

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Rancangan Penelitian

Penelitian tentang Gambaran Perencanaan Menu, Variasi Bahan Makanan dan Cita Rasa Makanan Biasa Pasien Rawat Inap di RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah Tahun 2023 dilakukan dengan penelitian bersifat deskriptif, yaitu peneliti melakukan observasi dan wawancara terhadap suatu karakter atau variabel subjek pada saat penelitian. Deskriptif adalah gambaran fenomena yang terjadi di dalam suatu populasi tertentu. Penelitian ini menggambarkan perencanaan menu, variasi bahan makanan, dan cita rasa makanan biasa pasien rawat inap di RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah Tahun 2023.

B. Subjek Penelitian

1. Populasi

Populasi adalah keseluruhan objek penelitian atau objek yang diteliti tersebut (Notoadmodjo, 2012). Populasi penelitian ini adalah petugas instalasi gizi 3 orang dan pasien RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah Tahun 2023 dengan total kapasitas tempat tidur rumah sakit adalah 144 tempat tidur dengan BOR terisi 20%, yaitu 29 pasien.

2. Sampel

Sampel adalah sebagian atau wakil populasi yang diteliti. cara pengambilan sampel pada penelitian ini adalah sampel bertujuan atau *purposive sample*. Menurut Arikunto. 2010, sampel bertujuan dilakukan dengan cara mengambil subjek bukan didasarkan atas strata, random atau daerah tetapi didasarkan atas adanya tujuan tertentu. Teknik ini biasanya dilakukan karena beberapa pertimbangan, misalnya alasan keterbatasan waktu, tenaga, dan dana sehingga tidak dapat mengambil sampel yang besar dan jauh.

Pengambilan sampel secara purposive didasarkan pada suatu pertimbangan tertentu yang dibuat oleh peneliti sendiri, berdasarkan cirri atau sifat- sifat populasi yang sudah diketahui sebelumnya.

Sampel penelitian ini adalah petugas instalasi gizi sebanyak 3 orang dan seluruh pasien rawat inap yang mendapat makanan biasa di RSUD Demang Lampung Tengah pada bulan April 2023.

a. Kriteria sampel

- 1) Petugas instalasi gizi yang bertugas melakukan penyelenggaraan makanan (1 kepala ahli gizi, 2 ahli gizi)
- 2) Pasien rawat inap yang mendapat makanan biasa.
- 3) Pasien yang sudah mendapat makan pagi, makan siang dan makan malam.
- 4) Bersedia menjadi responden.
- 5) Pasien berusia 12- 45 tahun.

b. Estimasi sampel

Dalam pengambilan sampel, peneliti menggunakan rumus Slovin dengan derajat kepercayaan 90% dan derajat kesalahan 10%. Jumlah sampel yang diperoleh digitung dengan menggunakan rumus berikut:

$$n = \frac{N}{1 + N (d)^2}$$

$$n = \frac{29}{1 + 29 (0,1)^2}$$

$$n = \frac{29}{1 + 29 (0,01)}$$

$$n = 23 \text{ orang.}$$

Keterangan :

N = besar populasi

n = besar sampel

d = penyimpangan terhadap populasi atau derajat ketepatan yang diinginkan.

Jadi, dari perhitungan diatas dapat diketahui jumlah estimasi sampel pada penelitian ini adalah 3 orang petugas instalasi gizi dan 23 orang pasien rawat inap yang mendapat makan biasa.

C. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan dengan observasi dan wawancara mengenai sistem pengadaan bahan makanan di RSUD Demang Lampung Tengah Tahun 2023.

1. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah Tahun 2023.

2. Waktu penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan April 2023.

D. Pengumpulan Data

1. Jenis dan Cara Pengumpulan Data

Jenis data yang dikumpulkan meliputi data primer dan data sekunder:

a. Data primer, meliputi:

Data diperoleh dari hasil observasi dan wawancara yang meliputi jenis perencanaan menu, pemesanan bahan makanan, pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, variasi bahan makanan dan cita rasa makanan. Metode yang digunakan adalah observasi dan wawancara.

b. Data Sekunder

Data yang diperoleh dari laporan/ dokumen mengenai gambaran Instalasi Gizi RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah 2023.

E. Pengolahan dan Analisa Data

1. Pengolahan Data

a. *Editing*

Peneliti melakukan pengecekan ulang isi formulir atau kuisisioner apakah pertanyaan yang ada di kuisisioner telah terisi antara lain kelengkapan jawaban, keterbacaan tulisan dan relevansi jawaban dari responden sudah lengkap, jelas, relevan, dan konsisten. Jika ada kesalahan dan ada lembaran formulir yang belum terisi maka ditanyakan lagi kepada responden yang bersangkutan untuk dapat diperbaiki yang berguna dalam pengolahan data.

b. *Coding*

Kegunaan dari *coding* adalah untuk mempermudah pada saat analisis data dan juga mempercepat pada saat *entry data*. Pada checklis pemberian kode yaitu kode 0= tidak terlaksana, 1= tidak terlaksana untuk perencanaan menu, kode 1= sangat tidak baik, 2= tidak baik, 3= cukup baik, 4= baik, 5= sangat baik untuk variasi bahan makanan dan cita rasa makanan (bentuk makanan, warna makanan, tekstur makanan, rasa makanan, aroma makanan).

c. *Scoring*

Scoring data adalah kegiatan mengklasifikasikan data serta memberi skor pada checklist dan kuesioner untuk masing-masing jawaban yang ada pada checklist dan kuesioner.

1 = Sangat Tidak Baik

2 = Tidak Baik

3 = Cukup Baik

4 = Baik

5 = Sangat Baik.

(sumber: Sugiyono, 2006).

d. *Processing*

Processing adalah kegiatan yang dilakukan untuk pemindahan atau pemasukan data (entri data) dari kuesioner kedalam komputer untuk diproses. Entri data kedalam komputer dilakukan dengan menggunakan program komputer. Proses yang dilakukan untuk mengetahui gambaran perencanaan menu, variasi bahan makanan dan cita rasa makanan biasa pasien rawat inap. Program komputer yang digunakan oleh peneliti adalah berupa *software* untuk memproses data yang didapat sehingga didapatkan hasil, yaitu SPSS 16.0.

e. *Cleaning*

Cleaning yaitu pembersihan data yang merupakan kegiatan pengecekan kembali data yang sudah di - *entry* apakah ada kesalahan atau tidak. Setiap selesai wawancara dan pengobservasian peneliti melakukan pengecekan kembali apakah hasil yang didapat sudah lengkap atau belum, jika belum maka akan dilakukan wawancara ulang dan pengobservasian kembali sampai data yang diperoleh lengkap.

2. Analisa Data

a. Analisis Univariat

Analisis data dalam penelitian ini menggunakan analisis univariat. Menurut Notoatmodjo (2010) analisis univariat bertujuan untuk menjelaskan dan mendeskripsikan karakteristik setiap variabel penelitian. Data hasil penelitian seluruh variabel dideskripsikan dalam bentuk tabel dan narasi untuk mengevaluasi besarnya proporsi masing masing variabel yang diteliti. Analisis univariat bermanfaat untuk melihat apakah data sudah layak untuk dilakukan analisis, melihat gambaran data yang dikumpulkan dan apakah data optimal untuk analisis lebih lanjut. Analisis univariat variasi makanan didapat dari hasil perhitungan nilai mean responden. Data yang dianalisa oleh peneliti adalah perencanaan menu, variasi makanan, dan cita rasa makanan. Dari variabel yang diamati oleh peneliti sehingga didapat distribusi frekuensi untuk mengetahui karakteristik atau gambaran yang dinilai berdasarkan baik dan tidak baik.