

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini bersifat deskriptif observasional dengan rancangan *cross sectional*. Variabel bebas dan terikat pada objek penelitian diukur atau dikumpulkan hanya satu kali dalam waktu yang sama (Notoatmojo, 2012). Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi tanpa melakukan wawancara dan tanpa memberikan questioner kepada responden. Hal ini dikarenakan penelitian dengan bertatap muka langsung dengan pasien menggunakan kelayakan etik (*ethical clearance*), sedangkan peneliti tidak diizinkan menggunakan kelayakan etik (*ethical clearance*) oleh pihak institusi pendidikan.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret 2020 di Instalasi Gizi RSUD Bangil. Penilaian sisa makanan dilakukan sesudah makan pagi, makan siang dan makan malam selama satu kali siklus menu.

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi penelitian adalah keseluruhan objek penelitian atau objek yang diteliti (Notoatmodjo, 2002). Populasi dalam penelitian ini penelitian adalah seluruh menu makanan lunak pada penyelenggaraan makanan rawat inap di RSUD Bangil (VIP, Kelas I II dan III).

2. Sampel

Menu makanan lunak sehari pada pasien rawat inap Kelas III di RSUD Bangil selama 1 siklus, dengan kriteria inklusi :

- a. Menu makanan lunak yang diolah dan disajikan oleh penyelenggaraan makanan rumah sakit.
- b. Menu makanan lunak yang disajikan pada pasien rawat inap Kelas III.

3. Teknik sampling

Pemilihan Kelas III ditentukan dengan teknik *purposive sampling*. Teknik tersebut digunakan dalam penelitian ini karena sisa makanan lunak

paling banyak terdapat pada pasien ruang rawat inap Kelas III.. Teknik pengambilan sampel responden menggunakan *accidental sampling*. Pengambilan sampel secara *accidental* dilakukan dengan mengambil responden yang kebetulan tersedia di suatu tempat dengan konteks penelitian, maka sampel diambil untuk penelitian ini yaitu menu makanan lunak untuk pasien dewasa kelas perawatan III yang diolah saat pengambilan data pada penyelenggaraan makanan di RSUD Bangil.

4. Besar sampel

Jumlah sampel dalam penelitian ini yaitu satu siklus menu makanan lunak (10 hari) yang diberikan kepada 30 pasien setiap harinya di RSUD Bangil. Pengambilan 30 pasien sudah ditentukan oleh peneliti (*quota sampling*) dengan mempertimbangkan kriteria inklusi.

D. Variabel Penelitian

Variabel Dependen : biaya bahan makanan dan zat gizi yang terbuang

Variabel Independen : sisa makanan dan biaya bahan makanan.

E. Definisi Operasional Variabel

1. Sisa makanan

Sisa makanan adalah berat makanan di piring atau plato yang tidak dihabiskan dan dihitung dengan membandingkan jumlah makanan yang tidak dikonsumsi dan standar porsi makanan dikali 100%. Sisa makanan dikelompokkan menjadi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayur. Metode yang digunakan adalah visual menggunakan form *Comstock*. Menurut Kemenkes RI (2008), sisa makanan dikategorikan sebagai berikut:

a. Sedikit : <20%

b. Banyak : ≥20%

Skala ukur : Ordinal

2. Biaya Bahan Makanan yang Terbuang

Biaya makanan yang terbuang adalah konversi rata-rata persentase sisa semua jenis makanan dengan harga bahan makanan yang sudah ditetapkan dinyatakan dalam rupiah (Wirasamadi dkk, 2015). Alat ukur yang digunakan adalah data daftar harga bahan makanan di Kota Bangil tahun 2019, daftar BDD dan form perhitungan biaya makan yang terbuang.

Skala ukur : Rasio

3. Zat Gizi yang Terbuang

Zat gizi yang terbuang adalah kandungan zat gizi (makro) pada sisa makanan pasien yang dinyatakan dalam gram. Metode yang digunakan adalah dengan mengonversi berat sisa makanan per jenis hidangan ke satuan kalori energi dan gram zat gizi makro (protein, lemak dan karbohidrat) menggunakan *nutrisurvey*, kemudian pencatatan dilakukan di formulir zat gizi yang terbuang.

Skala Ukur : Rasio

F. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian yang akan digunakan yaitu sebagai berikut:

1. Form *Comstock*
2. Form perhitungan zat gizi yang terbuang.
3. Form biaya bahan makanan yang terbuang.
4. Daftar BDD
5. Aplikasi *Nutrisurvey*
6. Alat bantu lain (kalkulator, laptop, kamera, dan alat tulis)

G. Pengumpulan Data

Ada beberapa teknik dalam pengumpulan data yaitu sebagai berikut:

1. Data gambaran umum RSUD Bangil dan Instalasi Gizi di RSUD Bangil diperoleh melalui observasi dan wawancara secara langsung dengan Kepala Instalasi Gizi di RSUD Bangil.
2. Data biaya bahan makanan lunak diperoleh dengan mengonversi standar porsi makanan lunak kemudian dikaitkan dengan harga bahan makanan di Kota Bangil tahun 2019.
3. Data sisa makanan lunak diperoleh dari pengamatan visual sisa makann (*comstock*) selama 10 hari.

4. Data biaya bahan makanan lunak yang terbuang diperoleh dengan cara menghitung hasil pengamatan visual sisa makanan (*comstock*) kemudian dikaitkan dengan harga bahan makanan di Kota Bangil tahun 2019.
5. Data zat gizi yang terbuang diperoleh dari konversi sisa makanan dan standar porsi, kemudian dianalisis menggunakan *nutrisurvey*.

H. Teknik Pengolahan, Penyajian dan Analisis Data

Ada beberapa teknik pengolahan, penyajian, dan analisis data dalam penelitian yaitu sebagai berikut:

1. Data gambaran umum RSUD Bangil dan Instalasi Gizi di RSUD Bangil yang telah diperoleh diolah, disajikan dan dianalisis secara deskriptif.
2. Data biaya bahan makanan lunak diolah dengan mengkaitkan standar porsi dengan harga bahan makanan di Kota Bangil tahun 2019. Standar porsi dikonversi menjadi berat kotor menggunakan daftar BDD. Data disajikan dengan cara tabulasi (lampiran) dan diagram (pembahasan), dianalisis secara deskriptif.
3. Data sisa makanan pasien diolah dengan cara mengamati secara visual (*comstock*) sisa makanan lunak selama satu siklus kemudian dibandingkan dengan standar porsi makanan lunak dan didapatkan data % *waste* yang kemudian dirata-rata dengan jumlah sampel untuk dapat menghitung rata-rata biaya makan dan zat gizi yang terbuang selama satu siklus. Perhitungan % sisa makanan (*waste*):

$$\% \text{ waste} = \frac{\text{berat sisa makanan}}{\text{standar porsi penyajian}} \times 100\%$$

Data disajikan dengan cara tabulasi (lampiran) dan diagram (pembahasan), dianalisis secara deskriptif.

4. Data biaya makan yang terbuang diolah dengan cara menghitung hasil pengamatan visual sisa makanan kemudian dikaitkan dengan harga bahan makanan di Kota Bangil 2019. Data disajikan dengan cara tabulasi (lampiran) dan diagram (pembahasan), dianalisis secara deskriptif.
5. Data nilai energi dan zat gizi makro yang terbuang diolah dengan cara mengonversikan berat sisa makanan perjenis makanan ke satuan kalori energi dan gram zat gizi makro (protein, lemak dan karbohidrat)

menggunakan *nutrisurvey*. Data disajikan dengan cara tabulasi (lampiran) dan diagram (pembahasan), dianalisis secara deskriptif.