

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Jenis dan desain penelitian**

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi deskriptif dengan desain penelitian *cross sectional* yaitu mencari hubungan dari suatu keadaan lain dalam satu populasi serta variabel terikat dan bebas yang diukur dalam waktu bersamaan (Notoatmojo, 2002). Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis penyelenggaraan makanan lunak dalam studi pola menu dan standar porsi dan penerapannya di RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar serta tingkat kesukaan pasien.

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

a. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada Maret - Mei 2019 .

b. Tempat penelitian

Penelitian ini dilakukan di RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar.

#### **C. Populasi dan Sampel**

1. Populasi penelitian

- a. Menu makanan lunak RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar.
- b. Porsi dari nasi tim, lauk hewani, lauk nabati dan sayur.
- c. Tingkat kesukaan pasien di RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar.

2. Sampel penelitian

- a. Pola menu makanan lunak RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar.
- b. Makanan dan Tingkat kesukaan Pasien pada kelas 1, 2 dan 3 di RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar. Sampel yang digunakan lebih dari 6 orang atau sampel.

3. Teknik Sampling

Teknik sampling yang digunakan dalam penelitian ini adalah *purposive sampling* . Menurut Notoatmodjo (2010) pengertiannya adalah pengambilan sampel yang berdasarkan atas suatu pertimbangan tertentu seperti sifat-sifat populasi ataupun ciri-ciri yang sudah diketahui sebelumnya. Melihat kesesuaian dari keseimbangan pola menu yang ada, menimbang makanan yang akan disajikan ke pasien dengan melihat penerapannya dan meminta pasien untuk memberikan penilaian terhadap makanan yang disajikan.

## D. Variabel Penelitian

1. Pola Menu dan Penerapannya Makanan Lunak Pasien Dewasa
2. Standar Porsi dan Penerapannya Makanan Lunak Pasien Dewasa
3. Tingkat Kesukaan Pasien Dewasa Terhadap Makanan Lunak

## E. Definisi Operasional Variabel

**Tabel 12 Definisi Operasional Variabel**

Variabel	Definisi	Cara ukur	Alat ukur	Hasil ukur	Skala ukur
Pola Menu dan penerapannya	Melihat kesesuaian susunan makanan yang dihidangkan sudah terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayuran dan buah selama 10 hari dan 3 kali makan dalam sehari.	Mengisi kuesioner	Kuesioner	1. Sesuai 2. Tidak Sesuai	Ordinal
Standar Porsi dan penerapannya	Rata rata berat bersih (gram) dari berbagai macam hidangan(makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur& buah) yang disajikan pada penyelenggaraan makan lunak di RSUD Mardi Waluyo Blitar.	Form penilaian Standar Porsi, Timbangan makanan	Penimbangan makanan yang disajikan, form standar porsi	1. Sesuai : 90%-19% dari standar porsi, 2. Tidak sesuai : <89% atau >120% dari standar porsi  (Hardiansyah, 2002	Nominal
Variabel	Definisi	Cara ukur	Alat ukur	Hasil ukur	Skala ukur
Tingkat Kesukaan Pasien	Pencapaian pemenuhan standar pelayanan minimal di Rumah Sakit	Form penilaian Tingkat Kesukaan pasien	Kuesioner	Penilaian 4 : sangat suka 3 : suka 2 : kurang suka	Rasio

	dengan penilaian faktor uji hedonik yang meliputi rasa, aroma, suhu dan tekstur.			1 : tidak suka	
--	--	--	--	----------------	--

## F. Instrumen Penelitian

1. Timbangan makanan
2. Kalkulator
3. Nutrisurvey
4. DKBM
5. Form pola menu
6. Form standar porsi
7. Form tingkat kesukaan pasien
8. Kamera untuk dokumentasi

## G. Metode Pengumpulan Data

1. Data pola menu dan penerapannya  
Diperoleh dengan cara observasi secara langsung masing masing jenis makanan dengan pengisian *form siklus menu* dalam setiap menu yang disajikan selama 10 hari
2. Data standar porsi dan penerapannya  
Diperoleh dengan cara penimbangan masing masing jenis makanan yang disajikan selama 10 hari menggunakan timbangan makanan (gram) dengan kapasitas maksimal 2 kg.
3. Data tingkat kesukaan pasien (rasa, aroma, suhu, tekstur)  
Diperoleh dengan cara observasi secara langsung pada makanan sisa pasien dengan pengisian form daya terima (halaman 30) makanan Lunak yang disajikan selama 10 hari dengan pasien yang berbeda beda dalam sehari nya.

## H. Pengolahan, penyajian dan Analisis Data

1. Data Pola Menu

Data pola menu dan penerapan disajikan dan ditabulasikan pada lampiran 8 ini diolah dengan melakukan observasi dan dokumentasi daftar siklus menu yang telah ditetapkan di RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar dengan alat bantu kuesioner.

## 2. Data Standar Porsi

Data standar porsi makanan dan penerapan disajikan dan ditabulasikan pada lampiran 9 dalam bentuk tabel, kemudian dianalisis dan dikategorikan dengan cara dekskriptif. Penilaian data porsi makanan yang disajikan dikatakan sesuai atau tidak sesuai diolah dengan cara membandingkan dengan standar porsi yang dianjurkan.

## 3. Data Tingkat Kesukaan Pasien

Data tingkat kesukaan pasien ini diolah dengan hasil penilaian secara objektif ke pasien dengan menilai makanan Lunak di RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar selama 10 hari yang disajikan disajikan dan ditabulasikan pada lampiran 10 dalam bentuk tabel. Prinsip dari metode ini adalah mengukur tingkat kesukaan pasien terhadap makanan yang disajikan dengan uji hedrolik (rasa, aroma, warna, tekstur dan suhu).