

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis desain penelitian *deskriptif observasional* dengan menggunakan desain penelitian *cross sectional studies*. Penelitian ini menekankan pada waktu pengukuran atau observasi data variabel independen dan variabel dependen pada waktu yang sama.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

a. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari – Maret 2019

b. Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan di RSUD Dr. Iskak Tulungagung

C. Populasi, Sampel, Teknik Sampling dan Besar Sampling

1. Populasi

- a) Menu makanan biasa pada pasien rawat inap yang mendapatkan menu makanan biasa di RSUD Dr. Iskak Tulungagung
- b) Pasien rawat inap berjumlah 10 pasien yang mendapat menu makanan biasa di RSUD Dr. Iskak Tulungagung

2. Sampel

- a) Menu makanan biasa sehari untuk pasien rawat inap yang disajikan di RSUD Dr. Iskak Tulungagung dengan kriteria, yaitu menu makanan biasa pada siklus menu mulai dari hari kesatu hingga hari ke-10
- b) Pasien rawat inap berjumlah 10 pasien yang mendapat menu makanan biasa di RSUD Dr. Iskak Tulungagung dengan kriteria:

- 1) Pasien mendapatkan menu makanan biasa
- 2) Pasien tidak dengan gangguan pencernaan
- 3) Pasien tidak dengan gangguan nafsu makan

3. Teknik Sampling

Teknik pengambilan sampel yang dilakukan dalam penelitian ini menggunakan *accidental sampling*, yaitu menu makanan biasa pada pasien yang diolah saat pengambilan data pada penyelenggaraan makanan di RSUD Dr. Iskak Tulungagung

4. Besar Sampel

- a) Pada pengamatan standar porsi, jumlah sampel yang memenuhi kriteria sampel yang telah ditentukan sebanyak 30 menu makanan biasa sehari yaitu 10 menu makan pagi, 10 menu makan siang dan 10 menu makan malam yang kemudian diolah dan disajikan kepada pasien rawat inap dan sesuai dengan porsi yang disajikan
- b) Pada uji kesukaan pasien, jumlah sampel yang memenuhi kriteria sampel yang telah ditentukan sebanyak 10 pasien yang mendapatkan menu makanan biasa.

D. Alat dan Bahan Penelitian

1. Kuesioner
 - a. Form Penilaian Standar Porsi
 - b. Form Penilaian Uji Kesukaan Pasien
2. Timbangan Digital
3. Kalkulator
4. Alat tulis
5. Kamera

E. Definisi Operasional Variabel

Tabel 3. Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
Standar Porsi	Rata-rata berat bersih (gram) matang dari berbagai bahan makanan yang disajikan	- Pengamatan Observasi - Penimbangan Makanan - Mengisi kolom kuesioner	- Timbangan Digital - Form Penilaian Standar Porsi	Besar porsi yang disajikan • Sesuai : 90%-119% • Tidak sesuai: <90% atau >119% (Hardiyansyah, 2002)	Ordinal
Uji Kesukaan	Penilaian pasien terhadap uji hedonik (rasa, aroma, suhu, tekstur) terhadap makanan yang telah dihidangkan.	Mengisi Kuesioner (pada tabel 6, halaman 42)	Form Penilaian Uji Kesukaan	• Skor 4 = Sangat suka • Skor 3 = Suka • Skor 2 = Kurang Suka • Skor 1 = Tidak Suka	Ordinal

F. Teknik Pengumpulan Data

1. Data gambaran umum dari penyelenggaraan makanan pada RSUD Dr. Iskak Tulungagung. Data ini diperoleh melalui wawancara secara langsung dengan pengelola penyelenggaraan makanan di RSUD Dr. Iskak Tulungagung
2. Data standar porsi dan penerapannya yang terdapat di RSUD Dr. Iskak Tulungagung. Data ini diperoleh dengan cara observasi dan penimbangan menggunakan timbangan digital makanan yang

akan dilakukan di Rumah Sakit tersebut dan dibantu dengan form ceklis

3. Data uji kesukaan pasien yang mendapat makanan biasa di RSUD Dr. Iskak Tulungagung. Data ini diperoleh dari pengisian form kuesioner uji kesukaan pasien yang terdapat pada tabel 6 halaman 42 dan telah dibagikan kepada responden/pasien.

G. Teknik Pengolahan dan Analisis Data

1. Data gambaran umum Rumah Sakit Dr. Iskak Tulungagung dan Instalasi Gizi Rumah Sakit Dr. Iskak Tulungagung, disajikan dan dianalisa secara deskriptif.
2. Data standar porsi dan penerapan menu makanan biasa pada penyelenggaraan makanan di RSUD Dr. Iskak Tulungagung. Data ini diolah dan kemudian dianalisis secara deskriptif

Data ini diolah dengan cara menimbang untuk mengetahui besar porsi yang disajikan dengan ketentuan sebagai berikut:

Sesuai = jika terdapat 90% - 119% dari standar porsi

Tidak sesuai = jika terdapat <90% atau >119% dari standar porsi

3. Data uji kesukaan pasien terhadap makanan yang dihidangkan di RSUD Dr. Iskak Tulungagung. Data ini diolah dalam tabel 6 pada halaman 42, kemudian data ini dianalisis secara deskriptif. Data ini diolah dengan cara menjumlahkan skor hasil kuesioner dengan ketentuan sebagai berikut :

Kategori penilaian skor :

Skor 1 = Tidak Suka

Skor 2 = Kurang suka

Skor 3 = Suka

Skor 4 = Sangat Suka

H. Etika Penelitian

Penelitian ini menggunakan subyek manusia tidak boleh bertentangan dengan etika agar hak responden dapat dilindungi. Setelah mendapat persetujuan baru penelitian boleh dilakukan dengan menggunakan etika sebagai berikut:

1. Kerahasiaan (Confidentiality)

Informasi yang di peroleh dari responden akan dijamin kerahasiaannya oleh peneliti. Data tersebut hanya akan disajikan atau dilaporkan kepada yang berhubungan dengan peneliti serta tidak untuk dipublikasikan.