

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

Jenis penelitian ini yaitu kuantitatif deskriptif dengan desain penelitian *crosssectional* dimana besar porsi saji sayur dan faktor yang mempengaruhinya dilaksanakan secara sekaligus pada waktu yang sama.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Harjono S. Ponorogo.

2. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan November 2024

C. Populasi, Sampel dan Teknik Sampling

1. Populasi

Menu sayur pada menu siklus sayur makanan biasa di RSUD Dr. Harjono Ponorogo

2. Sampel

Menu sayur yang disajikan di RSUD Dr. Harjono S. Ponorogo yang memiliki sisa pemorsian tergolong banyak yaitu sebesar 20% dan tingginya tingkat konsumsi pasien pada hari ke-1, ke-9, dan ke-10.

3. Teknik Sampling

Teknik pengambilan sampel untuk pasien yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan teknik purposive sampling. Pengambilan sampel secara purposive didasarkan pada suatu pertimbangan tertentu yang dibuat oleh peneliti sendiri, yaitu berdasarkan pengamatan mulai menu hari ke-1 hingga ke-10 diperoleh hari yang memiliki sisa pemorsian tergolong banyak minimal 20%.

4. Besar Sampel

Besar sampel untuk menu sayur yang digunakan dalam penelitian berdasarkan jumlah sampel yang memenuhi kriteria sampel yang telah ditentukan yaitu sebesar 9 sampel yaitu pada hari ke-1, hari ke-9, dan hari ke-10 dengan total masing-masing 3 sampel.

D. Definisi Operasional Variabel

Tabel 3. 1 Definisi Operasional Variabel

NO.	Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
1.	Menu Siklus (Sayur) pada Makanan Biasa yang memiliki sisa pemorsian terbanyak	Siklus menu sayur yang memiliki sisa pemorsian terbanyak (minimal 20%) pada hari ke-1 sebesar 21%, hari ke-9 sebesar 20,5%, dan hari ke-10 sebesar 21,5%, dimana 20% ini adalah sayur yang tidak berhasil di porsi.	Observasi	Form menu siklus hari ke-1, ke-9, dan ke-10	<p>Hari Ke-1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagi (Cah brokoli, sawi putih, wortel) • Siang (Sup sayuran wortel, kembang kool, sawi hijau) • Sore (sayur bening sawi hijau, wortel) <p>Hari Ke-9</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagi (sayur bening wortel, sawi hijau, janten) 	Nominal

NO.	Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
					<ul style="list-style-type: none"> • Siang (cah sayuran gambas, wortel) • Sore (sup sayuran wortel, kacang panjang) <p>Hari Ke-10</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagi (cah jepen, wortel, janten) • Siang (sup wortel, gambas) • Sore (capcay kubis, wortel, sawi hijau) 	
2.	Standar Porsi Sayur	Ukuran atau takaran baku sayuran dalam berat mentah yang ditetapkan untuk satu	Observasi	Form standar porsi	Standar porsi sayur pada makanan biasa yaitu 75 gram dalam bentuk mentah.	Nominal

NO.	Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
		kali penyajian per orang.				
3.	Kesesuaian Besar Porsi Saji Sayur	Perbandingan besar porsi saji dengan standar porsi yang telah ditentukan dengan menghitung konversi matang-mentah	Penimbangan	Timbangan digital <i>Electronic Kitchen Scale</i> kapasitas 5kg	<ul style="list-style-type: none"> • Tepat = memenuhi $\pm 10\%$ dari standar porsi (satuan gram) • Tidak tepat = $< 10\%$ dan $> 10\%$ dari standar porsi (satuan gram) <p>(Astari et al., 2021)</p>	Ordinal
3.	Porsi Saji Sayur	Jumlah/berat aktual sayur dalam berat matang yang diberikan kepada pasien pada saat pelayanan makan.	Penimbangan	Timbangan digital <i>Electronic Kitchen Scale</i> kapasitas 5kg	<ul style="list-style-type: none"> • Tepat = memenuhi $\pm 10\%$ dari standar porsi (satuan gram) • Tidak tepat = $< 10\%$ dan $> 10\%$ dari standar porsi (satuan gram) 	Ordinal

NO.	Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
					(Astari et al., 2021)	
4.	Faktor-Faktor yang Mempengaruhi (menu, kuantitas sayur, alat pemorsian)	Hal yang mempengaruhi suatu peristiwa, keputusan, dan situasi.	Observasi	Form pengamatan	Hal apa yang dapat menjadi faktor dalam saat pemorsian	Nominal

E. Instrumen Penelitian

1. Form menu siklus (lampiran 1)
2. Form standar porsi sayur (lampiran 2)
3. Form pengamatan kesesuaian besar porsi saji sayur dengan standar porsi sayur (lampiran 3)
4. Daftar Konversi Mentah Matang (DKMM)
5. Timbangan makanan digital *Electronic Kitchen Scale* kapasitas 5kg
6. Kamera *Handphone* Samsung A52

F. Teknik Pengumpulan Data

1. Setelah dilakukan pengamatan dan penimbangan berat sisa pemorsian sayur selama hari ke-1 hingga hari ke-10, diperoleh ada 3 hari dengan sisa pemorsian sayur terbanyak (minimal 20%) yaitu pada hari ke-1, hari ke-9, dan hari ke-10.
2. Data besar porsi saji sayur diperoleh dengan penimbangan sayur tanpa kuah, dikarenakan di rumah sakit terdapat pemisahan sayur dan kuah untuk mempermudah dalam proses pemorsian.
3. Data standar porsi sayur yaitu ketetapan yang telah ditentukan untuk berat sayur dalam satu porsi yang diperoleh melalui data sekunder di penyelenggaraan makanan RSUD Dr. Harjono Ponorogo.
4. Data besar porsi saji sayur pada hari ke-1, hari ke-9, dan hari ke-10 diperoleh dengan cara melakukan penimbangan menu sayur.

5. Faktor-faktor yang mempengaruhi diperoleh dengan cara observasi.

G. Teknik Pengolahan

1. Data besar porsi saji sayur pada hari ke-1, hari ke-9, dan hari ke-10 Data besar porsi saji sayur pada penyelenggaraan makanan di RSUD Dr. Harjono S. Ponorogo diolah dengan membandingkan besar porsi saji sayur dengan standar porsi sayur yang telah ditetapkan oleh rumah sakit dengan menggunakan perhitungan konversi matang-mentah.

$$\text{Berat mentah} = \text{Berat matang} \times \text{faktor konversi setiap jenis sayur}$$

H. Teknik Penyajian Data

1. Menu siklus (sayur) pada makanan biasa yang memiliki sisa pemorsian terbanyak hari ke-1, hari ke-9, dan hari ke-10 disajikan dalam bentuk deskriptif.
2. Data standar porsi sayur disajikan dalam bentuk deskriptif.
3. Data besar porsi saji sayur pada hari ke-1, hari ke-9, dan hari ke-10 disajikan dalam bentuk tabel dan dijelaskan secara deskriptif.
4. Faktor-faktor yang mempengaruhi disajikan dalam bentuk deskriptif.

I. Teknik Analisis Data

1. Menu Siklus (Sayur) pada Makanan Biasa yang Memiliki Sisa Pemorsian Terbanyak

Data menu siklus (sayur) pada makanan biasa RSUD Dr. Harjono S. Ponorogo dianalisa secara deskriptif mulai hari ke-1 menu pagi (Cah brokoli, sawi putih, wortel), siang (Sup sayuran wortel, kembang kool, sawi hijau), sore (sayur bening sawi hijau, wortel), hari ke-9 menu pagi (sayur bening wortel, sawi hijau, janten), siang (cah sayuran gambas, wortel), sore (sup sayuran wortel, kacang panjang), hari ke-10 menu pagi (cah jepen, wortel, janten), siang (sup wortel, gambas), sore (capcay kubis, wortel, sawi hijau).

2. Data Standar Porsi Sayur

Data standar porsi sayur pada makanan biasa RSUD Dr. Harjono S. Ponorogo dianalisa secara deskriptif standar porsi sayur pada makanan biasa yaitu 75 gram dalam bentuk mentah.

3. Data Besar Porsi Saji Sayur

Data besar porsi saji sayur pada penyelenggaraan makanan di RSUD Dr. Harjono S. Ponorogo dianalisis secara deskriptif dengan mengklasifikasikan data sebagai berikut:

- a) Tepat, yaitu jika memenuhi $\pm 10\%$ dari standar porsi yang sudah ditetapkan.
- b) Tidak tepat, yaitu jika $< 10\%$ dan $> 10\%$ dari standar porsi yang sudah ditetapkan.

4. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi

Faktor yang mempengaruhi besar porsi saji sayur dianalisis hal apa yang dapat menjadi faktor dalam saat pemorsian.