

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

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

B. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di RSUD Lawang yang terletak di Jl. Kartini No.5, Lawang, Malang, Jawa Timur.

2. Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 10 -18 Mei 2019.

C. Populasi, Sampel, dan Teknik Sampling

1. Populasi Penelitian

a. Menu makanan diet Diabetes Mellitus pada pasien yang ada di RSUD Lawang

b. Pasien yang mendapat menu makanan diet Diabetes Mellitus yang ada di RSUD Lawang

2. Sampel Penelitian

Sampel dalam penelitian ini adalah menu makanan diet Diabetes Mellitus sehari untuk pasien yang disajikan di RSUD Lawang dengan kriteria:

Kriteria Inklusi:

- Pasien yang mendapat menu nasi tim diet Diabetes Mellitus 1500
- Pasien Diabetes Mellitus yang tidak mengalami penurunan nafsu makan

3. Teknik Pengambilan Sampel

Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah *purposive sampling* dimana subjek ditentukan langsung oleh peneliti berdasarkan kriteria yang telah ditentukan. Sampel yang digunakan yaitu pasien yang mendapatkan menu makanan diet Diabetes Mellitus di RSUD Lawang.

4. Besar sampel

Besar sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebesar jumlah sampel yang memenuhi kriteria sampel yang telah ditentukan besar sampel dihitung menggunakan rumus Soekidjo Notoadmodjo (2005)

$$n = \frac{N}{1 + N (d^2)}$$

Keterangan :

n = Besar sampel

N = Besar populasi

d = Tingkat kepercayaan atau ketepatan yang diinginkan

D. Definisi Operasional

Tabel 2. Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Cara ukur	Alat ukur	Hasil ukur	Skala ukur
1.	Pola menu dan penerapannya	Macam (susunan) makanan yang dihidangkan pada penyelenggaraan makanan di RSUD Lawang	Observasi Wawancara	Form pola menu makanan	<ul style="list-style-type: none"> - Seimbang: Jika menu yang disajikan terdiri dari 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 makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah. 	Ordinal
2.	Standar porsi dan penerapannya	Rincian macam dan jumlah bahan makanan mentah untuk setiap hidangan yang dinyatakan dalam gram (g)	- Observasi	<ul style="list-style-type: none"> -Form penilaian standar porsi - Timbangan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> - Tepat : Besarnya porsi disajikan 90%-119% dari standar porsi - Tidak tepat : Besarnya porsi yang disajikan <90% atau > 119% dari standar porsi (Hardiansyah, 2002). 	Ordinal
3.	Tingkat kesukaan	Penyajian makanan yang dapat diterima dan dimakan habis oleh pasien tanpa meninggalkan sisa makanan yang dinyatakan dalam persen (%)	Observasi	Form tingkat kesukaan pasien	Form tingkat kesukaan pasien 4:sangat suka 3: suka 2:kurang suka 1:tidak suka	Ordinal

E. Instrumen Pengumpulan Data

Instrumen pengumpulan data yang digunakan adalah sebagai berikut:

1. Form checklist pola menu makanan diet Diabetes Mellitus di RSUD Lawang
2. Form kuesioner standar porsi menu makanan diet Diabetes Mellitus di RSUD Lawang
3. Form kuesioner tingkat kesukaan(rasa, suhu, aroma, tekstur) makanan pasien di RSUD Lawang
4. Laptop
5. Kalkulator
6. ATK
7. Timbangan makanan
8. Kamera

F. Teknik Pengumpulan Data

1. Data Pola Menu

Data pola menu diperoleh dengan cara pengamatan kemudian dibandingkan dengan pola menu yang sudah ditetapkan dan diisi di form checklist selama 5 hari pengamatan. (Lampiran 2)

2. Data Standar Porsi

Data standar porsi diperoleh dengan cara penimbangan setiap bahan makanan yang disajikan 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 3)

3. Data Tingkat Kesukaan

Data tingkat kesukaan(rasa, suhu, aroma, tekstur) makanan pasien diperoleh dengan pengisian form kuesioner oleh pasien atau keluarga pasien dengan menu makanan. (Lampiran 4)

G. Teknik Pengolahan, Penyajian dan Analisis Data

1. Data Pola menu

Data tentang pola menu yang digunakan pada penyelenggaraan makanan di RSUD Lawang setelah dilakukan pengamatan 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 tabel kemudian dianalisis secara deskriptif, kemudian diklasifikasikan (lampiran 2).

2. Data Penerapan Standar Porsi

Data penerapan standar porsi pada penyelenggaraan makanan diet Diabetes Melitus di RSUD Lawang diolah dengan membandingkan porsi makanan yang disajikan dengan standar porsi yang telah ditetapkan di RSUD Lawang , kemudian data disajikan dalam bentuk grafik dan dianalisis secara deskriptif (lampiran 3).

3. Data Tingkat Kesukaan Makanan Pasien

Data tingkat kesukaan (rasa, suhu, aroma, tekstur) makanan pasien Diabetes Mellitus di RSUD Lawang setelah melalui wawancara dan pengisian form tingkat kesukaan oleh responden, data diobservasi dan diolah dengan mentabulasi data, kemudian disajikan dalam bentuk grafik dan dianalisis secara deskriptif (lampiran 4).