

## **BAB III**

### **METODOLOGI PENELITIAN**

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

Penelitian tentang gambaran sisa makanan dan cita rasa pasien kelas II terhadap makanan biasa di ruang rawat inap RSUD Batin Mangunang Lampung tahun 2021 menggunakan penelitian deskriptif. Teknik pengambilan data dengan cara *total sampling* dengan rancangan *cross sectional*. Cara mengamati sisa makanan dengan metode *Comstock* dan data yang diperoleh langsung dari responden atau pasien menggunakan kuesioner.

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

##### 1. Populasi

Populasi penelitian adalah pasien yang mendapatkan makanan biasa di ruang kelas II di RSUD Batin Mangunang Lampung tahun 2021. Peneliti mengambil populasi atau seluruh pasien yang mendapatkan makanan biasa di seluruh ruang rawat inap pada ruang kelas II.

##### 2. Sampel Penelitian

Sampel adalah total populasi yaitu dari seluruh pasien yang mendapatkan makanan biasa di ruang kelas II yang berjumlah 22 orang di RSUD Batin Mangunang Batin Mangunang Lampung Tahun 2021.

##### 3. Teknik Pengambilan Sampel

Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan total sampling atau sampling jenuh. Sampling jenuh adalah teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel (Sugiyono, 2013).

##### a. Kriteria Sampel

- 1) Mendapatkan makanan biasa
- 2) Minimal sudah dirawat 1 hari
- 3) Dapat berkomunikasi dengan baik
- 4) Bersedia menjadi responden

#### 4. Teknik Pengambilan Sampel

Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan total sampling. Total sampling adalah teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel (Sugiyono, 2013). Teknik pengambilan total sampling digunakan karena jumlah pasien yang hanya terbatas di RSUD Batin Mangunang Batin Mangunang. Penelitian ini dilakukan selama 11 hari, dimana sehari meneliti 2 orang responden yang mendapatkan makanan biasa.

### C. Lokasi Dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di ruang rawat inap RSUD Batin Mangunang Lampung pengambilan data diambil pada bulan Maret sampai April 2021. Kelas perawatan kelas II.

### 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 sisa makanan biasa pasien rawat inap di RSUD Batin Mangunang Batin Mangunang Lampung Tahun 2021.
- 2) Data penilaian responden terhadap penampilan makanan, rasa makanan, ketepatan waktu penyajian makanan, dan sikap petugas penyaji yang diperoleh dengan wawancara dengan alat bantu kuesioner.

##### b. Data sekunder, meliputi :

- 1) Data gambaran umum Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang
- 2) Data jumlah pasien rawat yang mendapat makanan biasa

#### 2. Cara pengumpulan data

- b. Data karakteristik responden dikumpulkan melalui wawancara langsung menggunakan alat bantu kuesioner yang ditanyakan satu

kali pada hari pertama penelitian, dengan tujuan untuk mengetahui karakteristik responden.

- b. Data penilaian responden terhadap penampilan makanan (warna, bentuk, porsi dan cara penyajian) diperoleh melalui kuesioner yang diberi skor 1-3 yaitu:

Skor 1 = tidak menarik/tidak sesuai/kurang

Skor 2 = kurang menarik/kurang sesuai/cukup

Skor 3 = menarik/sesuai/baik

Nilai dari masing-masing aspek penampilan makanan terhadap warna, bentuk, porsi dan cara penyajian dikategorikan sebagai berikut :

Tidak menarik/tidak sesuai/kurang jika skor <60%

Kurang menarik/kurang sesuai/cukup jika skor 60%-80%

Sedap/matang/sesuai jika skor  $\geq$ 80%

Sedangkan untuk mendapatkan nilai penampilan makanan, maka seluruh nilai dari masing-masing aspek dikompositkan dan dikategorikan sesuai dengan kriteria :

Kurang (Jumlah aspek rasa <60%)

Cukup (Jumlah aspek rasa 60%-80%)

Baik (Jumlah aspek rasa  $\geq$ 80%)

- c. Data penilaian responden terhadap rasa makanan, ( aroma, bumbu, keempukan, tingkat kematangan, suhu makanan ) diperoleh dari penilaian responden melalui kuesioner yang diberi skor 1-3 yaitu :

Skor 1 = kurang sedap/ kurang enak/ kurang empuk/ kurang matang/ kurang hangat

Skor 2 = cukup sedap/ cukup enak/ cukup empuk/ cukup matang/ cukup hangat

Skor 3 = sedap/enak/empuk/matang/hangat

- d. Data penilaian responden terhadap ketepatan waktu penyajian makanan, dan sikap petugas penyaji yang diperoleh melalui wawancara langsung kepada responden dengan alat bantu kuesioner.

- e. Data mengenai sisa makanan biasa pasien diperoleh dengan cara mengamati (penaksiran) dari jumlah makanan yang tidak dikonsumsi pasien dan peneliti mencatatnya berdasarkan metode visual skala comstock kemudian dikonversikan ke dalam presentase kategori sedikit apabila sisa makanan  $\leq 20\%$  dan kategori banyak apabila  $> 20\%$  selama 2 jam pada makan pagi, makan siang, dan makan sore.

## **E. Pengolahan Data**

### **1. Pengolahan Data**

Pengolahan data yang dilakukan dengan cara :

- 1) Editing  
Mengecek ketepatan dan kelengkapan data yang dikumpulkan
- 2) Coding  
Memberi kode pada jawaban dengan angka atau kode tertentu sehingga lebih sederhana dan mudah dalam pengolahan.
- 3) Processing  
Setelah semua isian kuesioner terisi dan sudah melewati proses pengcodingan maka dilakukan tahap processing agar data dapat dianalisis.
- 4) Cleaning  
Memastikan kembali semua data telah dimasukkan secara benar dan akurat, serta membuang data yang diperkirakan akan mengganggu.

## **F. Analisis Data**

Data yang telah diolah dianalisis menggunakan analisis univariat. Analisis univariat bertujuan untuk menjelaskan dan mendeskripsikan karakteristik setiap variable penelitian. Untuk memperoleh gambaran variabel dan cita rasa menu, data disajikan pada tabel frekuensi dan dianalisa secara deskriptif.