

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Rancangan

Rancangan penelitian merupakan proses untuk memilih sumber-sumber dan jenis informasi yang dipakai untuk menjawab pertanyaan penelitian. Selain itu juga merupakan kerangka kerja guna merinci hubungan antar variabel dalam penelitian, serta cetak biru dari setiap prosedur penelitian dimulai dari masalah penelitian sampai pada analisa data (Handayani, 2020)

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif observasional yaitu penelitian dengan menggambarkan suatu keadaan atau masalah yang digali melalui pengamatan yang terjadi dilapangan. Mengamatan sisa makanan menggunakan metode *comstock* sedangkan data penampilan dan rasa makanan diperoleh dengan wawancara langsung kepada responden atau pasien menggunakan lembar kuisioner.

B. Subjek

Subjek pada penelitian ini meliputi:

1. Populasi

Populasi adalah totalitas dari setiap elemen yang akan dileliti yang memiliki ciri sama, bisa berupa individu dari suatu kelompok, peristiwa atau sesuatu yang akan dileliti (Handayani, 2020). Populasi dalam penelitian ini adalah pasien penderita Diabetes Melitus di ruang rawat inap kelas III RSUD Pringsewu, pada bulan Maret 2023 jumlah pasien berjumlah 39 penderita.

2. Sampel

Sampel adalah bagian dari populasi yang menjadi sumber data dalam penelitian, dimana sampel merupakan bagian dari jumlah karakteristik yang dimiliki oleh populasi (Sugiono, 2018). Sampel dalam penelitian ini adalah total populasi yaitu berjumlah 39 Pasien Diabetes Melitus di ruang rawat inap kelas III RSUD Pringsewu dengan memperhatikan:

a. Karakteristik Sampel

- 1) Pasien rawat inap di kelas III dengan penderita Diabetes Melitus
- 2) Pasien dirawat minimal sehari atau lebih
- 3) Pasien dapat berkomunikasi dan berpendapat dengan baik
- 4) Pasien bersedia menjadi responden

b. Teknik pengambilan sampel

Pengambilan sampel dengan menggunakan teknik secara *Accidental sampling*. *Accidental sampling* merupakan pengambilan sampel secara *Accidental* dengan mengambil responden yang kebetulan ada disuatu tempat yang sesuai dengan tempat penelitian (Notoatmodjo dalam Sofia & Isnaen, 2018). Sehingga dalam teknik *Accidental sampling* ini peneliti mengambil responden pada saat penelitian berlangsung di ruang rawat inap kelas III RSUD Pringsewu dan berhenti saat jumlah sample sudah mencapai 39 responden.

C. Lokasi dan Waktu

1. Lokasi

Penelitian ini dilaksanakan di ruang rawat inap kelas III RSUD Pringsewu

2. Waktu

Penelitian ini dilakukan semenjak penyusunan proposal dari bulan November sampai Desember 2022 dan dilanjutkan kembali pada bulan April sampai Juni 2023.

D. Pengumpulan Data

1. Data Primer

Data primer yaitu sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data. Data dikumpulkan sendiri oleh peneliti langsung dari sumber pertama atau tempat objek penelitian dilakukan (Sugiono, 2018). Penelitian ini diperoleh dengan cara wawancara menggunakan kuesioner kepada responden. Data primer yang dikumpulkan yaitu :

a. Karakteristik pasien

Karakteristik pasien dihasilkan dari wawancara menggunakan kuisioner.

b. Data sisa makanan

Sisa makanan dihasilkan dari observasi menggunakan formulir sisa makanan

c. Data total penampilan makanan dan cita rasa makanan

Data ini dihasilkan dari wawancara kepada pasien menggunakan kuisioner.

2. Data Sekunder

Data sekunder yaitu peneliti tidak langsung menerima dari sumber data.

Data sekunder pada penelitian ini terdiri dari :

a. Data gambaran umum Instalasi Gizi RSUD Pringsewu

b. Data jumlah pasien diabetes melitus di ruang rawat inap kelas III RSUD Pringsewu

c. Siklus Menu di RSUD Pringsewu

E. Pengolahan Data dan Analisis data

1. Pengolahan Data

Setelah data terkumpul, kemudian dilakukan pengolahan data melalui beberapa tahap sebagai berikut :

a. *Editing*

Editing merupakan kegiatan untuk melakukan pengecekan isian kuisioner apakah jawaban yang ada di kuisioner sudah lengkap, jelas, relevan dan konsisten. Tujuan dari *Editing* yaitu untuk menghilangkan kesalahan-kesalahan yang terdapat pada pencatatan di lapangan dan bersifat koreksi (Sakti & Fembriani, 2017).

Editing dalam penelitian ini yaitu mengecek atau mengoreksi kuesioner penelitian, proses *editing* dilakukan pengecekan kelengkapan data yang diperlukam, seperti data karakteristik sampel dan data persepsi pasien terhadap cita rasa serta sisa makanan yang disajikan di rumah sakit RSUD Pringsewu.

b. Coding

Coding merupakan kegiatan merubah data berbentuk huruf menjadi data berbentuk angka/ bilangan. Kode adalah isyarat yang dibuat untuk memberikan petunjuk atau identitas pada suatu informasi atau data yang akan dianalisis (Sakti & Fembriani, 2017). Coding digunakan dengan diberi kode atau angka sesuai dengan definisi operasional yang telah ditentukan untuk mempermudah pada saat analisis data dan juga mempercepat pada saat *entry* data, meliputi :

1) Sisa Makanan

Data sisa makanan diperoleh dari hasil pengamatan dan observasi dengan menggunakan metode visual skala *Comstock* dengan melihat sisa makanan pada pasien Diabetes Melitus di ruang rawat inap kelas III. 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 = skor 4

Skala 2 = dimakan separuh tersisa $\frac{1}{2}$ porsi = 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

Rumus perhitungan:

$$\frac{\text{Total nilai}}{\text{Jumlah jenis menu} \times 5} \times 100\% =$$

Sehingga skor sisa makanan pasien diberi kode dengan kategori menjadi :

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

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

2) Warna Makanan

Data warna makanan didapatkan melalui wawancara menggunakan kuisisioner. Indeks warna makanan diberi kode yaitu:

- 1 = tidak menarik, jika warna makanan tidak cerah, tidak kontras, dan tidak ada variasi warna
- 2 = kurang menarik, jika warna kurang cerah, kontras dan warna kurang bervariasi
- 3 = menarik, jika warna cerah, kontras dan ada variasi warna

3) Rasa Makanan

Data rasa makanan didapatkan melalui wawancara menggunakan kuisisioner. Indeks warna makanan diberi kode yaitu

- 1 = tidak enak, jika rasa tidak sedap dan tidak merangsang selera makan
- 2 = kurang enak, jika rasa kurang sedap dan kurang merangsang selera makan
- 3 = enak, jika rasa sedap dan merangsang selera makan

4) Tekstur Makanan

Data rasa makanan didapatkan melalui wawancara menggunakan kuisisioner. Indeks warna makanan diberi kode yaitu

- 1 = tidak sesuai, jika tekstur yang diharapkan tidak sesuai dengan menu yang disajikan
- 2 = kurang sesuai, jika tekstur yang diharapkan tidak sesuai dengan yang disajikan
- 3 = sesuai, jika tekstur yang diharapkan sesuai dengan menu yang disajikan

5) Aroma Makanan

Data rasa makanan didapatkan melalui wawancara menggunakan kuisisioner. Indeks warna makanan diberi kode yaitu:

- 1 = tidak enak, jika bau tidak sedap dan tidak merangsang selera makan
- 2 = kurang enak, jika bau kurang sedap dan kurang merangsang selera makan
- 3 = enak, jika bau sedap dan merangsang selera makan

6) Besar Porsi

Data rasa makanan didapatkan melalui wawancara menggunakan kuisisioner. Indeks warna makanan diberi kode yaitu:

- 1 = kurang, jika besar porsi lebih sedikit dari kebutuhan makanan responden
- 2 = cukup, jika porsi sama dengan kebutuhan responden
- 3 = besar, jika porsi lebih besar dari kebutuhan responden

7) Bentuk makanan

Data bentuk makanan didapatkan melalui wawancara menggunakan kuisisioner. Indeks warna makanan diberi kode yaitu:

- 1 = tidak menarik, jika makanan tidak ada keserasian bentuk/potongan bahan makanan dan ukuran
- 2 = kurang menarik, jika makanan kurang ada keserasian bentuk/potongan bahan makanan dan ukuran
- 3 = menarik, jika makanan ada keserasian bentuk/potongan bahan makanan dan ukuran

8) Penyajian Makanan

Data penyajian makanan didapatkan melalui wawancara menggunakan kuisisioner. Indeks warna makanan diberi kode yaitu:

- 1 = tidak menarik, jika kelengkapan, kebersihan dalam penyajian makan dan penghias hidangan tidak sesuai

2 = kurang menarik, jika kelengkapan, kebersihan dalam penyajian makan dan penghias hidangan kurang sesuai

3= menarik, jika kelengkapan, kebersihan dalam penyajian makan dan penghias hidangan sesuai

9) Bumbu

Data bumbu didapatkan melalui wawancara menggunakan kuisioner. Indeks warna makanan diberi kode yaitu:

1 = Tidak sedap, jika rasa bumbu tidak enak

4= kurang sedap, jika rasa bumbu kurang enak

3= sedap, jika rasa bumbu enak

10) Suhu

Data suhu didapatkan melalui wawancara menggunakan kuisioner. Indeks warna makanan diberi kode yaitu:

1= tidak sesuai, jika suhu yang diharapkan tidak sesuai dengan menu yang disajikan

2= kurang sesuai, jika suhu yang diharapkan kurang sesuai dengan menu yang disajikan

3= jika suhu yang diharapkan sesuai dengan menu yang disajikan

11) Tingkat Kematangan

Data suhu didapatkan melalui wawancara menggunakan kuisioner. Indeks warna makanan diberi kode yaitu :

1 = kurang matang, jika tingkat kematangan makanan kurang

2 = matang, jika tingkat kematangan sudah pas

3 = terlalu matang, jika makanan terlalu makatang (*over cook*)

c. *Entry Data*

Entry yaitu memasukan data jawaban yang benar yang telah di skor kedalam program komputer untuk dilakukan pengelompokan data dengan menggunakan program statistik (Wulansary, 2017).

Setelah kuisioner terisi penuh dan dicek maka selanjutnya adalah memproses data agar dapat dianalisis. Langkah pertama yaitu

memasukkan data dari kuisisioner keaplikasi SPSS, kemudian data dianalisis menggunakan analisis distribusi dan frekuensi dari setiap variable dan didapatkan presentase dari setiap kategori.

d. *Cleaning*

Pengecekan data yang sudah dientry untuk mengetahui terdapat kesalahan atau tidak.

2. Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis data univariat yang bertujuan untuk menjelaskan karakteristik setiap variabel yang diteliti. Analisis ini dilakukan untuk memperoleh gambaran variasi seluruh variabel yang diteliti dengan membuat tabel distribusi frekuensi. Analisis univariat dimasukkan untuk menggambarkan daya terima dan sisa makanan pada pasien diabetes melitus di ruang rawang inap kelas III di RSUD Pringsewu 2023.