

BAB III

METODOE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

Jenis penelitian ini merupakan penelitian observasional deskriptif dengan desain penelitian yaitu *cross sectional studies*.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Rumah Sakit Mardi Waluyo Kota Blitar

2. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April-Mei 2019.

C. Populasi, Sample, Teknik Sampling, dan Besar Sampel

1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini sebagai berikut:

- a. Seluruh menu makanan lunak pada pasien anak kelas III di RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar
- b. Seluruh pasien anak kelas III yang mendapat makanan lunak di RSUD Mardi Waluyo KotaBlitar

2. Sampel

- a. Menu makanan lunak yang di olah oleh RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar
- b. Pasien
 - 1) Pasien anak yang mendapat menu makanan lunak pada kelas III
 - 2) Pasien anak yang memiliki usia 6-12 tahun dan mendapat makanan lunak pada kelas III

3. Teknik Sampling

- a. Teknik pengambilan sampel menu makanan lunak pada pasien anak kelas III dilakukan dengan teknik non random sampling (*accidental sampling*).
- b. Teknik pengambilan sampel pasien anak kelas III dilakukan dengan teknik non random sampling (*accidental sampling*).

4. Besar Sampel

- a. Besar sampel menu makanan lunak pasien anak kelas III untuk kesesuaian porsi selama 5 hari setiap waktu makan pagi, siang, dan sore sedangkan untuk menu sisa makanan pengamatan selama 3 hari pada waktu makan pagi
- b. Besar sampel pasien anak kelas III yang mendapat makanan lunak untuk kesesuaian porsi 10 pasien selama 5 hari makan pagi, siang, dan sore sedangkan untuk sisa makanan besar sampel 7 pasien selama 3 hari waktu makan pagi

D. Alat dan Bahan Penelitian

1. Kuesioner standar porsi
2. Kuesioner sisa makanan
3. Timbangan
4. Kalkulator
5. Pena
6. Kamera

E. Definisi Operasional Variabel

Definisi operasi variabel pada penelitian ini di sajikan pada tabel 2 sebagai berikut:

Tabel 2. Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
Penerapan Standar Porsi	Rincian berat bersih bahan makanan mentah di Rumah Sakit dinyatakan dalam (g)	Penimbangan	-Timbangan digital makanan - Form penilaian standar porsi	<ul style="list-style-type: none"> Sesuai : Besarnya porsi yang disajikan 90% - 119% dari standar porsi. Tidak sesuai : Besarnya porsi yang disajikan <90% atau >119% dari standar porsi. (Hardinsyah, 2002)	Ordinal
Sisa Makanan	Jumlah makanan yang masih ada di piring makan sesudah pasien selesai makan dinyatakan dalam presentase (%)	Observasi	Form comstok	Skala 0 = dimakan semuanya / habis Skala 1 = Dimakan banyak (tersisa $\frac{1}{4}$ porsi) Skala 2 = Dimakan separuh (tersisa $\frac{1}{2}$ porsi) Skala 3 = Dimakan sedikit (tersisa $\frac{3}{4}$ porsi) Skala 4 = hanya dicicip Skala 5 = Tidak dimakan. a. Bersisa, jika jumlah sisa makanan > 20% b. Tidak bersisa, jika jumlah sisa makanan \leq 20%. (Wayansari, 2018)	Ordinal

F. Teknik Pengumpulan Data

1. Data Standar Porsi Makana Lunak

Data standar porsi diperoleh dengan cara penimbangan setiap bahan makanan lunak yang disajikan. Penimbangan bahan makanan

menggunakan timbangan digital dengan akurasi ketelitian 1 g serta kapasitas maksimum penimbangan 5 kg.

2. Data Sisa Makanan Lunak Pasien

Data sisa makanan lunak pasien anak diperoleh dengan metode comstok.

G. Pengolahan, Penyajian, dan Analisis Data

1. Data Standar Porsi Makanan Lunak

Data hasil dari pengamatan dan penimbangan bahan makanan terhadap ketepatan standar porsi pada penyelenggaraan makanan selanjutnya di konversi matang-mentah lalu di bandingkan dengan standar porsi yang sudah ditetapkan dan di olah dengan mentabulasikan data dan di sajikan dalam bentuk tabel kemudian dianalisis secara deskriptif.

- a. Sesuai : Besarnya porsi yang disajikan 90% - 119% dari standar porsi.
- b. Tidak sesuai : Besarnya porsi yang disajikan <90% atau >119% dari standar porsi.

(Hardinsyah, 2002)

2. Data Sisa Makanan Lunak Pasien

Data hasil dari sisa makan pasien di lembar comstok, lalu diobservasi berapa persen makanan yang sisa dan hasil pengolahan data disajikan dengan di tabulasi dalam bentuk presentase kemudian dianalisis secara deskriptif.

- a. Bersisa, jika jumlah sisa makanan > 20%
- b. Tidak bersisa, jika jumlah sisa makanan \leq 20%

(Wayansari, 2018)

F. Etika Penelitian

Notoatmojo (2012) Etika penelitian mencakup perilaku peneliti atau perlakuan peneliti terhadap subjek penelitian serta yang dihasilkan oleh peneliti. Hak-hak dan kewajiban-kewajiban peneliti dan yang diteliti adalah sebagai berikut.

1. Hak dan kewajiban responden:

- a. Hak untuk dihargai
- b. Hak untuk merahasiakan informasi yang diberikan
- c. Hak memperoleh jaminan keamanan atau keselamatan akibat dari informasi yang diberikan.
- d. Hak memperoleh imbalan atau kompensasi

2. Hak dan kewajiban peneliti:

- a. Menjaga privacy responden
- b. Menjaga kerahasiaan responden
- c. Memberikan kompensasi