

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Rancangan Penelitian

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif observasional yaitu penelitian dengan menggambarkan suatu keadaan atau masalah yang digali melalui pengamatan yang terjadi dilapangan. Cara mengamati sisa makanan dengan metode Comstock dan data yang diperoleh langsung dari responden atau pasien menggunakan lembar ceklist.

B. Subjek Penelitian

Subjek pada penelitian ini adalah seluruh pasien rawat inap dikelas III yang menerima makanan biasa pada saat penelitian berlangsung dengan syarat subjek sebagai berikut :

- a. Pasien rawat inap kelas III dirumah sakit tersebut.
- b. Mendapatkan makanan biasa tanpa diet khusus.
- c. Pasien rawat inap kelas III non infeksius.
- d. Dapat berkomunikasi dan berpendapat dengan baik.
- e. Bersedia menjadi responden.

C. Tempat dan Waktu penelitian

Penelitian ini dilakukan di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung yang beralamat Jl. Teuku Umar No.48, Sidodadi, Kec. Kedaton, Kota Bandar Lampung, Lampung. Penelitian ini dilakukan selama 3 hari pada tanggal 4 Mei 2023 – 6 Mei 2023.

D. Pengumpulan Data

1. Jenis data

Jenis data yang dikumpulkan berupa data primer dan data sekunder.

a. Data primer

Data diperoleh dari hasil pengamatan dan wawancara meliputi :

- 1) Data sisa makanan diperoleh dari hasil pengamatan dan observasi dengan menggunakan metode visual skala *comstock* dengan melihat

sisanya makanan biasa pasien rawat inap di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung tahun 2023.

- 2) Data penilaian responden terhadap tata cara penyajian, jadwal penyajian makanan, suasana lingkungan tempat perawatan, konsumsi makanan luar RS, dan mutu makanan yang diperoleh dengan wawancara dengan alat bantu lembar ceklist.

b. Data Sekunder, meliputi :

- 1) Gambaran umum Rumah Sakit Advent Bandar Lampung.
- 2) Gambaran umum penyelenggaraan makanan Rumah Sakit Advent Bandar Lampung.
- 3) Data jumlah pasien rawat kelas III yang mendapat makanan biasa.

2. Cara Pengumpulan Data

Setelah data terkumpul maka Langkah selanjutnya adalah pengolahan data, dilakukan melalui tahap yaitu :

a. Wawancara

Metode pengambilan data ini dilakukan dengan wawancara langsung dengan responden yaitu untuk mengetahui tata cara penyajian, jadwal penyajian makanan, suasana lingkungan tempat perawatan, konsumsi makanan luar RS, dan mutu makanan yang diperoleh dengan wawancara dengan alat bantu lembar ceklist.

b. Observasi

Metode pengambilan data ini dilakukan dengan cara observasi langsung terhadap makanan pasien setelah selesai makan untuk mengetahui sisa makanan pada pasien.

E. Pengolahan data & analisis data

1. Pengolahan data

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

a. *Editing*

Sebelum data diolah, data tersebut perlu diedit terlebih dahulu, keterangan yang telah dikumpulkan dalam daftar pertanyaan ataupun pada pedoman wawancara dan daftar pengamatan perlu dibaca sekali lagi dan

diperbaiki, jika masih terdapat hal-hal yang salah satu masih meragukan maka dilakukan kegiatan memperbaiki data serta menghasilkan data yang dinamakan dengan mengedit data.

b. Scoring

Skoring ini adalah proses penentuan skor atas jawaban responden yang dilakukan dengan membuat klasifikasi dan kategori yang cocok tergantung pada anggapan atau opini responden. Penghitungan skoring sisa makanan dilakukan dengan menggunakan skala Likert yang pengukurannya sebagai berikut:

Skor 5	= Sisa makanan 0%
Skor 4	= Sisa makanan 25%
Skor 3	= Sisa makanan 50%
Skor 2	= Sisa makanan 75%
Skor 1	= Sisa makanan 95%
Skor 0	= Sisa makanan 100%

c. 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.

1) Data sisa makanan diperoleh dari hasil observasi dengan menggunakan form sisa makanan, dengan member kode “1” banyak, jika sisa makanan > 20%, “2” sedikit, jika tersisa makanan ≤ 20%.

Sebelum di input, form sisa makanan di hitung terlebih dahulu sisa nya dengan cara :

- Pastikan form telah diisi dengan ceklist sesuai dengan sisanya
- Jumlahkan masing masing ceklist tersebut kedalam kolom jumlah
- Kalikan kolom jumlah dengan kolom dibawahnya yang sudah terdapat skor ketetapan
- Setelah totalkan seluruh skor total, masukkan kedalam rumus perhitungan :

$$\% \text{ sisa makanan} = \frac{\text{total nilai}}{\text{jumlah jenis menu} \times 5} \times 100\%$$

- setelah didapatkan angka tersebut, masukkan kedalam rumus taksiran sisa makanan = $100\% - \text{asupan makan}$
 - beri kesimpulan apakah hasilnya $\leq 20\%$ atau $> 20\%$
- 2) Data tata cara penyajian makanan di RS diperoleh dari hasil wawancara dengan menggunakan lembar ceklist, dengan member kode “1” kurang baik, jika ≤ 1 aspek pertanyaan terpenuhi skor $< 60\%$ “2” cukup baik, jika 2 aspek pertanyaan terpenuhi skor $60 - 80\%$, “3” menarik, jika 3 aspek pertanyaan terpenuhi skor $> 80\%$.
 - 3) Data jadwal penyajian makanan di RS diperoleh dari hasil wawancara dengan menggunakan lembar ceklist, dengan member kode “1” tidak tepat, jika terlambat/ terlalu cepat distribusi makanan skor $< 90\%$, “2” tepat, jika sesuai dengan waktu distribusi skor $\geq 90\%$.
 - 4) Data suasana lingkungan tempat perawatan diperoleh dari hasil wawancara dengan menggunakan lembar ceklist, dengan member kode “1” kurang baik, jika ≤ 1 aspek pertanyaan terpenuhi skor $< 60\%$ “2” cukup baik, jika 2 aspek pertanyaan terpenuhi skor $60 - 80\%$, “3” menarik, jika 3 aspek pertanyaan terpenuhi skor $> 80\%$.
 - 5) Data konsumsi makanan luar RS diperoleh dari hasil wawancara dengan menggunakan lembar ceklist, dengan member kode “1” kurang baik, jika ≤ 1 aspek pertanyaan terpenuhi skor $< 60\%$ “2” cukup baik, jika 2 aspek pertanyaan terpenuhi skor $60 - 80\%$, “3” menarik, jika 3 aspek pertanyaan terpenuhi skor $> 80\%$.
 - 6) Data mutu makanan di RS diperoleh dari hasil wawancara dengan menggunakan lembar ceklist, dengan member kode “1” kurang baik, jika ≤ 1 aspek pertanyaan terpenuhi skor $< 60\%$ “2” cukup baik, jika 2 aspek pertanyaan terpenuhi skor $60 - 80\%$, “3” menarik, jika 3 aspek pertanyaan terpenuhi skor $> 80\%$.

d. Processing

Setelah semua isian lembar ceklist terisi penuh dan benar, maka proses selanjutnya adalah memproses data agar dapat dianalisis.

e. Cleaning

Memastikan kembali semua data telah dimasukkan secara benar dan akurat, serta membuang data yang diperkirakan akan mengganggu.

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 sisa makanan dan faktor eksternal di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung.