

BAB 3

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasional deskriptif dengan desain penelitian *cross sectional*.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

1. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada Februari 2021.

2. Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan di ruang Melati, Bougenvile dan Flamboyan kelas II dan III non isolasi di RSUD Dr. Mohamad Saleh Kota Probolinggo.

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi Penelitian

Seluruh pasien dewasa kelas II dan III di ruang Melati, Bougenvile dan Flamboyan non isolasi yang mendapatkan makanan lunak di RSUD Dr. Mohamad Saleh Kota Probolinggo.

2. Sampel Penelitian

a. Teknik Sampel Penelitian

Pemilihan sample dalam penelitian ini dilakukan secara *purposive sampling* yaitu pengambilan sampel berdasarkan atas pertimbangan tertentu sesuai dengan yang dikehendaki peneliti (Carsel, 2018).

b. Kriteria Sampel

Kriteria sampel terdiri atas kriteria inklusi dan kriteria eksklusi. Berikut kriteria inklusi dan eksklusi :

1. Kriteria Inklusi

- a. Pasien dewasa minimal usia 20 tahun.
- b. Bersedia menjadi sampel penelitian
- c. Pasien yang mendapatkan makanan lunak di RSUD Dr. Mohamad Saleh Kota Probolinggo
- d. Pasien rawat inap kelas II dan III di ruang Melati, Bougenvile dan Flamboyan non isolasi RSUD Dr. Mohamad Saleh Kota Probolinggo
- e. Pasien mampu berkomunikasi dengan baik

2. Kriteria Eksklusi

- a. Pasien dengan penyakit yang mengganggu fungsi panca indera.
- b. Pasien yang akan melakukan tindakan tertentu, seperti operasi.
- c. Besar Sampel

Sampel yang digunakan pada penelitian ini, adalah seluruh pasien yang memenuhi kriteria inklusi. Jumlah populasi pasien yang mendapatkan makanan lunak di ruang rawat inap kelas II dan III selama pengambilan data yaitu 38 orang, sedangkan jumlah responden yang memenuhi kriteria inklusi yaitu 23 responden.

D. Variabel Penelitian

1. Variable bebas : Pola menu makanan lunak
2. Variabel terikat : Daya terima pasien

E. Definisi Operasional Variabel

Tabel 1. Definisi Operasional Variabel

Variable	Definisi	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1. Pola Menu Makanan Lunak	Susunan menu makanan yang disajikan kepada pasien dan dinilai berdasarkan komponen bahan makanan, variasi menu, dan standar porsi	Form, observasi, dan timbangan makanan	<ul style="list-style-type: none"> Baik, makanan yang disajikan seimbang, bervariasi, dan sesuai dengan standar porsi Tidak baik, makanan yang disajikan kurang seimbang atau tidak seimbang, tidak bervariasi, dan tidak sesuai dengan standar porsi. (Gea, 2020)	Ordinal
1.1 Komponen Bahan Makanan	Ketersediaan serta kesesuaian pola menu dan variasi bahan makanan yang terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayuran.	Form ketersediaan komponen bahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> Tidak seimbang, makanan yang disajikan terdiri < 3 komponen bahan makanan Kurang seimbang, makanan yang disajikan terdiri 3 komponen bahan makanan Seimbang, makanan yang disajikan terdiri dari 4 komponen bahan makanan (Ardiyani, 2015)	Ordinal
1.2 Variasi Menu	Variasi menu dinilai berdasarkan komponen bahan makanan, variasi teknik pengolahan makanan serta variasi warna	Observasi	<ul style="list-style-type: none"> Bervariasi, tidak ada pengulangan bahan makanan, teknik pengolahan, dan warna makanan Tidak bervariasi, ada pengulangan 	Ordinal

Variable	Definisi	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
	makanan yang disajikan dalam satu menu		bahan makanan, teknik pengolahan, dan warna makanan (Rifqa, 2019)	
1.3 Standar Porsi	Berat bahan makanan dalam berat bersih dari setiap hidangan makanan (makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran) yang disajikan untuk pasien di RSUD Dr. Mohamad Saleh, Kota Probolinggo.	Timbangan makanan dan form penilaian standar porsi	<ul style="list-style-type: none"> • Tidak sesuai, makanan yang disajikan <90% atau >119% dari standar porsi • Sesuai, makanan yang disajikan 90 – 119% dari standar porsi (Hardinsyah, 2001)	Ordinal
2. Daya Terima Makanan Lunak	Kemampuan pasien dalam menghabiskan makanan lunak yang disajikan, yang dinilai berdasarkan penampilan makanan, rasa makanan, dan sisa makanan pasien.	Kuesioner dan Timbangan Makanan	<ul style="list-style-type: none"> • Baik, apabila persentase penampilan makanan baik, rasa makanan baik, dan sisa makanan rendah • Tidak baik, persentase penampilan makanan sedang/kurang, persentase rasa makanan sedang/kurang, dan sisa makanan tinggi (Putri, 2011)	Ordinal
2.1 Penampilan Makanan	Pendapat responden terhadap warna, bentuk serta kesesuaian alat saji pada setiap bahan	Kuesioner	<ul style="list-style-type: none"> • Baik, persentase nilai penampilan makanan >80% • Sedang, persentase nilai penampilan 	Ordinal

Variable	Definisi	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
	makanan yang disajikan.		makanan 60% - 80%, <ul style="list-style-type: none"> Kurang, persentase nilai penampilan makanan < 60 % (Sugiyono, 2010)	
2.2 Rasa Makanan	Pendapat responden terhadap aroma makanan, bumbu makanan serta tingkat kematangan pada setiap bahan makanan yang disajikan	Kuesioner	<ul style="list-style-type: none"> Baik, persentase nilai rasa makanan > 80% Sedang, persentase nilai rasa makanan 60% - 80%, Kurang, persentase nilai rasa makanan < 60 % (Sugiyono, 2010)	Ordinal
2.3 Sisa Makanan	Kemampuan pasien dalam menghabiskan makanan yang disajikan. Dinilai dari berat awal makanan dan berat sisa makanan.	Timbangan makanan	<ul style="list-style-type: none"> Rendah, sisa makanan $\leq 20\%$ Tinggi, sisa makanan $> 20\%$ (Kemenkes, 2008)	Ordinal

F. Instrumen Penelitian

1. Timbangan makanan digital merk joil, dengan kapasitas 10 kg dan ketelitian 1 gram
2. Kalkulator *scientific* merk casio
3. Form ketersediaan komponen bahan makanan
4. Form standar porsi
5. Form penampilan makanan
6. Form rasa makanan
7. Form sisa makanan
8. Alat tulis
9. Laptop
10. Gadget

G. Metode Pengumpulan Data

1. Data Pola Menu Makanan Lunak

Diperoleh dengan menganalisis hasil penilaian komponen bahan makanan, variasi menu, dan standar porsi. Dari hasil analisis tersebut dikategorikan menjadi baik dan tidak baik.
2. Data Komponen Bahan Makanan

Diperoleh dengan cara observasi secara langsung terhadap ada atau tidak adanya tiap bahan makanan yang disajikan selama 10 hari kemudian dibandingkan dengan kategori yaitu tidak seimbang, kurang seimbang, dan seimbang.
3. Data Variasi Menu

Diperoleh dengan observasi secara langsung mengenai variasi komponen bahan makanan, variasi teknik pengolahan, dan variasi warna makanan dalam satu menu yang disajikan kepada pasien selama 10 hari.
4. Data Standar Porsi

Diperoleh dengan cara penimbangan terhadap masing-masing bahan makanan yang disajikan kepada responden selama 10 hari dengan menggunakan timbangan makanan kemudian dibandingkan dengan standar porsi makanan lunak rumah sakit. Dalam satu hari penimbangan dilakukan pada seluruh responden yang memenuhi kriteria inklusi penelitian, yaitu berkisar antara 3-5 responden.

5. Data Daya Terima Makanan Lunak

Diperoleh dengan menganalisis hasil penilaian terhadap penampilan makanan, rasa makanan, dan sisa makanan pasien. Dari hasil analisis tersebut dikategorikan menjadi baik dan tidak baik.

6. Data Penampilan Makanan

Diperoleh dengan cara pengisian form penilaian penampilan makanan berupa bentuk makanan, warna, kesesuaian alat saji pada setiap bahan makanan yang disajikan selama 10 hari oleh pasien yang berbeda-beda dalam setiap harinya dengan menggunakan kategori penilaian sangat tidak suka, tidak suka, suka dan sangat suka.

7. Data Rasa Makanan

Diperoleh dengan cara pengisian form penilaian rasa makanan dengan faktor penilaian berupa aroma, bumbu, dan tingkat kematangan pada setiap bahan makanan yang disajikan selama 10 hari oleh pasien yang berbeda beda dalam setiap harinya dengan menggunakan kategori penilaian sangat tidak suka, tidak suka, suka dan sangat suka.

8. Data Sisa Makanan

Diperoleh dengan cara menimbang berat awal makanan yang disajikan dan menimbang setiap bahan makanan yang memiliki sisa karena tidak dikonsumsi oleh pasien. Kemudian dihitung dengan rumus sisa makanan, setelah persentase didapatkan dibandingkan dengan kategori rendah atau tinggi.

H. Teknik Pengolahan, Penyajian, dan Analisis Data

1. Data Pola Menu

Data pola menu didapatkan dengan menganalisis hasil penilaian komponen bahan makanan, variasi menu, dan standar porsi. Dari hasil analisis ini dikategorikan menjadi :

- a. Baik, apabila hasil penilaian komponen bahan makanan seimbang, variasi menu yang disajikan bervariasi, dan ketepatan penerapan standar porsi sesuai.
- b. Tidak baik, apabila, hasil penilaian komponen bahan makanan tidak seimbang, variasi menu yang disajikan tidak bervariasi, dan ketepatan penerapan standar porsi tidak sesuai.

2. Data Komponen Bahan Makanan

Data komponen bahan makanan didapatkan dengan mentabulasi yaitu dengan memasukkan data ketersediaan bahan makanan sesuai dengan komponen bahan makanan. Kemudian menganalisis secara deskriptif ketersediaan dari setiap bahan makanan dan dikategorikan menjadi 3 kategori yaitu :

- a. Tidak seimbang, makanan yang disajikan terdiri < 3 komponen bahan makanan
- b. Kurang seimbang, makanan yang disajikan terdiri 3 komponen bahan makanan
- c. Seimbang, makanan yang disajikan terdiri dari 4 komponen bahan makanan

Ardiyani (2015).

3. Data Variasi Menu

Data variasi menu didapatkan dengan menganalisis hasil observasi terhadap variasi bahan makanan, variasi teknik pengolahan, dan variasi warna. Dari hasil analisis ini dikategorikan menjadi :

- a. Bervariasi, apabila tidak terdapat pengulangan komponen bahan makanan, tidak terdapat pengulangan teknik pengolahan, dan tidak terdapat pengulangan warna pada menu makanan yang disajikan.
- b. Tidak Bervariasi, apabila terdapat pengulangan komponen bahan makanan, terdapat pengulangan teknik pengolahan, dan terdapat pengulangan warna pada menu makanan yang disajikan.

4. Data Standar Porsi

Data standar porsi didapatkan dengan membandingkan besar porsi bahan makanan yang disajikan dengan standar porsi makanan lunak RSUD Dr. Mohamad Saleh, Kota Probolinggo yang diperoleh dengan rumus :

standar porsi = $\frac{\text{berat bahan makanan yang disajikan}}{\text{standar porsi}} \times 100\%$ kemudian

dikategorikan menjadi 2 kategori yaitu:

- a. Tidak sesuai, apabila makanan yang disajikan <90% atau >119% dari standar porsi.
- b. Sesuai, apabila makanan yang disajikan 90 – 119% dari standar porsi Hardinsyah (2001).

5. Data Daya Terima Makanan Lunak

Data daya terima makanan lunak diperoleh dengan menganalisis hasil penilaian penampilan makanan, rasa makanan, dan sisa makanan pasien. Dari hasil analisis tersebut di kategorikan menjadi :

- a. Baik, apabila hasil penilaian penampilan makanan baik, rasa makanan baik, dan sisa makanan pasien rendah.
- b. Tidak Baik, apabila hasil penilaian penampilan makanan sedang atau kurang, rasa makanan sedang atau kurang dan sisa makanan pasien tinggi.

6. Data Penampilan Makanan

Didapatkan dari form penampilan makanan yang telah diisi oleh pasien dengan memberi nilai terhadap bentuk, warna, dan kesesuaian alat saji, dengan memberikan nilai 1-4 pada setiap bahan makanan yang disajikan menggunakan *smiley face* untuk lebih memudahkan pasien dalam memberikan penilaian dengan melihat *smiley face* yang telah disediakan berdasarkan kategori sebagai berikut :

- (1) : sangat tidak suka
- (2) : tidak suka
- (3) : suka
- (4) : sangat suka

Untuk mendapatkan persentase penilaian dari faktor penampilan makanan yaitu bentuk makanan, warna makanan, dan kesesuaian alat saji ditentukan dengan rumus sebagai berikut :

$$\text{Penampilan makanan} = \frac{\text{nilai yang diperoleh}}{\text{nilai maksimal}} \times 100\%$$

Keterangan :

- Nilai yang diperoleh : jumlah nilai yang diberikan oleh pasien dari setiap bahan makanan berdasarkan faktor penampilan makanan.
- Nilai maksimal : jumlah nilai maksimal setiap bahan makanan 4 (nilai maksimal) x 1 (waktu makan) x 1 (bahan makanan) x 3 (faktor penampilan makanan) x 23 (jumlah responden). Sehingga didapatkan hasil nilai maksimal yaitu 276.
- Kemudian setelah didapatkan persentase, kategorikan penampilan makanan berdasarkan kategori berikut :

Baik > 80%

Sedang 60% - 80%

Kurang < 60 %

(Sugiyono, 2010)

7. Data Rasa Makanan

Didapatkan dari form rasa makanan yang telah diisi oleh pasien dengan memberi nilai terhadap aroma, bumbu, dan tingkat kematangan dengan memberikan nilai 1-4 pada setiap bahan makanan menggunakan *smiley face* untuk lebih memudahkan pasien dalam memberikan penilaian dengan melihat *smiley face* yang telah disediakan berdasarkan kategori sebagai berikut :

(1) : sangat tidak suka

(2) : tidak suka

(3) : suka

(4) : sangat suka

Untuk mendapatkan persentase penilaian dari faktor rasa makanan yaitu aroma, bumbu, dan tingkat kematangan makanan ditentukan dengan rumus sebagai berikut :

$$\text{Rasa Makanan} = \frac{\text{nilai yang diperoleh}}{\text{nilai maksimal}} \times 100\%$$

Keterangan :

- Nilai yang diperoleh : jumlah nilai dari setiap bahan makanan berdasarkan faktor rasa makanan.

- Nilai maksimal : jumlah nilai maksimal setiap bahan makanan 4 (nilai maksimal) x 1 (waktu makan) x 1 (bahan makanan) x 3 (faktor rasa makanan) x 23 (jumlah responden). Sehingga didapatkan hasil nilai maksimal yaitu 276.
- Kemudian setelah didapatkan persentase, kategorikan rasa makanan berdasarkan kategori berikut :

Baik > 80%

Sedang 60% - 80%

Kurang < 60 %

(Sugiyono, 2010)

8. Data Sisa Makanan

Didapatkan dari penimbangan berat awal makanan yang disajikan dan sisa makanan yang tidak dikonsumsi pasien, lalu dihitung dengan rumus :

$$\text{Sisa makanan} = \frac{\text{berat sisa makanan}}{\text{berat awal makanan}} \times 100\%$$

Kemudian dikategorikan berapa persen sisa makanan yang tidak dikonsumsi pasien, berdasarkan persentase yang diperoleh yaitu :

- a. rendah, sisa makanan $\leq 20\%$
- b. tinggi, sisa makanan $>20\%$

(Kemenkes, 2008)