**BAB III**

**METODE PENELITIAN**

1. **Jenis penelitian**

Jenis penelitian ini merupakan penelitian observasional menggunakan desain penelitian cross sectional untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan pada pasien ruang anak di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Iskak Tulungagung.

1. **Waktu dan tempat penelitian**

Penelitian dilaksanakan pada bulan Februari 2020 diruang anak pasien rawat inap Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Iskak Tulungagung.

1. **Populasi dan sampel**
2. Populasi

Populasi penelitian ini adalah pasien rawat inap di ruang anak Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Iskak Tulungagung.

1. Sampel

Berdasarkan kriteria inklusi selama masa penelitian didapatkan sampel dalam penelitian ini yaitu pasien anak yang dirawat di ruang anak yang mendapatkan makanan biasa di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Iskak Tulungagung.

1. Taknik sampling

Metode pengambilan sampel digunakan dalam penelitian ini adalah *purposive sampling* . Adapun pasien yang memenuhi kriteria inklusi dan ekslusi sebagai berikut:

Kriteria Inklusi:

1. Anak laki-laki dan perempuan berusia 1-17 tahun.
2. Telah menjalani perawatan minimal 1 hari yang telah menjalani waktu makan selama 3 kali di Rumah Sakit (Pagi, siang, malam) dan masih akan dirawat selama beberapa hari kedepan (mengikuti siklus menu Rumah Sakit)
3. Pasien mendapatkan makanan biasa.
4. Orang tua pasien bisa diajak berkomunikasi.
5. Kondisi pasien dalam keadaan tenang dan dapat makan.
6. Orang tua pasien bersedia menjadi subjek penelitian.

Kriteria Eksklusi:

1. Responden tidak bersedia mengikuti penelitian.
2. Responden tidak ada ditempat selama proses penelitian.
3. **Variabel penelitian**

Variabel bebas : Faktor internal (nafsu makan, kebiasaan makan), faktor eksternal (makanan dari luar RS, penampilan makanan, rasa makanan)

Variabel terikat : Sisa makanan

1. **Definisi operasional Variabel**

Tabel 1. Definisi Operasional Variabel

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Variabel** | **Definisi Operasional** | **Cara Ukur** | **Alat Ukur** | **Hasil Ukur** | **Skala Data** |
| Sisa makanan biasa | Data rata-rata jumlah volume atau persentase makanan (pagi, siang, malam) yang habis termakan dan dibuang sebagai sampah oleh responden (Rizani, 2013). | Metode Comstock (Taksir visual) | Kuesioner  | 0= sisa ¼1=sisa ½ 2=sisa ¾ 3=mendekati utuh | Ordinal  |
| Nafsu makan | Keinginan pasien untuk mengkonsumsi makanan dan minuman yang disajikan RS selama 2 hari (Rizani, 2013). | Wawancara | Kuesioner  | 0= nafsu makan baik, apabila ada keinginan untuk makan1= nafsu makan tidak baik, apabila tidak ada keinginan untuk makan | Nominal  |
| Kebiasaan makan | Kesesuaian kebiasaan pasien dalam memilih makanan dan dan mengkonsumsi makanan dilihat dari susunan makanan, jumlah makanan dan frekuensi makan yang dikonsumsi pasien sehari-hari dibandingkan dengan makanan di rumah sakit (Rizani, 2013). | Wawancara  | Kuesioner  | Tidak sesuai (jika skor < 3 )Sesuai (jika skor = 3)  | Ordinal  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Variabel** | **Definisi Operasional** | **Cara Ukur** | **Alat Ukur** | **Hasil Ukur** | **Skala Data** |
| Makanan luar rumah sakit | Ada tidaknya pasien makan dari luar RS pada saat sebelum makanan utama di RS disajikan (Rizani, 2013). | Wawancara | kuisioner | Ada Tidak ada | Nominal  |
| Penampil-an makanan  | Penilaian pasien terhadap penampilan makanan yang meliputi komponen warna, bentuk, porsi, dan cara penyajian makanan (Rizani, 2013). | Wawancara | kuisioner | Kategori tiap aspek:1. - Sangat tidak sesuai, jika jumlah skor <60%.
2. - Tidak sesuai, jika jumlah skor 60-70%.
3. - Sesuai, jika jumlah skor 70-80%
4. - Sangat sesuai, jika jumlah skor >80%
 | Ordinal |
| Rasa makanan | Penilaian pasien terhadap rasa makanan yang meliputi komponen aroma, bumbu, konsistensi/tekstur, keempukan, tingkat kematangan, dan temperatur makanan (Rizani, 2013). | Wawancara | Kuisioner | Kategori tiap aspek:1. - Sangat tidak sesuai, jika jumlah skor <60%.
2. - Tidak sesuai, jika jumlah skor 60-70%.
3. - Sesuai, jika jumlah skor 70-80%

- Sangat sesuai, jika jumlah skor >80% | Ordinal |

1. **Instrumen penelitian**

Instrumen penelitian digunakan dalam penelitian ini antara lain:

1. Kalkulator
2. Software SPSS 18
3. Laptop
4. Alat tulis
5. Form kuesioner untuk mengetahui nafsu makan pasien.
6. Form kuesioner untuk mengetahui kebiasaan makan pasien.
7. Form kuesioner untuk mendapatkan data makanan dari luar rumah sakit.
8. Form kuesioner untuk mendapatkan data penampilan makanan.
9. Form kuesioner untuk mendapatkan data rasa makanan.
10. Form *comstock* (Taksiran visual) makanan untuk menghitung sisa makanan pasien.
11. **Pengumpulan data**
12. **Metode pengumpulan data**

Pengumpulan data dilakukan oleh peneliti yang dalam tahap pelaksanaannya dilakukan melalui dua tahap, yaitu:

1. Tahap persiapan
2. Mempersiapkan administrasi perizinan untuk pelaksaan penelitian Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang
3. Mempersiapkan kelengkapan peralatan dan administrasi untuk keperluan penelitian (formulir, kursioner, alat tulis, dan lain-lain.)
4. Tahap pelaksanaan
5. Peneliti mendata pasien sehari sebelum penelitian untuk dijadikan sebagai calon pasien atau sampel penelitian.
6. Peneliti memberikan penjelasan kepada calon pasien tentang maksud dan tujuan serta meminta persetujuan pasien dengan menandatangani Informed Consent.
7. Peneliti melakukan pengukuran terhadap makanan untuk mendapatkan sisa makanan biasa yaitu pada makan pagi, makan siang, dan makan malam dengan cara *Comstock* (Taksir visual) sisa makanan.
8. Untuk mendapatan data terhadap kualitas makanan, kepuasan pasien, serta adanya makanan luar rumah sakit, peneliti melakukan wawancara kepada orang tua pasien dan mengisi kuesioner sesuai dengan jumlah responden.
9. Jenis dan Cara pengumpulan data
10. Data primer

Dara primer yang dikumpulkan dalam penelitian ini antara lain:

1. Sisa makanan diperoleh berdasarkan hasil pengukuran terhadap makanan sebelum dan sesudah dikonsumsi pasien dengan menggunakan metode *comstock* (taksir visual)
2. Penilaian nafsu makan pasien, kebiasaan makan pasien, serta adanya makanan dari luar rumah sakit, penampilan makanan, dan rasa makanan diperoleh jawaban pasien dari kuesioner selama dirawat sampai siklus menu di Rumah Sakit selesai.
3. Data sekunder

Data sekunder yang digunakan dalam penelitian ini adalah data mengenai gambaran umum Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Iskak Tulungagung dan data-data yang berkaitan dengan pelayanan gizi rumah sakit untuk pasien diperoleh dengan wawancara terhadap ahli gizi.

1. **Pengolahan dan Analisis Data**
2. **Pengolahan data**

Seluruh data yang diperoleh dilakukan tahapan proses pengolahan data sebagai berikut:

1. Coding

Coding merupakan kegiatan mengubah data berbentuk huruf menjadi data yang berbentuk angka/bilangan berfungsi untuk mempermudah pada saat analisis data dan juga mempercepat pada saat entry data.

1. Editing

Editing atau penyuntingan dilakukan secara langsung oleh peneliti terhadap kuesioner yang telah di isi, sehingga apabila terjadi kesalahan atau ada jawaban yang tidak lengkap dapat dilakukan wawancara kembali kepad pasien untuk melengkapi.

1. Entry Data

Data yang berasal dari lembaran kode tersebut dipindahkan ke komputer selanjutnya pengolahan data dilakukan dengan menggunakan program komputer

1. Cleaning data

Dilakukan pembersihan data dengan mengecek kembali data yang sudah dimasukkan benar atau salah. Yang di lihat adalah variasi data dan konsistensi data.

1. **Analisis Data**
2. Analisis Univariat

Analisis univariat dilakukan untuk memperoleh gambaran sisa makanan yang disajikan, nafsu makan pasien, kebiasaan makan pasien, makanan dari luar rumah sakit, penampilan makanan, dan rasa makanan dengan menggunakan tabel distribusi frekuensi dan dianalisa secara deskriptif.

1. Analisis Bivariat

Analisis bivariat dilakukan untuk melihat hubungan antara ketiga variabel yaitu variabel independen meliputi faktor internal (nafsu makan, kebiasaan makan), faktor eksternal (makanan dari luar rumah sakit, penampilan makanan, rasa makanan) dengan variabel dependen (sisa makanan). Untuk membuktikan adanya hubungan diantara tiga variabel tersebut, peneliti menggunakan uji statistik Chi Square.

Keputusan uji statistik :

H0 ditolak jika p-value < α (0.05) atau H0 diterima jika p-value > α (0.05)