

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

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

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif. Penelitian deskriptif adalah penelitian yang dilakukan untuk membuat suatu gambaran atau deskripsi pada suatu keadaan secara objektif. Jenis penelitian ini dapat digunakan jika ingin mendeskripsikan data sampel, dan tidak ingin membuat kesimpulan yang berlaku untuk populasi dimanan sampel diambil. Variabel penelitian ini adalah daya terima makan pasien, penampilan makanan pasien (warna, bentuk, besar porsi, cara penyajian), dan citarasa makanan (rasa, aroma, tekstur, bumbu). Rancangan penelitian ini menggunakan rancangan penelitian *Cross Sectional* yang merupakan suatu rancangan penelitian yang dilakukan dengan pengumpulan data secara bersamaan (Masturoh, 2018).

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

Subjek pada penelitian ini adalah seluruh pasien yakni 29 orang yang di rawat inap kelas II dan III dalam waktu penelitian yakni 3 hari di RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah dengan kriteria sebagai berikut:

##### **a. Kriteria Inklusi:**

- 1) Pasien rawat inap yang diberikaan asupan dalam bentuk makanan biasa, lunak dan diet TKTP.
- 2) Pasien rawat inap yang bersedia menjadi responden dan mampu berkomunikasi dengan baik.
- 3) Pasien berusia 18-60 tahun.
- 4) Pasien yang mendapatkan makan pagi, siang, dan sore.
- 5) Pasien yang tidak di rawat di ruang isolasi/ pasien infeksius, ICU dan pasien VIP.

### **C. Tempat dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilakukan pada bulan April 2023, di RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah.

### **D. Pengumpulan Data**

#### **1. Jenis Data**

##### **a. Data Primer**

Data primer adalah data yang diperoleh secara langsung dari sumber datanya dan memiliki sifat up to date. Data primer ini terdiri dari:

- 1) Data identitas responden.
- 2) Data pendapat pasien terkait faktor eksternal (penampilan makanan dan cita rasa makanan)
- 3) Data mengenai sisa makanan dari makanan yang disajikan menggunakan metode comstock pada waktu makan pagi, siang, dan sore selama 3 hari.

##### **b. Data Sekunder**

Data sekunder adalah data yang diperoleh dari berbagai sumber yang telah ada dan merupakan data yang diambil secara tidak langsung. Data ini merupakan data pendukung dari data primer. Data sekunder terdiri dari data gambaran umum RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah, menu makanan pasien, status makanan yang diberikan kepada pasien, dan data ruangan

#### **2. Cara Pengumpulan Data**

##### **a. Data Primer**

Data identitas pasien, penilaian pendapat pasien tentang penampilan makanan dan cita rasa makanan diperoleh melalui wawancara dengan menggunakan kuesioner yang dilakukan langsung oleh peneliti dan data mengenai sisa makanan siang berdasarkan kelompok makanan (makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah) diperoleh dengan cara observasi dengan metode visual comstock yang dilakukan oleh tim peneliti yang sudah memenuhi kriteria.

#### b. Data Sekunder

Data yang diperoleh dari arsip atau catatan tertulis rumah sakit, instalasi gizi dan ruangan rawat inap berupa data gambaran umum RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah, menu makanan pasien, status makanan yang diberikan kepada pasien, dan data ruangan.

### E. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian yang akan digunakan adalah formulir tentang kesediaan menjadi responden, formulir tentang identitas pasien, kuesioner tentang penilaian pendapat pasien tentang penampilan makanan dan cita rasa makanan serta formulir taksiran visual sisa makanan skala comstock.

### F. Pengolahan dan Analisis Data

#### 1. Pengolahan Data

##### a. *Editing*

*Editing* (pemeriksaan data) merupakan melakukan pemeriksaan kembali data sampel untuk diolah lebih lanjut jika data tersebut sudah baik. Data tersebut meliputi data identitas pasien, pendapat pasien tentang penampilan makanan, cita rasa makanan, dan data sisa makanan.

##### b. *Coding*

*Coding* merupakan upaya untuk mengelompokkan data menurut hasil penelitian yang ada dengan diberi kode atau angka sesuai dengan definisi operasional yang telah ditentukan. Pemberian kode pada variabel yang diteliti agar memudahkan dalam menganalisis data, meliputi:

##### 1) Daya terima

Pengukuran daya terima makan pasien menggunakan metode dari sisa makanan. Penentuan sisa makanan diperoleh dari hasil pengamatan dan observasi menggunakan metode visual skala *Comstock*. Ada 6 skala pengukuran dengan skala persen dari sisa makanan kemudian di konversikan ke dalam skor, dengan kriteria sebagai berikut:

- 0 = Jika tidak dikonsumsi sama sekali (utuh). (100% tidak habis)
- 1 = Jika tersisa hampir mendekati utuh (hanya dikonsumsi sedikit atau 5%). (95% tidak habis).
- 2 = Jika tersisa 3/4 porsi (hanya 75% tidak habis).
- 3 = Jika tersisa 1/2 porsi (hanya 50% tidak habis).
- 4 = Jika tersisa 1/4 porsi (hanya 25% tidak habis).
- 5 = Jika dikonsumsi semua/ habis(0% tidak habis).

Rumus Perhitungan: 
$$\frac{\text{Total Nilai}}{\text{jumlah jenis menu} \times 5} \times 100\%$$

Daya terima makanan diperoleh dari 100% dikurang persentase sisa makanan. Sehingga skor daya terima makanan pasien diberi skor kode dengan kategori :

- Kode 0 = tidak baik, jika daya terima <80%
- Kode 1 = baik, jika daya terima ≥80%

## 2) Penampilan makanan

### a) Warna

- Kode 0 = Tidak Menarik
- Kode 1 = Menarik

### b) Bentuk

- Kode 0 = Tidak Menarik
- Kode 1 = Menarik

### a) Besar porsi

- a. Kode 0 = Tidak Sesuai
- b. Kode 1 = Sesuai

### b) Penyajian makanan

- a. Kode 0 = Tidak Menarik
- b. Kode 1 = Menarik

Berikut rumus menentukan nilai dari aspek warna, bentuk, besar porsi, dan cara penyajian makanan:

$$\text{Nilai} = \frac{\text{jawaban "1"}}{\text{banyaknya responden}} \times 100\%$$

Dapat dikatakan menarik jika skor minimum terpenuhi yakni  $\geq 80\%$ .

3) Citarasa makanan

a) Rasa makanan

- Kode 0 = Tidak Enak
- Kode 1 = Enak

b) Aroma makanan

- Kode 0 = Tidak Harum
- Kode 1 = Harum

c) Tekstur makanan

- Kode 0 = Tidak Sesuai
- Kode 1 = Sesuai

d) Tingkat kematangan

- Kode 0 = Tidak Sesuai
- Kode 1 = Sesuai

e) Bumbu makanan

- Kode 0 = Tidak Sedap
- Kode 1 = Sedap

f) Suhu makanan

- Kode 0 = Tidak Sesuai
- Kode 1 = Sesuai

Berikut rumus menentukan nilai dari aspek rasa, aroma, tekstur, tingkat kematangan, bumbu, dan suhu:

$$\text{Nilai} = \frac{\text{jawaban "1"}}{\text{banyaknya respnden}} \times 100\%$$

Dapat dikatakan sesuai jika skor minimum terpenuhi yakni  $\geq 80\%$ .

### c. *Entry Data*

*Entry* (pemindahan data) merupakan pemindahan data penilaian pasien mengenai cita rasa makanan, pengetahuan tentang gizi dan data tentang sisa makanan biasa berdasarkan pengelompokan makanan (makanan pokok, lauk pauk, lauk nabati, sayuran, dan buah) ke dalam computer untuk dilakukan pengolahan data dengan menggunakan program aplikasi (SPSS).

### d. *Cleaning*

Setelah data diolah dengan menggunakan computer, terlebih dahulu dilakukan *cleaning data* untuk melihat apakah data tersebut sudah benar sesuai dengan kuesioner atau tidak dan untuk melihat apakah data tersebut sudah lengkap. Setelah data dikoreksi dan diperbaiki baru dilakukan pengolahan data.

## 2. Analisis Data

Analisis data yang digunakan apada penelitian ini adalah analisis data univariat yang bertujuan untuk menjelaskan karakteristik setiap variabel yang akan diteliti, kemudian data tersebut disajikan dengan tabel distribusi frekuensi. Analisis univariat dimasukan untuk menggambarkan daya terima makanan dan faktor eksternal di RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah.