Peneliti melakukan pengukuran terhadap makanan untuk mendapatkan sisa makanan lunak yaitu pada makan pagi, makan siang, dan makan malam yang diperoleh dengan cara menimbang satu per satu berat awal sebelum dimakan dan menimbang makanan yang tersisa setelah dimakan oleh dari responden masing-masing waktu hidangan. Kemudian dihitung selisihnya dan dibagi berat makanan awal, dikalikan 100% dilakukan selama pasien dirawat di rumah sakit. Penimbangan sisa makanan untuk setiap jenis hidangan dilakukan dengan

cara dimasukkan dalam kantong plastic yang telah diberi nomer kode responden untuk menghindari kekeliruan data.

- 4) Untuk mendapatkan data penelitian responden, terhadap usia, jenis kelamin, kebiasaan makan, penampilan makanan, rasa makanan, makanan dari luar rumah sakit, jadwal dan waktu pemberian makan, sikap petugas penyaji, suasana perawatan peneliti memberikan kuesioner kepada responden dan memberikan penjelasan mengenai tata cara pengisian kuesioner dan meminta kesediaan untuk mengisi dengan sejujurnya. Jika dalam pelaksanaannya responden tidak dapat mengisi sendiri karena kesulitan membaca dan menulis maka peneliti yang akan membantu dalam pengisian kuesionernya.

3. Alat / Instrumen yang digunakan

Cara pengukuran dalam penelitian ini dengan menggunakan wawancara dan perkiraan sisa makanan lunak dengan metode Penimbangan Makanan (*weight method/weight plate waste*). Instrumen yang digunakan adalah:

- a. Formulir sisa makanan
- b. Kuisisioner
- c. Timbangan digital
- d. Alat tulis
- e. Plastik bersih
- f. Piring

E. Pengolahan Dan Analisis Data

1. Teknik Pengolahan Data

Data yang telah terkumpul, selanjutnya dilakukan pengolahan secara manual pada proses *editing, coding, dan entry dan cleaning* Adapun tahap-tahap dalam pengolahan data yaitu:

a. Editing

Tahapan memeriksa kembali kuesioner jawaban dari responden tentang faktor-faktor yang berhubungan dengan terjadinya sisa

makanan dan hasil penimbangan yang terkumpul tentang sisa makanan. Tujuan editing ini adalah untuk melengkapi data yang masih kurang maupun memeriksa kesalahan untuk diperbaiki yang nantinya berguna dalam pengolahan data.

b. Scoring

1.) Menentukan Sisa Makanan

Dalam menentukan sisa makanan pasien dilakukan perhitungan dengan formula:

= Dalam menentukan sisa makanan pasien dilakukan perhitungan dengan metode *Weighed Plate Waste* :

$$\text{Sisa Makanan (\%)} = \frac{\text{Berat sisa (gr)}}{\text{Berat awal (gr)}} \times 100\%$$

Dengan kesimpulan:

- a) Sedikit, jika sisa makanan $\leq 20\%$
- b) Banyak, jika sisa makanan $> 20\%$

(Kemenkes RI, 2013)

2.) Jadwal/Waktu Pemberian Makan

Jadwal dan waktu pemberian makan dapat dikategorikan berdasarkan waktu makan atau jadwal dari Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung, dengan klasifikasi sebagai berikut:

- a Terlambat jika lewat dari waktu distribusi
- b Tepat jika sesuai dengan waktu distribusi
- c Terlalu cepat jika waktu pemberian sebelum distribusi

c. Coding

Mengkode data merupakan kegiatan mengklasifikasikan data dan memberi kode untuk masing-masing jawaban responden yang ada pada kuesioner dan hasil penimbangan yang terkumpul. Untuk mempermudah dan mempercepat pemasukan data dan analisis, maka

dilakukan pemberian skor pada setiap jawaban dari setiap variabel. 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.

2.) Umur

Data umur diperoleh melalui hasil wawancara dengan menggunakan kuesioner, dengan memberikan kode “1” 17-25 tahun, “2” 26-35 tahun, “3” 36-45 tahun, “4” 46-55 tahun, dan “5” 56-65 tahun.

3.) Sisa Makanan

Data sisa makanan diperoleh melalui hasil wawancara menggunakan kuesioner, dengan memberi kode “1” sedikit, jika sisa makanan $\leq 20\%$, “2” banyak, jika sisa makanan $> 20\%$

4.) Makanan dari Luar RS

Data makanan dari luar rumah sakit diperoleh melalui hasil wawancara dengan menggunakan kuisisioner dengan memberi kode “1” sering, jika skor > 1 , dan “2” Tidak sering, jika skor ≤ 1

5.) Jadwal/waktu penyajian

Data ketepatan waktu penyajian makanan diperoleh melalui hasil wawancara dengan menggunakan kuesioner, dengan memberi kode “1” terlambat, jika waktu distribusi makanan, “2” terlalu cepat, jika waktu pemberian makanan sebelum distribusi, “3” tepat, jika sesuai dengan waktu distribusi.

d. Entry Data

Merupakan proses memasukkan data ke dalam master tabel dengan memasukkan kode jawaban ke dalam program data. Adapun program data yang digunakan yaitu *Microsoft Excel* untuk variabel sisa makanan,

usia, jenis kelamin dan Epidata untuk variabel kebiasaan makan, penilaian terhadap penampilan makanan, rasa makanan, makanan dari luar Rumah Sakit, jadwal dan waktu pemberian makan, sikap petugas pramusaji, suasana tempat perawatan.

e. Cleaning

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

2. Analisis Data

Analisis data yang dilakukan dalam penelitian ini adalah analisis univariat yaitu variabel di analisis secara deskriptif menggunakan tabel distribusi frekuensi pada masing-masing kelompok untuk mengetahui karakteristik subjek penelitian yang ditampilkan dalam bentuk tabel dan narasi.