

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Rancangan Penelitian**

Penelitian tentang daya terima dan sisa makanan pasien kelas III terhadap makanan lunak di RSUD Pringsewu Tahun 2023 menggunakan penelitian dekskriptif. Teknik pengambilan dengan *quota sampling*. Cara mengamati sisa makanan dengan metode *comstock* dan data penilaian kepuasan makanan diperoleh langsung dari responden atau pasien menggunakan kuisioner penilaian penampilan dan citarasa.

#### **B. Subjek Penelitian**

Subjek penelitian ini adalah pasien yang mendapat makanan lunak di rawat inap kelas III RSUD Pringsewu 2023. Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan *quota sampling*. Jumlah sampel yang digunakan yaitu 29 orang. Penelitian ini dilakukan selama 7 hari. Dengan kriteria sampel sebagai berikut:

1. Pasien berusia diatas 17 thn
2. Pasien yang mendapatkan makanan lunak
3. Pasien dalam keadaan sadar dan bisa diajak berkomunikasi
4. Pasien bersedia menjadi responden
5. Minimal sudah dirawat 1 hari
6. Pasien tidak pulang sebelum penelitian selesai dilakukan
7. Pasien tidak terkena penyakit menular seperti covid-19, B20 dan
8. TB-paru

#### **C. Lokasi dan Waktu**

Penelitian dilakukan di ruang rawat inap kelas III RSUD Pringsewu pada bulan Mei 2023.

## D. Pengumpulan Data

### 1. Jenis Data

#### a. Data Primer

Data yang dikumpulkan pada penelitian tentang kepuasan dan sisa makanan lunak meliputi:

- 1) Data kepuasan dilihat dari penilaian pasien terhadap penampilan makanan (warna, bentuk, besar porsi, aroma) dan citarasa makanan (rasa, bumbu, tekstur, suhu, tingkat kematangan) dikumpulkan menggunakan form penilaian yang telah disediakan dan cara pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara dengan pasien.
- 2) Data sisa makanan diperoleh dari hasil pengamatan/observasi dengan menggunakan metode visual skala Comstock dengan melihat sisa makanan lunak pasien.

#### b. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung baik berupa laporan ataupun keterangan lain. Data sekunder meliputi: gambaran penyelenggaraan makanan, siklus menu makanan lunak dan data jumlah pasien yang dirawat di ruangan kelas III yang mendapat makanan lunak.

### 2. Cara Pengumpulan data

- a. Data penilaian kepuasan penampilan makanan dan rasa makanan diperoleh melalui wawancara langsung kepada responden dengan alat bantu kuisioner.
- b. Data sisa makanan lunak diperoleh dengan cara mengamati (penaksiran) dari jumlah makanan yang dikonsumsi pasien dan peneliti mencatatnya berdasarkan metode visual skala comstock kemudian dikonversikan ke dalam presentasi sedikit apabila sisa makanan  $\leq 20\%$  dan banyak apabila  $> 20\%$  selama 1 hari pada makan pagi, siang, sore.

- c. Data gambaran penyelenggaraan makanan, siklus menu, jumlah pasien yang mendapat makanan lunak di ruang kelas III diperoleh dari arsip atau catatan tertulis Instalasi Gizi RSUD Pringsewu.

### 3. Cara Pengukuran

Cara pengumpulan dalam penelitian ini adalah dengan wawancara dan penaksiran sisa makanan menggunakan metode visual skala comstock.

### 4. Alat/Instrumen yang digunakan

Alat/Instrumen yang digunakan adalah:

- a. Formulir Comstock
- b. Kuisisioner

## **E. Pengolahan Data**

Pengolahan data hasil penelitian dilakukan komputerasi dengan menggunakan SPSS dan Mc. Excel. Pengolahan data dilakukan setelah terkumpulnya data primer dengan cara sebagai berikut :

### **1. Editing**

Setelah form diisi, maka setiap jawaban pada form diperiksa kelengkapannya. Hal ini bertujuan untuk melengkapi data yang masih kurang dan memeriksa kesalahan untuk diperbaiki yang nantinya berguna dalam pengolahan data.

### **2. Coding**

Setelah editing selesai dilakukan, tahap selanjutnya adalah pemberian kode lembaran form yang sudah berisi.

- a. Penilaian Aspek Penampilan (warna, besar porsi, bentuk, aroma):
  - Pengkodean “1” Kurang menarik/kurang
  - Pengkodean “2” Cukup menarik/cukup
  - Pengkodean “3” menarik/sesuai
- b. Penilaian Aspek Rasa (rasa, bumbu, tekstur, suhu, tingkat kematangan):

Pengkodean “1” Kurang enak/kurang sedap/kurang empuk/kurang hangat/ kurang dingin

Pengkodean “2” Kurang enak/cukup sedap/cukup empuk/cukup hangat/ cukup dingin

Pengkodean “3” enak/ sedap/empuk/hangat/dingin

c. Sisa Makanan

Pengkodean “0” Dimakan semuanya / habis

Pengkodean “1” Dimakan banyak (tersisa ¼ porsi)

Pengkodean “2” Dimakan separuh (tersisa ½ porsi)

Pengkodean “3” Dimakan sedikit (tersisa ¾ porsi)

Pengkodean “4” Hanya dicicip

Pengkodean “5” Tidak dimakan

### 3. *Entry*

Kepuasan dilihat dari penilaian penampilan dan rasa setelah dilakukan pemberian skor sesuai dengan isi form penilaian maka data dientry ke SPSS.

Sisa makanan setelah dilakukan pemberian skor sesuai dengan isi formulir maka data dientry ke SPSS untuk dikategorikan dan dilihat distribusi frekuensinya.

### 4. *Cleaning*

Setelah data dientry, kemudian diteliti kembali untuk menghindari kesalahan yang bisa saja terjadi pada saat memasukkan data ke komputer.

### 5. *Skoring*

Setelah itu data spss dirubah ke dalam file mc.excel untuk dilakukan perhitungan skor. Caranya sebagai berikut:

a. Nilai total kepuasan

$$\frac{\text{Jumlah skor penampilan dan citarasa pada waktu makan}}{\text{waktu makan}} \times 100\%$$

Keterangan:

Jumlah skor penampilan dan citarasa pada waktu makan: jumlah skor aspek penampilan makanan dan citarasa pada setiap waktu.

Waktu makan: 3 karena tiga kali makan

b. Nilai total penampilan makanan

$$\frac{\text{Jumlah skor tiap aspek pada waktu makan}}{\text{waktu makan}} \times 100\%$$

Keterangan:

Jumlah skor tiap aspek pada waktu makan: jumlah skor aspek penampilan makanan (warna,bentuk, besar porsi,aroma) pada setiap waktu. Waktu makan: 3 karena tiga kali makan

c. Nilai total citarasa makanan

$$\frac{\text{Jumlah skor tiap aspek pada waktu makan}}{\text{waktu makan}} \times 100\%$$

Keterangan:

Jumlah skor tiap aspek pada waktu makan: jumlah skor aspek penampilan makanan (warna,bentuk, besar porsi,aroma) pada setiap waktu. Waktu makan: 3 karena tiga kali makan

d. Untuk menskor sisa makanan menggunakan rumus dibawah ini:

$$\text{Skor} : \frac{\text{Total nilai}}{\text{Jumlah jenis menu} \times 5} = \dots$$

Taksiran sisa makanan = 100% - Asupan Makanan =

Kesimpulan:

Terpenuhi/sedikit ( $\leq 20\%$ )

Tidak terpenuhi/banyak ( $> 20\%$ )

## F. Analisis Data

Variabel-variabel yang dianalisis meliputi variabel kepuasan dilihat dari penampilan dan citarasa makanan serta sisa makanan. Data disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi dan setelah itu data dideskripsikan setiap variabel.