

## **BAB III METODE PENELITIAN**

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

Jenis penelitian ini adalah penelitian observasional deskriptif, dengan desain yang digunakan adalah ***cross sectional*** yaitu suatu penelitian untuk mempelajari dinamika kolerasi antara faktor-faktor resiko dengan efek, dengan cara pendekatan, observasi atau pengumpulan data sekaligus pada waktu yang sama. Jenis penelitian ini digunakan untuk mengetahui penyelenggaraan makanan di RSUD Lawang.

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

#### 1. Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan di RSUD Lawang yang terletak di Jalan Kartini No. 5 Lawang, Kabupaten Malang, Jawa Timur

#### 2. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei 2019.

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

#### 1. Populasi Penelitian

- a. Menu makanan biasa dewasa pada pasien rawat inap kelas II dan III yang ada di RSUD Lawang.
- b. Pasien dewasa rawat inap kelas II dan III yang mendapat makanan biasa di RSUD Lawang.

#### 2. Sampel Penelitian

- a. Menu makanan biasa sehari untuk pasien dewasa rawat inap kelas II dan III yang disajikan di RSUD Lawang dengan kriteria, yaitu menu makanan biasa pada siklus menu mulai hari ke-1 sampai dengan hari ke-5.

b. Pasien rawat inap kelas II dan III yang mendapat menu makanan biasa di RSUD Lawang, dengan kriteria :

- 1) Pasien dewasa yang mendapat makanan biasa.
- 2) Pasien dewasa tidak dengan gangguan nafsu makan.
- 3) Pasien dewasa tidak dengan gangguan pencernaan.
- 4) Pasien dewasa dengan usia >20 tahun.

### 3. Teknik Sampling

Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan *accidental sampling*. Pengambilan sampel secara *accidental* ini dilakukan dengan mengambil kasus atau responden yang kebetulan ada atau tersedia di suatu tempat sesuai dengan konteks penelitian, maka sampel menu makanan biasa yang diambil untuk penelitian ini yaitu menu makanan biasa untuk pasien dewasa kelas perawatan II dan III yang diolah saat pengambilan data pada penyelenggaraan makanan di RSUD Lawang. Selanjutnya, teknik pengambilan sampel untuk pasien yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan teknik *purposive sampling* yaitu didasarkan pada suatu pertimbangan tertentu yang dibuat oleh peneliti sendiri, maka sampel yang diambil untuk penelitian ini yaitu pasien dewasa kelas perawatan II dan III yang dirawat saat penelitian dilakukan yang mendapat menu makanan biasa di RSUD Lawang.

### 4. Besar Sampel

- a. Besar sampel untuk pasien dewasa yang digunakan dalam penelitian ini berdasarkan jumlah sampel yang memenuhi kriteria sampel yang telah ditentukan yaitu sebesar 39 sampel.
- b. Besar sampel untuk menu makanan biasa yaitu berdasarkan sampel yang ditemui adalah sebesar 15 sampel.

#### D. Definisi Operasional Variabel

Tabel 3. Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat UKur	Hasil Ukur	Skala Ukur
Pola Menu	Macam (susunan) makanan yang dihidangkan pada penyelenggaraan makanan di RSUD Lawang	Form pola menu makanan	observasi	<p><b>Seimbang</b> : Jika menu yang disajikan terdiri dari minimal 4 komponen dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah.</p> <p><b>Kurang seimbang</b> : jika menu yang disajikan terdiri dari minimal 3 komponen dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah.</p> <p><b>Tidak seimbang</b> : jika menu yang disajikan &lt;3 komponen dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah.</p> <p>(Ardiyani, 2015)</p>	Ordinal

Standar Porsi dan Penerapannya	Rata-rata berat bersih (gram) mentah dari berbagai bahan makanan yang disajikan penyelenggaraan makanan di RSUD Lawang	Penimbangan Observasi	Timbangan Form penilaian standar porsi	Sesuai : besarnya porsi yang disajikan 90% - 119% dari standar porsi  Tidak sesuai : besarnya porsi yang disajikan <90% atau >119% dari standar porsi.  (Hardiansyah, 2002)	Ordinal
Tingkat Kesukaan Pasien	Penyajian makanan yang dapat diterima dan dimakan habis oleh pasien tanpa meninggalkan sisa makanan.	Kuesioner Timbangan makanan	Timbangan Form tingkat kepuasan pasien	Form daya terima pasien  <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 : Sangat suka</li> <li>• 3 : Suka</li> <li>• 2 : Kurang suka</li> <li>• 1 : Tidak suka</li> </ul>	Ordinal

#### E. Instrumen Pengumpulan Data

- Form kuesioner untuk pola menu di RSUD Lawang (lampiran halaman 42)
- Form kuesioner untuk standar porsi di RSUD Lawang (lampiran halaman 47)
- Form kuesioner organoleptik makanan biasa untuk pasien di RSUD Lawang (lampiran halaman 47)
- Timbangan
- Laptop
- Kalkulator
- Pena
- Kamera

## **F. Teknik Pengumpulan Data**

### **1. Data Pola Menu**

Data pola menu diperoleh dengan cara pengamatan lalu dibandingkan terhadap pola menu yang sudah ditetapkan di RSUD Lawang diisi pada lembar kuesioner selama 5 hari pengamatan. Lampiran lembar kuesioner siklus menu pada halaman 42.

### **2. Data Standar Porsi**

Data standar porsi diperoleh dengan cara penimbangan setiap bahan makanan biasa yang disajikan mulai dari makan pagi, makan siang dan makan sore selama 5 hari, kemudian dibandingkan dengan standar porsi yang sudah ditetapkan di RSUD Lawang diisi didalam kuesioner. Penimbangan bahan makanan menggunakan timbangan digital merk X dengan akurasi ketelitian 1 g serta kapasitas maksimum penimbangan 5 kg. Lampiran 2 kuesioner standar porsi pada halaman 43.

### **3. Data Tingkat Kesukaan Pasien**

Data tingkat kesukaan makanan pasien diperoleh dengan pengisian kuesioner makan siang yang diisi sendiri oleh pasien selama 5 hari pengamatan dengan menu makanan biasa pada kelas perawatan II dan III dengan . Lampiran 3 kuesioner pada halaman 44.

## **G. Pengolahan, Penyajian dan Analisis Data**

### **1. Data Pola Menu**

Data tentang pola menu yang digunakan pada penyelenggaraan makanan di RSUD Lawang diperoleh dengan observasi secara langsung dengan melihat daftar menu yang telah disediakan selanjutnya dimasukkan ke dalam tabel checklist. Semua data tersebut diolah dengan mentabulasikan masing-masing jenis bahan makanan yang disajikan dalam bentuk tabel

kemudian dianalisis secara deskriptif, kemudian diklasifikasikan sebagai berikut :

- a. Seimbang : jika menu yang disajikan terdiri dari minimal 4 komponen dari makanan pokok, lauk hewani. Lauk nabati, sayur dan buah.
- b. Kurang seimbang : jika menu yang disajikan terdiri dari minimal 3 komponen dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah.
- c. Tidak seimbang : jika menu yang disajikan < 3 komponen dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah.

## 2. Data Standar Porsi

Data standar porsi yang digunakan pada penyelenggaraan makanan di RSUD Lawang diolah dengan membandingkan porsi makanan yang disajikan (per hidangan) dengan standar porsi sesuai golongan umur berdasarkan AKG 2013, dan kemudian disajikan dalam tabel dan dianalisis secara deskriptif. Kemudian dikasifikasikan sebagai berikut :

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

## 3. Data Tingkat Kesukaan Pasien

Data tingkat kesukaan pasien di RSUD Lawang setelah kuesioner di isi oleh pasien lalu diobservasi dan diolah dengan mentabulasikan data dan disajikan dalam bentuk tabel 3 halaman 44 kemudian dianalisis secara deskriptif.