

## **BAB III**

### **METODOLOGI PENELITIAN**

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

Penelitian ini menggunakan penelitian deskriptif yang memberikan gambaran kepuasan pasien rawat inap terhadap penampilan makanan, cita rasa makanan, variasi menu makanan, ketepatan waktu penyajian, dan kebersihan alat pada menu vegetarian yang di sajikan di Rumah Sakit Advent Bandarlampung tahun 2025.

#### **B. Subyek Penelitian**

##### **1. Populasi**

Populasi pada penelitian ini adalah pasien di ruang rawat inap kelas III di Rumah Sakit Advent Bandarlampung tahun 2025.

##### **2. Sampel**

Sampel adalah objek yang diteliti dan dianggap mewakili seluruh populasi (Notoatmodjo, 2018). Subyek pada penelitian ini adalah seluruh pasien rawat inap kelas III yang menerima menu vegetarian dengan jenis makanan biasa dengan bentuk nasi biasa atau bubur biasa yang disajikan di Rumah Sakit Advent Bandarlampung dengan teknik pengambilan sampel menggunakan *accidental sampling* dan jumlah subyek pada penelitian ini ialah 30 pasien. Pasien di kelas III umumnya berasal dari golongan ekonomi menengah ke bawah, yang mungkin memiliki ekspektasi yang berbeda terkait layanan rumah sakit. Pasien kelas III lebih sering menggunakan fasilitas rumah sakit publik atau BPJS Kesehatan, yang memiliki sumber daya terbatas dibandingkan rumah sakit swasta atau kelas yang lebih tinggi. Oleh karena itu, penelitian ini penting untuk menilai bagaimana pelayanan yang mereka terima dibandingkan dengan harapan mereka, serta apakah mereka merasa puas dengan layanan yang ada. Adapun sampel yang diambil harus memiliki dua karakteristik sebagai berikut.

###### **1) Kriteria Inklusi**

Kriteria inklusi dalam penelitian ini adalah :

- a. Pasien merupakan pasien di ruang rawat inap kelas III
  - b. Pasien bersedia menjadi responden
  - c. Pasien dalam keadaan sadar dan bisa diajak berkomunikasi
  - d. Pasien berusia >15 tahun
  - e. Pasien yang menerima makanan vegetarian dengan bentuk nasi biasa atau bubur biasa.
- 2) Kriteria eksklusi
    - a. Pasien memiliki penyakit tertentu yang dapat mengganggu proses wawancara seperti asma, jantung, dan sesak nafas.
    - b. Pasien yang menerima makan diet khusus

### C. Teknik Sampling

Pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan metode *accidental sampling*. *Accidental sampling* menurut Sugiyono (2017) dalam bukunya Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D menyebutkan bahwa accidental sampling atau convenience sampling adalah teknik pengambilan sampel dengan memilih anggota sampel yang paling mudah dijangkau atau tersedia pada saat penelitian dilakukan. Sampel dipilih secara kebetulan atau berdasarkan faktor kemudahan, bukan berdasarkan representativitas populasi.

### D. Lokasi dan Waktu Penelitian

#### 1. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di ruang rawat inap kelas III Rumah Sakit Advent Bandarlampung.

#### 2. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di bulan Maret tahun 2025

### E. Pengumpulan Data

#### 1. Jenis Data

##### a. Data Primer

Sumber data primer adalah data yang langsung dikumpulkan kepada pengumpul data (Sugiyono, 2017). Data primer yang

dikumpulkan yaitu data identitas responden (nama, usia, jenis kelamin, alamat), kepuasan pasien terhadap penampilan makanan, cita rasa, variasi menu, ketepatan waktu, dan kebersihan peralatan makan.

b. Data sekunder

Sumber sekunder merupakan sumber yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, misalnya lewat orang lain atau lewat dokumen (sugiyono, 2017). Data sekunder yang peneliti gunakan pada penelitian ini yaitu mengenai profil rumah sakit dan instalasi gizi pada Rumah Sakit Advent Bandarlampung. Datanya berupa siklus menu dan jumlah pasien rawat inap kelas III.

## **2. Tenaga Pengumpul Data**

Pengambilan data dilakukan oleh 8 mahasiswi Jurusan Gizi Tingkat III Poltekkes Tanjungkarang

## **3. Cara Pengumpulan Data**

Cara pengumpulan data yang gunakan dalam penelitian ini adalah angket. Angket atau kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab (Sugiyono, 2017). Metode pengambilan data ini dilakukan untuk mengetahui kepuasan pasien terhadap menu vegetarian dengan jenis makanan biasa yang disajikan di Rumah Sakit Advent Bandarlampung.

## **4. Instrument Pengumpulan Data**

Instrumen penelitian adalah alat-alat yang akan digunakan untuk mengumpulkan data (Notoatmodjo, 2018). Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuisioner kepuasan pasien terhadap penampilan makanan, cita rasa, variasi menu, ketepatan waktu, dan kebersihan peralatan makan.

## **F. Pengolahan dan Analisis Data**

### **1. Pengolahan Data**

Pengolahan data dapat dilakukan secara manual ataupun dengan komputer. Pada penelitian ini peneliti melakukan pengolahan data dengan komputer. Adapun langkah-langkah dalam mengolah data dengan menggunakan computer diantaranya (Notoatmodjo, 2018) :

#### **a. Penyuntingan Data (*Editing*)**

Hasil angket dari lapangan harus dilakukan penguntingan (*editing*) terlebih dahulu. *Editing* yaitu kegiatan Dimana peneliti melakukan pengecekan dan perbaikan pada data kuisioner. Data kepuasan pasien yang dilakukan dengan kuisioner, diperiksa kembali jawabannya untuk menghindari kesalahan dalam memasukan data.

#### **b. Pengkodean (*Coding*)**

Coding atau pengkodean yakni mengubah data yang awalnya berbentuk kalimat atau huruf menjadi data angka atau bilangan. Coding atau pemberian kode ini sangat berguna dalam memasukkan data (entry data). Setelah semua kuisioner diedit, selanjutnya dilakukan peng “kodean” atau “codong” yaitu mengubah data berbentuk kalimat atau huruf menjadi angka atau bilangan.

##### **1) Penampilan makanan**

###### **b. Besar porsi**

Data kepuasan pasien terhadap penampilan makanan dengan aspek besar porsi didapatkan melalui wawancara dengan lembar kuisioner. Indeks besar porsi makanan di beri skor penilaian menggunakan skala likert yaitu :

- 1 = Tidak sesuai
- 2 = Kurang sesuai
- 3 = Sesuai
- 4 = Sangat sesuai

Lalu hasil dari skor tersebut di hitung nilainya untuk 30 responden dengan perhitungan sebagai berikut :

$$\text{Formula} = \frac{\text{Jumlah skor}}{\text{Skor maksimal (4) x Jumlah hidangan}} \times 100\%$$

Hasil penilaian kemudian dikonversikan kedalam persentase kategori, sebagai berikut :

1= kurang, total persentasenya <60%

2= cukup, total persentasenya 60% - 80%

3= baik, total persentasenya >80%

c. Warna makanan

Data kepuasan pasien terhadap penampilan makanan dengan aspek warna makanan didapatkan melalui wawancara dengan lembar kuisioner. Indeks warna makanan di beri di beri skor penilaian menggunakan skala likert yaitu :

1 = Tidak menarik

2 = Kurang menarik

3 = Menarik

4 = Sangat menarik

Lalu hasil dari skor tersebut di hitung nilainya untuk 30 responden dengan perhitungan sebagai berikut :

$$\text{Formula} = \frac{\text{Jumlah skor}}{\text{Skor maksimal (4) x Jumlah hidangan}} \times 100\%$$

Lalu hasil dari skor tersebut di hitung nilainya untuk 30 responden dengan perhitungan sebagai berikut :

1= kurang, total persentasenya <60%

2= cukup, total persentasenya 60% - 80%

3= baik, total persentasenya >80%

d. Bentuk Makanan

Data kepuasan pasien terhadap penampilan makanan dengan aspek bentuk makanan didapatkan melalui wawancara dengan lembar kuisioner. Indeks bentuk

makanan di beri skor penilaian menggunakan skala likert yaitu :

- 1 = Tidak menarik
- 2 = Kurang menarik
- 3 = Menarik
- 4 = Sangat menarik

Lalu hasil dari skor tersebut di hitung nilainya untuk 30 responden dengan perhitungan sebagai berikut :

$$\text{Formula} = \frac{\text{Jumlah skor}}{\text{Skor maksimal (4) } \times \text{ Jumlah hidangan}} \times 100\%$$

Hasil penilaian kemudian dikonversikan kedalam persentase kategori, sebagai berikut :

- 1= kurang, total persentasenya <60%
- 2= cukup, total persentasenya 60% - 80%
- 3= baik, total persentasenya >80%

## 2) Cita rasa makanan

### a. Rasa Makanan

Data kepuasan pasien terhadap cita rasa makanan dengan aspek rasa makanan didapatkan melalui wawancara dengan lembar kuisioner. Indeks rasa makanan makanan di beri skor penilaian menggunakan skala likert yaitu :

- 1 = Tidak suka
- 2 = Kurang suka
- 3 = Suka
- 4 = Sangat suka

Lalu hasil dari skor tersebut di hitung nilainya untuk 30 responden dengan perhitungan sebagai berikut :

$$\text{Formula} = \frac{\text{Jumlah skor}}{\text{Skor maksimal (4) } \times \text{ Jumlah hidangan}} \times 100\%$$

Hasil penilaian kemudian dikonversikan kedalam persentase kategori, sebagai berikut :

- 1= kurang, total persentasenya <60%

2= cukup, total persentasenya 60% - 80%

3= baik, total persentasenya >80%

b. Aroma Makanan

Data kepuasan pasien terhadap cita rasa makanan dengan aspek aroma makanan didapatkan melalui wawancara dengan lembar kuisioner. Indeks aroma makanan di beri skor penilaian menggunakan skala likert yaitu :

1 = Tidak suka

2 = Kurang suka

3 = Suka

4 = Sangat suka

Lalu hasil dari skor tersebut di hitung nilainya untuk 30 responden dengan perhitungan sebagai berikut :

$$\text{Formula} = \frac{\text{Jumlah skor}}{\text{Skor maksimal (4) } \times \text{ Jumlah hidangan}} \times 100\%$$

Hasil penilaian kemudian dikonversikan kedalam persentase kategori, sebagai berikut :

1= kurang, total persentasenya <60%

2= cukup, total persentasenya 60% - 80%

3= baik, total persentasenya >80%

c. Tekstur Makanan

Data kepuasan pasien terhadap cita rasa makanan dengan aspek tekstur makanan didapatkan melalui wawancara dengan lembar kuisioner. Indeks tekstur makanan di beri skor penilaian menggunakan skala likert yaitu :

1 = Tidak suka

2 = Kurang suka

3 = Suka

4 = Sangat suka

Lalu hasil dari skor tersebut di hitung nilainya untuk 30 responden dengan perhitungan sebagai berikut :

$$\text{Formula} = \frac{\text{Jumlah skor}}{\text{Skor maksimal (4) } \times \text{ Jumlah hidangan}} \times 100\%$$

Skor maksimal (4) x Jumlah hidangan

Hasil penilaian kemudian dikonversikan kedalam persentase kategori, sebagai berikut :

1= kurang, total persentasenya <60%

2= cukup, total persentasenya 60% - 80%

3= baik, total persentasenya >80%

d. Suhu Makanan

Data kepuasan pasien terhadap cita rasa makanan dengan aspek suhu makanan didapatkan melalui wawancara dengan lembar kuisioner. Indeks suhu makanan makanan di beri skor penilaian menggunakan skala likert yaitu :

1 = Tidak suka

2 = Kurang suka

3 = Suka

4 = Sangat suka

Lalu hasil dari skor tersebut di hitung nilainya untuk 30 responden dengan perhitungan sebagai berikut :

$$\text{Formula} = \frac{\text{Jumlah skor}}{\text{Skor maksimal (4) x Jumlah hidangan}} \times 100\%$$

Hasil penilaian kemudian dikonversikan kedalam persentase kategori, sebagai berikut :

1= kurang, total persentasenya <60%

2= cukup, total persentasenya 60% - 80%

3= baik, total persentasenya >80%

3) Variasi menu

a. Kombinasi Menu

Data kepuasan pasien terhadap variasi menu makanan dengan aspek kombinasi menu didapatkan melalui wawancara dengan lembar kuisioner. Indeks rasa makanan makanan di beri skor penilaian menggunakan skala likert yaitu :

1 = Tidak bervariasi

2 = Kurang bervariasi

3 = Bervariasi

4 = Sangat bervariasi

Lalu hasil dari skor tersebut di hitung nilainya untuk 30 responden dengan perhitungan sebagai berikut :

$$\text{Formula} = \frac{\text{Jumlah skor}}{\text{Skor maksimal (4) } \times \text{ Jumlah hidangan}} \times 100\%$$

Hasil penilaian kemudian dikonversikan kedalam persentase kategori, sebagai berikut :

1= kurang, total persentasenya <60%

2= cukup, total persentasenya 60% - 80%

3= baik, total persentasenya >80%

#### b. Ragam jenis Menu

Data kepuasan pasien terhadap variasi menu makanan dengan aspek ragam jenis menu didapatkan melalui wawancara dengan lembar kuisioner. Indeks rasa makanan makanan di beri skor penilaian menggunakan skala likert yaitu :

1 = Tidak bervariasi

2 = Kurang bervariasi

3 = Bervariasi

4 = Sangat bervariasi

Lalu hasil dari skor tersebut di hitung nilainya untuk 30 responden dengan perhitungan sebagai berikut :

$$\text{Formula} = \frac{\text{Jumlah skor}}{\text{Skor maksimal (4) } \times \text{ Jumlah hidangan}} \times 100\%$$

Hasil penilaian kemudian dikonversikan kedalam persentase kategori, sebagai berikut :

1= kurang, total persentasenya <60%

2= cukup, total persentasenya 60% - 80%

3= baik, total persentasenya >80%

#### 4) Ketepatan Waktu Penyajian Makan

##### a. Makan Pagi

Data kepuasan pasien terhadap ketepatan waktu penyajian makanan dengan aspek makan pagi didapatkan melalui wawancara dengan lembar kuisioner. Indeks makan pagi di beri skor penilaian menggunakan skala likert yaitu :

1 = Tidak tepat

2 = Kurang tepat

3 = Tepat

4 = Sangat tepat

Lalu hasil dari skor tersebut di hitung nilainya untuk 30 responden dengan perhitungan sebagai berikut :

$$\text{Formula} = \frac{\text{Jumlah skor}}{\text{Skor maksimal (4)} \times \text{Jumlah hidangan}} \times 100\%$$

Hasil penilaian kemudian dikonversikan kedalam persentase kategori, sebagai berikut :

1 = kurang, total persentasenya <60%

2 = cukup, total persentasenya 60% - 80%

3 = baik, total persentasenya >80%

##### b. Makan Siang

Data kepuasan pasien terhadap ketepatan waktu penyajian makanan dengan aspek makan siang didapatkan melalui wawancara dengan lembar kuisioner. Indeks makan siang di beri skor penilaian menggunakan skala likert yaitu :

1 = Tidak tepat

2 = Kurang tepat

3 = Tepat

4 = Sangat tepat

Lalu hasil dari skor tersebut di hitung nilainya untuk 30 responden dengan perhitungan sebagai berikut :

$$\text{Formula} = \frac{\text{Jumlah skor}}{\text{Skor maksimal (4)} \times \text{Jumlah hidangan}} \times 100\%$$

Hasil kemudian dikonversikan kedalam persentase kategori, sebagai berikut :

1= kurang, total persentasenya <60%

2= cukup, total persentasenya 60% - 80%

3= baik, total persentasenya >80%

c. Makan Malam

Data kepuasan pasien terhadap ketepatan waktu penyajian makanan dengan aspek makan malam didapatkan melalui wawancara dengan lembar kuisioner. Indeks makan malam di beri skor penilaian menggunakan skala likert yaitu :

1 = Tidak tepat

2 = Kurang tepat

3 = Tepat

4 = Sangat tepat

Lalu hasil dari skor tersebut di hitung nilainya untuk 30 responden dengan perhitungan sebagai berikut :

$$\text{Formula} = \frac{\text{Jumlah skor}}{\text{Skor maksimal (4) } \times \text{ Jumlah hidangan}} \times 100\%$$

Hasil kemudian dikonversikan kedalam persentase kategori, sebagai berikut :

1= kurang, total persentasenya <60%

2= cukup, total persentasenya 60% - 80%

3= baik, total persentasenya >80%

5) Kebersihan alat makan

a. Makan Pagi

Data kepuasan pasien terhadap kebersihan alat makan dengan aspek makan pagi didapatkan melalui wawancara dengan lembar kuisioner. Indeks makan pagi di beri skor penilaian menggunakan skala likert yaitu :

1 = Tidak bersih

2 = Kurang bersih

3 = bersih

4 = Sangat bersih

Lalu hasil dari skor tersebut di hitung nilainya untuk 30 responden dengan perhitungan sebagai berikut :

$$\text{Formula} = \frac{\text{Jumlah skor}}{\text{Skor maksimal (4) } \times \text{ Jumlah hidangan}} \times 100\%$$

Hasil kemudian dikonversikan kedalam persentase kategori, sebagai berikut :

1= kurang, total persentasenya <60%

2= cukup, total persentasenya 60% - 80%

3= baik, total persentasenya >80%

b. Makan Siang

Data kepuasan pasien terhadap kebersihan alat makan dengan aspek makan siang didapatkan melalui wawancara dengan lembar kuisioner. Indeks makan siang beri skor penilaian menggunakan skala likert yaitu :

1 = Tidak bersih

2 = Kurang bersih

3 = bersih

4 = Sangat bersih

Lalu hasil dari skor tersebut di hitung nilainya untuk 30 responden dengan perhitungan sebagai berikut :

$$\text{Formula} = \frac{\text{Jumlah skor}}{\text{Skor maksimal (4) } \times \text{ Jumlah hidangan}} \times 100\%$$

Hasil kemudian dikonversikan kedalam persentase kategori, sebagai berikut :

1= kurang, total persentasenya <60%

2= cukup, total persentasenya 60% - 80%

3= baik, total persentasenya >80%

c. Makan Malam

Data kepuasan pasien terhadap kebersihan alat makan dengan aspek makan siang didapatkan melalui wawancara dengan lembar kuisioner. Indeks makan malam beri skor penilaian menggunakan skala likert yaitu :

- 1 = Tidak bersih
- 2 = Kurang bersih
- 3 = bersih
- 4 = Sangat bersih

Lalu hasil dari skor tersebut dihitung nilainya untuk 30 responden dengan perhitungan sebagai berikut :

$$\text{Formula} = \frac{\text{Jumlah skor}}{\text{Skor maksimal (4) } \times \text{ Jumlah hidangan}} \times 100\%$$

Hasil kemudian dikonversikan kedalam persentase kategori, sebagai berikut :

- 1= kurang, total persentasenya <60%
- 2= cukup, total persentasenya 60% - 80%
- 3= baik, total persentasenya >80%

c. Memasukan Data (*Entry Data*) atau *Processing*

Setelah kuesioner terisi penuh dan dicek kembali, maka selanjutnya adalah memproses data agar dapat dianalisis. Diawali dengan memasukkan data ke aplikasi SPSS, kemudian data dianalisis menggunakan analisis distribusi frekuensi dari setiap variabel dan didapatkan juga persentase untuk setiap kategori

d. Pembersihan Data (*Cleaning*)

Data dari setiap sumber atau responden yang telah dimasukan perlu dilakukan *crosscheck* agar mengetahui *missing data*, mengetahui variasi data, dan mengetahui konsistensi data. Dan juga menghindari adanya kesalahan-kesalahan kode, ketidaklengkapan dan lainsebaginya.

## **2. Analisis Data**

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis data univariat yang bertujuan untuk menjelaskan karakteristik setiap variabel yang diteliti. Data yang sudah diolah kemudian dianalisis menggunakan analisa dalam bentuk tabel dan persentase yang disertai narasi.