

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini termasuk jenis penelitian kuantitatif dan termasuk jenis penelitian observasional dengan desain cross sectional. Pengumpulan data daya terima makanan dilakukan dengan cara observasi menggunakan metode visual comstock dengan melihat sisa makanan dari makan pagi. Sedangkan untuk uji orgoleptik dilakukan dengan cara wawancara menggunakan kuesioner.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

1. Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan selama 10 hari yaitu pada bulan Januari 2024

2. Tempat Penelitian

Tempat penelitian dilakukan di ruangan Bougenville Rumah Sakit Daerah Nganjuk

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini yaitu semua pasien rawat inap di ruangan Bougenville sebanyak 86 pasien

2. Sampel

Sampel terdiri dari bagian populasi yang dapat dipergunakan sebagai subjek penelitian melalui sampling (Nursalam, 2017). Pada penelitian ini yang menjadi sampel diambil dari populasi pasien rawat inap di ruang bougenville yang mendapatkan makanan biasa dan makanan lunak yang memenuhi kriteria inklusi dan eksklusi. Kriteria inklusi adalah karakteristik umum subjek penelitian dari suatu populasi target yang terjangkau yang akan diteliti sedangkan kriteria eksklusi adalah menghilangkan atau mengeluarkan subjek yang tidak memenuhi kriteria inklusi studi karena berbagai sebab (Nursalam, 2017).

Kriteria Inklusi :

- 1) Pasien bersedia melakukan wawancara dan pengecekan sisa makanan
- 2) Pasien yang mendapat jenis makanan dengan tekstur lunak dan biasa
- 3) Pasien yang makan dengan melalui oral

Kriteria Eksklusi :

- 1) Pasien yang tidak mendapatkan makanan biasa dan makanan lunak

3. Teknik sampel

Teknik sampel yang digunakan adalah *purposive sampling* yaitu pengambilan sampel yang didasarkan pada suatu pertimbangan tertentu yang dibuat oleh peneliti sesuai dengan maksud dan tujuan (Fajar, 2009).

4. Besar sampel

Perhitungan sampel yang diambil menggunakan rumus menurut Notoatmojo (2018), sebagai berikut :

$$n = \frac{N}{1 + N (d)^2}$$
$$n = \frac{86}{1 + 86 (0,1)^2}$$
$$n = \frac{86}{1,86} = 46,2 = 46 \text{ pasien}$$

Keterangan :

n = besar sampel

N = besar populasi

d = penyimpangan terhadap populasi atau derajat ketepatan yang diinginkan. Dalam penelitian ini menggunakan 0,1

D. Variabel Penelitian

1. Variabel Bebas (Independent Variable) : Menu makanan diet di RSD Nganjuk
2. Variabel Terikat (Dependent Variable) : Sisa makanan dan Organoleptik

E. Definisi Operasional Variabel

Tabel 1 Definisi Operasional Variabel

Varibel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Hasil Pengukuran	Skala Data
Sisa Makanan	Kemampuan seseorang dalam menghabiskan makanan biasa dan lunak yang telah disajikan diperoleh dari sisa makanan yang tidak dihabiskan meliputi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur	Kuesioner Comstok	<p>Daya terima makanan dikategorikan dengan melihat sisa makanan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sisa banyak apabila sisa makanan >20%. • Sisa sedikit apabila sisa makanan ≤20% <p>(Kemenkes, 2013)</p>	Ordinal
Cita rasa	Organoleptik merupakan pengujian terhadap bahan makanan berdasarkan kesukaan dan kemauan untuk menggunakan suatu produk. Organoleptik menggambarkan kesukaan pasien terhadap bahan makanan yang dihidangkan yang berupa rasa, aroma, tekstur.	Form Uji Kesukaan	<p>Skala Hedonik</p> <p>1 = Sangat tidak suka 2 = Tidak suka 3 = Suka 4 = Sangat suka</p> <p>(Mayangsari et al., 2022)</p>	Ordinal

Sumber : Data Primer, 2024

F. Instrumen Penelitian

Dalam penelitian ini, instrumen yang digunakan adalah kuesioner yaitu serangkaian pertanyaan untuk menggali responden mengenai penampilan dan cita rasa. Serta alat yang digunakan untuk mendapatkan data sisa makanan pasien yaitu formulir *comstock*.

G. Metode Pengumpulan Data

1. Data identitas responden diperoleh dengan wawancara langsung terhadap responden menggunakan kuesioner. Data yang didapatkan dari hasil wawancara dijadikan sebagai acuan untuk pengolahan data.
2. Data daya terima makan siang diambil dengan metode *comstock*, kemudian untuk mengetahui hasilnya menggunakan skor sisa makanan. Observasi dilakukan selama 10 hari dan jadwal yang diambil adalah pada saat makan pagi. Data yang diambil untuk sisa makanan meliputi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayur.
3. Data organoleptik diambil menggunakan hasil kuesioner yang dinilai berdasarkan hasil wawancara pada pasien.
4. Data daya terima makanan diperoleh dengan metode observasi sisa makanan yang telah disajikan, responden yang telah menyelesaikan makan akan ditinjau sisa makanannya berdasarkan komponen menu yang tersedia, data yang didapat dicentang pada formulir sisa makanan.
 - (0%) jika tersisa semua atau utuh tidak dimakan
 - (25%) jika tersisa $\frac{1}{4}$ porsi
 - (50%) jika tersisa $\frac{1}{2}$ porsi
 - (75%) jika tersisa $\frac{3}{4}$ porsi
 - (95%) jika tersisa hampir mendekati utuh
 - (100%) jika habis atau tidak bersisa
5. Data Organoleptik diperoleh dengan cara pengisian kuisisioner uji hedonik meliputi rasa, aroma, warna, dan tekstur berskala hedonik 4. Pengukuran ini diberi nilai sebagai berikut : (Mayangsari et al., 2022)
 - Skor 1 = Sangat tidak suka
 - Skor 2 = Tidak suka
 - Skor 3 = Suka
 - Skor 4 = Sangat suka

H. Metode Pengolahan dan Penyajian Data

1. Pengolahan data

a. Data identitas sampel diolah secara deskriptif dan disajikan dalam bentuk tabel frekuensi.

b. Data daya terima makanan

Dalam penelitian ini data yang diolah, yaitu sisa makanan pasien, mulai dari makanan pokok, lauk hewani dan nabati, dan sayur kemudian di rata-ratakan dan di persentasekan. Data diambil pada dalam sepuluh hari atau sepuluh siklus menu. Data daya terima makanan diamati dari sisa makanan pasien yakni berapa banyak pasien tersebut dapat menghabiskan makanannya dengan metode visual comstock.

$$\text{Skor sisa makanan} = \frac{\text{Total score sisa makanan}}{\text{Total pasien} \times 5} \times 100\%$$

Data tersebut diolah menggunakan microsoft excel sehingga diperoleh persentase sisa makanan. Selanjutnya data sisa makanan dikategorikan menjadi: (Kementerian Kesehatan RI, 2013)

- 1) Sisa banyak apabila sisa makanan : > 20 %
- 2) Sisa sedikit apabila sisa makanan : ≤ 20 %

c. Data organoleptik makanan

Data dikelompokkan menurut jenis penilaian (rasa, aroma, warna, dan tekstur) dari masing masing jenis makanan , disajikan dengan cara tabulasi, kemudian diolah menggunakan microsoft excel untuk mencari persentase tertinggi berdasarkan kriteria penilaian sebagai berikut :

- 1 = Sangat tidak suka
- 2 = Tidak suka
- 3 = Suka
- 4 = Sangat suka

Kemudian diolah dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\% \text{ tingkat kesukaan} = \frac{\text{nilai yang diperoleh}}{\text{nilai maksimal}} \times 100\%$$

Kategori :

Baik = $\geq 80\%$

Cukup = 60-79%

Kurang= $<60\%$ (Dewi, 2022)

2. Penyajian data

Data hasil pengolahan disajikan dalam bentuk tabel untuk variabel karakteristik pasien dan uji cita rasa. Untuk uji sisa makanan ditampilkan dalam bentuk diagram. Analisa data hasil pengolahan dilakukan secara deskriptif