

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini bersifat kuantitatif deskriptif analitik dengan pendekatan *cross sectional* yang dilakukan pada pasien yang menerima diet makanan biasa dan makanan lunak tanpa komplikasi di Rumah Sakit Umum dr. Abdoer Rahem Situbondo.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

1. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada 30 Juli – 10 Agustus 2022.

2. Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Rumah Sakit Umum Daerah dr. Abdoer Rahem Situbondo, Jalan Angrek no.68, Kabupaten Situbondo.

C. Populasi Dan Sampel

1. Populasi Penelitian

Populasi pada penelitian ini adalah semua pasien di Rumah Sakit Umum Daerah dr. Abdoer Rahem Situbondo yang mendapatkan makanan biasa dan makanan lunak yaitu nasi biasa, tim biasa dan bubur biasa, baik pasien VVIP, kelas 1, kelas 2 maupun kelas 3. Rata-rata jumlah pasien per hari yang dilayani pada saat penelitian adalah 140 orang

2. Sampel Penelitian

Sampel diambil secara *systematic random sampling* yaitu metode pengambilan acak sistematis dengan proses pengambilan sampel yaitu pasien yang baru Masuk Rumah Sakit (MRS) dan mendapatkan makanan biasa dan makanan lunak tanpa komplikasi diambil sebagai sampel.

Sampel penelitian sebanyak 31 responden dengan rincian sebagai berikut:

1. Pasien VIP sebanyak 5 orang
2. Pasien Kelas 1 sebanyak 6 orang

3. Pasien Kelas 2 sebanyak 4 orang
4. Pasien Kelas 3 sebanyak 16 orang

D. Variabel Penelitian

1. Variabel Bebas

Kualitas makanan (variasi makanan, cita rasa, penampilan makanan) dan ketepatan waktu distribusi makanan.

2. Variabel Terikat

Sisa makanan.

E. Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
Kualitas Makanan	Persepsi konsumen terhadap makanan yang disajikan meliputi variasi makanan, cita rasa, aroma dan penampilan makanan saat disajikan	Pengisian Kuesioner dilakukan oleh peneliti	Kuesioner	<p>Skor 1 : Jika responden menilai bahwa variasi makanan, cita rasa, aroma dan penampilan makanan adalah kurang</p> <p>Skor 2 : Jika responden menilai bahwa variasi makanan, cita rasa, aroma dan penampilan makanan adalah cukup</p> <p>Skor 3 : Jika responden menilai bahwa variasi makanan, cita rasa, aroma dan penampilan makanan adalah baik</p> <p>Skor 4 : Jika responden menilai bahwa variasi makanan, cita rasa, aroma dan penampilan makanan sangat baik</p>	Ordinal

Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
Ketepatan Waktu Distribusi	Ketepatan Waktu Distribusi Makan yang sesuai dengan Standar Pelayananana n Operasional (SPO) yang berlaku.	Pengisian Kuesioner dilakukan oleh peneliti	Kuesioner	Skor 1 : jika waktu distribusi makanan sesuai dengan SPO yang telah ditetapkan yaitu makan pagi jam 06.00-07.00, makan siang jam 11.00-12.00, makan siang jam 17.00-18.00 Skor 0 : jika waktu distribusi makanan lebih cepat atau lebih lambat, tidak sesuai dengan SPO yang telah ditetapkan	Ordinal
Sisa Makanan	Data rata-rata berat makanan (pagi, siang, malam) yang tidak termakan dan dibuang sebagai sampah oleh responden dibandingkan dengan berat makanan yang disajikan	Pengisian pada Form <i>Food Weighing</i> dilakukan oleh peneliti	Form <i>Food Weighing</i>	Tinggi : jika berat sisa makanan dibandingkan dengan berat makanan yang disajikan dikali 100 hasilnya > 20% Rendah : jika berat sisa makanan dibandingkan dengan berat makanan yang disajikan dikali 100 hasilnya ≤ 20%	Ordinal

F. Instrumen Penelitian

1. Form Food Weighing (Lampiran 3).
2. Form Penilaian Kualitas Makanan (Lampiran 4).
3. Form Ketepatan Distribusi Makanan (Lampiran 5).
4. Laptop Toshiba, Kalkulator Canon dan *Handphone*.

G. Metode Pengumpulan Data

1. Data Primer

- a. Data kualitas makanan yang disajikan, didapatkan dari pengisian kuesioner penilaian kualitas makanan, yang diisi berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan responden mengenai kualitas makanan yang disajikan, meliputi variasi makanan, cita rasa dan penampilan makanan yang disajikan.
- b. Data ketepatan waktu distribusi makanan didapatkan dengan cara pengamatan langsung, kemudian dicatat di Form Ketepatan Waktu Distribusi
- c. Data Sisa Makanan, didapatkan dari metode *Food Weighing* selama 3 hari yaitu dengan menimbang berat sisa makanan kemudian dicatat dalam Form Food Weighing.

2. Data Sekunder

Data gambaran umum penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah dr. Abdoer Rahem Situbondo diperoleh melalui observasi.

H. Analisis Data

1. Data Primer

- a. Data Kualitas Makanan

Data mengenai kualitas makanan diperoleh dengan mengisi kuesioner yang berisi pernyataan responden mengenai variasi makanan, cita rasa dan penampilan makanan yang disajikan selanjutnya dinilai dengan cara skala likert yang terdiri dari 4 skor yaitu skor 1 (Kurang), skor 2 (Cukup), skor 3 (Baik) dan skor 4 (Sangat Baik). Data kualitas makanan yang disajikan dianalisis secara deskriptif dan tabulasi.

b. Data Ketepatan Waktu Distribusi

Data ketepatan waktu distribusi makanan diperoleh dengan metode wawancara dan observasi selama duabelas hari terhadap rentang waktu distribusi sesuai Standar Pelayanan Operasional Prosedur (SPO) yang ada di Instalasi Gizi RSUD dr. Abdoer Rahem Situbondo, yaitu pada jadwal makan pagi (06.00-07.00WIB), makan siang (11.00-12.00WIB) dan makan malam (17.00-18.00WIB). Selanjutnya jam waktu distribusi dicatat pada form ketepatan jadwal distribusi. Skor dicatat untuk tiga kali jadwal makan, sebagai berikut:

Skor 0: jika waktu distribusi makanan lebih cepat atau lebih lambat, tidak sesuai SOP

Skor 1: jika waktu distribusi makanan sesuai dengan SOP

c. Data Sisa Makanan

Data sisa makanan responden diolah dengan cara mengkonversikan hasil penimbangan sisa makanan dibandingkan dengan berat makanan yang disajikan ke dalam persen, data berasal dari Form *Food Weighing*, lalu didapatkan data berupa % sisa makanan kemudian dianalisis secara deskriptif dan tabulasi menurut hasil dalam pengkategorian dibawah ini :

Tinggi : jika berat makanan yang tersisa dibandingkan dengan makanan yang disajikan dikali 100 hasilnya $> 20\%$

Rendah : jika berat makanan yang tersisa dibandingkan dengan makanan yang disajikan dikali 100 $\leq 20\%$

d. Kualitas Makanan terhadap Sisa Makanan

Data Kualitas makanan terhadap sisa makanan disajikan secara deskriptif dan disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi, prosentase dan rata-rata

e. Ketepatan Waktu Distribusi terhadap Sisa Makanan

Ketepatan waktu distribusi terhadap sisa makanan disajikan secara deskriptif dan disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi, prosentase dan rata-rata

2. Data Sekunder

Data jumlah pasien diperoleh dari bon permintaan menu dari ruang rawat inap ke Instalasi Gizi kemudian diolah dan disajikan secara deskriptif.