

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Jenis dan Desain Penelitian**

Jenis penelitian ini merupakan penelitian observasional deskriptif dengan desain penelitian yaitu *cross sectional studies*. Menurut Notoatmodjo (2012), penelitian *Cross Sectional* adalah suatu penelitian untuk mempelajari dinamika korelasi antara faktor-faktor risiko dengan efek, dengan cara pendekatan, observasi atau pengumpulan data sekaligus pada waktu yang sama.

#### **B. Tempat dan Waktu Penelitian**

##### 1. Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan di RSI Unisma.

##### 2. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan 16,19-21 Mei 2019.

#### **C. Populasi, Sampel, Teknik Sampling dan Besar Sampel**

##### 1. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh menu makanan biasa pada pasien rawat inap yang ada di RSI Unisma.

Populasi dalam penelitian ini sebagai berikut:

- a). Menu makanan biasa pada pasien rawat inap perawatan kelas III yang ada di RSI Unisma.
- b). Pasien rawat inap perawatan kelas III yang mendapat makanan biasa di RSI Unisma.

##### 2. Sampel

- a). Menu makanan biasa sehari untuk pasien rawat inap kelas III yang disajikan di RSI Unisma, dengan kriteria menu makanan biasa rawat inap kelas III yang diolah dan disajikan oleh penyelenggaraan makanan rumah sakit.
- b). Pasien rawat inap perawatan kelas III yang mendapat makanan biasa di RSI Unisma, dengan kriteria pasien dewasa yang mendapat makanan biasa.

### 3. Teknik Sampling

#### a. Menu

Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah menggunakan teknik *purposive sampling*. Menurut Notoatmodjo (2012) pengambilan sampel secara *purposive* didasarkan pada suatu pertimbangan tertentu yang dibuat oleh peneliti sendiri, berdasarkan ciri atau sifat-sifat populasi yang sudah diketahui sebelumnya. dengan mengambil sampel makanan biasa perawatan kelas III yang diolah saat pengambilan data pada penyelenggaraan makanan di RSI Unisma.

#### b. Pasien

Teknik pengambilan sampel yang digunakan menggunakan teknik *purposive sampling*. Menurut Notoatmodjo (2012) pengambilan sampel secara *purposive* didasarkan pada suatu pertimbangan tertentu yang dibuat oleh peneliti sendiri, berdasarkan ciri atau sifat-sifat populasi yang sudah diketahui sebelumnya. dengan mengambil kasus atau responden yang kebetulan ada atau tersedia di suatu tempat sesuai dengan konteks penelitian. Berdasarkan teknik sampling yang digunakan, maka data yang akan diambil untuk penelitian ini yaitu menu makanan biasa untuk pasien kelas III yang diolah saat pengambilan data pada penyelenggaraan makanan di RSI Unisma.

### 4. Besar sampel

- a. Besar sampel standar porsi : Pada hari pertama 5 sampel, pada hari kedua 4 sampel, pada hari ketiga dan keempat 3 sampel. Sampel pada setiap kali penelitian berbeda-beda dikarenakan pasien yang mendapat menu makanan biasa perawatan kelas III juga berbeda-beda.
- b. Besar sampel uji kesukaan terhadap makanan : Pada hari pertama 5 sampel, pada hari kedua 4 sampel, pada hari ketiga dan keempat 3 sampel. Sampel pada setiap kali penelitian berbeda-

beda dikarenakan pasien yang mendapat menu makanan biasa perawatan kelas III juga berbeda-beda.

#### D. Alat dan Bahan Penelitian

- 1) Form Pola menu (lampiran 1, halaman 45)
- 2) Form penilaian standar porsi (lampiran 2, halaman 50)
- 3) Form uji kesukaan pasien (lampiran 3, halaman 51)
- 4) Timbangan digital
- 5) Alat tulis
- 6) Kalkulator
- 7) Kamera

#### E. Definisi Operasional Variabel

Tabel 2. Definisi operasional variabel

Variabel	Definisi	Cara ukur	Alat ukur	Hasil ukur	Skala ukur
Pola Menu	Susunan makanan yang disajikan setiap kali makan berdasarkan 5 komponen yang terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah	Observasi, Mengisi kuesioner (lampiran 1, halaman 45)	Kuesioner pola menu makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Seimbang : jika menu yang disajikan terdiri dari minimal 4 komponen dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah.</li> <li>- Kurang seimbang : jika menu yang disajikan terdiri dari minimal 3 komponen dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah.</li> <li>- Tidak seimbang : jika menu yang disajikan &lt;3 komponen dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah. (ardiyani, 2015)</li> </ul>	Ordinal
Penerapan Standar porsi	Rata-rata berat mentah setiap jenis hidangan untuk satu orang atau untuk satu porsi dan dinyatakan dengan satuan gram	Menimbang makanan, dan mengisi kuesioner (lampiran 2, halaman 50)	Timbangan makanan digital merek camry electronic kitchen scale EK3650,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sesuai : besar porsi yang disajikan 90-119% dari standar porsi</li> <li>- tidak sesuai : besar porsi yang disajikan &lt;90 dan &gt;119% dari standar porsi (hardinsyah, 2001)</li> </ul>	Ordinal

			kapasitas maksimal 5 kg dengan ketelitian 1 g		
Uji kesukaan Pasien terhadap makanan	Penilaian pasien terhadap uji hedonik (rasa, aroma, suhu, tekstur) terhadap makanan yang telah dihidangkan.	Mengisi kuesioner (lampiran 3, halaman 51)	Kuesioner	- 4 = sangat suka - 3 = suka - 2 = kurang suka - 1 = tidak suka	Ordinal

#### **F. Teknik Pengumpulan Data**

1. Data pola menu yang diperoleh pada penyelenggaraan makanan di RSI Unisma diperoleh dengan observasi dibantu dengan pengisian form checklist (lampiran 1. halaman 45).
2. Data ketepatan standar porsi pada penyelenggaraan makanan di RSI Unisma diperoleh dengan cara menimbang 15 sampel sesuai dengan siklus menu makanan biasa pada dewasa dibantu dengan pengisian form checklist (lampiran 2, halaman 50).
3. Data uji kesukaan pasien dengan uji hedonik terhadap menu yang diperoleh dengan pengisian form (lampiran 3, halaman 51).

#### **G. Teknik Pengolahan dan Analisis Data**

1. Data pola menu

Data pola menu yang digunakan pada penyelenggaraan makanan di RSI Unisma diperoleh dengan melihat daftar menu yang telah disediakan selanjutnya dimasukkan ke dalam tabel checklist. Semua data tersebut diolah dengan menstabilasikan masing-masing jenis bahan makanan yang disajikan dalam bentuk tabel kemudian dianalisis secara deskriptif, kemudian diklasifikasikan sebagai berikut.

- Seimbang : jika menu yang disajikan terdiri minimal 4 komponen dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah

- Kurang seimbang : jika menu yang disajikan terdiri dari minimal 3 komponen dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah
- Tidak seimbang : jika menu yang disajikan <3 komponen dari 3 makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah  
(Ardiyani, 2015)

## 2. Data penerapan standar porsi

Data penerapan standar porsi pada penyelenggaraan makanan di RSI Unisma diolah dengan membandingkan porsi makanan yang disajikan (per hidangan) setiap bahan makanan dengan standar porsi makanan biasa, kemudian diklasifikasikan sebagai berikut :

- Sesuai : besarnya porsi yang disajikan 90-119% dari standar porsi
- Tidak sesuai : besarnya porsi yang disajikan <90% atau >119% dari standar porsi

## 3. Data Uji kesukaan Pasien

Data Uji kesukaan pasien terhadap makanan yang dihidangkan di RSI Unisma diolah dengan melihat kuesioner yang sudah diisi oleh pasien dengan cara memberi nilai tentang rasa, aroma, tekstur dan suhu sesuai makanan yang telah didapat, kemudian dianalisis secara deskriptif. Nilai yang diberikan sebagai berikut :

- 4 : sangat suka
- 3 : suka
- 2 : kurang suka
- 1 : tidak suka