

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Rancangan Penelitian ini menggunakan rancangan penelitian observasional deskriptif yaitu untuk mengetahui gambaran sisa makanan dan biaya yang terbuang pada diet makanan lunak pasien dengan siklus menu 7 hari.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

1. Waktu Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan pada bulan Februari–Maret 2023.

2. Tempat Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan di Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Jombang dengan mengambil ruang sadewa, ruang yudistira dan ruang drupadi.

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi Penelitian

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pasien rawat inap di RSUD Jombang yang diberikan makanan lunak yaitu sejumlah 35 orang dari seluruh siklus menu.

2. Sampel Penelitian

Sampel dalam penelitian ini adalah pasien rawat inap yang mendapatkan makanan lunak selama penelitian yaitu 7 hari siklus, yang dipilih secara *purposive sampling* yang memenuhi kriteria inklusi dan eksklusi.

Adapun kriteria inklusi adalah :

1. Mendapatkan makanan lunak
2. Pasien rawat inap dewasa yg berusia sekitar 15-80 tahun
3. Dirawat minimal 1 hari dan sudah menjalani waktu makan selama 1 kali yaitu makan pagi, siang dan malam
4. Pasien mampu berkomunikasi dengan baik
5. Pasien bersedia menjadi subjek penelitian

Adapun kriteria eksklusi :

1. Telah memenuhi syarat inklusi, namun pasien berpindah diet bentuk makanan
2. Pasien dalam keadaan puasa
3. Kesadaran tidak baik
4. Pasien menolak melanjutkan mengikuti penelitian

D. Variabel Penelitian

Variabel pada penelitian ini adalah :

1. Sisa makanan
2. Biaya terbuang
3. Diet makanan lunak

E. Definisi Operasional Variabel

Tabel 1. Definisi Operasional Variabel

No.	Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Skala Ukur	Hasil Ukur
1.	Sisa Makanan lunak	Jumlah makanan yang tidak dikonsumsi pasien yang disajikan oleh rumah sakit berdasarkan tiap kelompok makanan selama 7 hari (1 siklus menu), dikelompokkan berdasarkan rata-rata perkelompok makanan, per waktu makan, per ruang perawatan dan proporsi per kelas perawatan.	Penimbangan	Timbangan digital	Ordinal	Menurut PGRS, 2013, dikategorikan menjadi 2 : 1. Sedikit $\leq 20\%$ 2. Banyak $\geq 20\%$
2.	Biaya makan yang terbuang	Penguraian secara terperinci segala hal yang terkait dengan biaya yang di gunakan untuk pengadaan makanan yang diukur dari biaya bahan makanan dan dihitung dalam rupiah. Dihitung berdasarkan per kelompok makanan, waktu makan, ruang perawatan dan proporsi per kelas perawatan	Mencatat harga setiap bahan makanan yang disajikan pada pasien.	Formulir hasil perhitungan	Rasio	Jumlah uang dalam rupiah

F. Instrumen Penelitian

1. Kuesioner
2. Alat tulis
3. Kalkulator

G. Metode Pengumpulan Data

1. Sebelum melakukan penelitian, peneliti mengurus perizinan penelitian ke RSUD Kabupaten Jombang.
2. Setelah mendapatkan izin, peneliti memberikan penjelasan penelitian kepada pasien dan meminta kesediaan reponden sebagai subjek penelitian.
3. Melakukan pengukuran berat sisa makanan menu makan pagi, siang, dan malam.
4. Melakukan analisis data.

H. Pengolahan, Penyajian dan Analisis Data

1. Pengolahan data

Data yang telah dikumpulkan selanjutnya akan diolah dengan beberapa tahapan, yaitu :

- a. *Editing*

Dilakukan pada saat yang bersamaan setelah pengumpulan data. Tujuannya ialah untuk memeriksa kelengkapan data.

- b. *Coding*

Kegiatan mengubah data kalimat atau huruf menjadi data angka atau bilangan.

- c. *Entry Data*

Proses memasukkan data yang telah diubah menjadi data kalimat atau angka agar dapat diolah.

- d. *Cleaning*

Pengecekan ulang atau koreksi untuk melihat adanya kesalahan.

Teknik pengolahan data yang digunakan pada penelitian ini sebagai berikut :

1. Sisa Makanan

Data diperoleh setelah mendapatkan hasil dari penampilan makanan, sisa makanan dapat dilihat dengan menggunakan rumus :

Berat sisa makanan = berat akhir makanan (g) - berat awal makanan (g)

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

dikategorikan menjadi 2 yaitu (PGRS, 2013) :

- a. Sedikit jika $\leq 20\%$
- b. Banyak jika $\geq 20\%$

2. Biaya Makanan Yang Terbuang

Setelah didapatkan berat sisa makanan menurut kelompok makanan, kemudian berat sisa masing-masing dari bahan makanan di konversi ke berat mentah dan di konversikan ke biaya tiap jenis bahan makanan yaitu menggunakan HSP(Harga Survey Pasar) yang dipakai oleh intalasi gizi RSUD Kabupaten Jombang pada tahun 2022. Biaya makanan yang terbuang menggunakan rumus :

$\frac{\text{Total berat mentah BM yang disajikan} \times \% \text{ sisa makanan}}{1.000} \times \text{Harga BM}$

Keterangan : BM = Bahan Makanan