

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Rancangan Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian observasional deskriptif tentang Gambaran Kesesuaian standar porsi makan dan besar porsi pada makanan biasa yang disajikan pada pasien kelas III rawat inap di RSUD Bahteramas Kendari.

B. Waktu Dan Tempat Penelitian

a. Waktu penelitian

Penelitian telah dilaksanakan pada tanggal 13 – 26 juni 2022

b. Tempat penelitian

Instalasi gizi RSUD Bahteramas Kendari

C. Populasi Dan Sampel

1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah makanan biasa yang disajikan untuk pasien rawat inap kelas III di RSUD Bahteramas Kendari

2. Sampel

a. Jenis sampel

Teknik pengambilan sampel dilakukan dengan menggunakan teknik purposive sampling.

Pengambilan sampel sebanyak 3 siklus menu (pagi siang malam) dengan mengambil menu hari ke 5, 6, 7 dalam bentuk makanan biasa untuk pasien rawat inap kelas III. Peneliti mengambil sampel tersebut karena menyesuaikan pada waktu masuk penelitian.

b. Pengambilan sampel

Metode pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi dan penimbangan berat porsi makanan yang disajikan. Metode observasi adalah cara yang digunakan oleh peneliti dalam mengumpulkan data dengan mengamati atau melihat petugas instalasi gizi dalam menyajikan makan untuk pasien. Kemudian membandingkan persentase dengan rata – rata persentase yang didapat dan dikategorikan dengan standar porsi yang ditetapkan rumah sakit dan siklus menu rumah sakit.

Kategori :

- a) Baik, jika perentase standar porsi yang dihasilkan \geq mean persentase standar porsi yang telah ditentukan (95,8%)
- b) Kurang, jika persentase standar porsi yang dihasilkan $<$ mean persentase standarporsi yang ditentukan (95,8%)

cara ukur : food weighing alat ukur : Timbangan

(sumber:<http://lib.unimus.ac.id>)

b. Besar sampel

Besar sampel dalam penelitian ini adalah 3 siklus menu sehari yaitu siklus 5 - 7 makanan biasa yang sudah ada dirumah sakit yang telah diolah dan disajikan kepada pasien rawat inap yang mendapatkan diet makanan biasa sesuai dengan standar porsi dan besar porsi yang disajikan

D. Variabel Penelitian

a. Variabel bebas

Kesesuaian Standar porsi dan Besar porsi yang disajikan

b. Variabel terikat

Penyajian makanan pada pasien kelas III yang mendapat makanan biasa

E. Instrument penelitian

Instrument adalah alat pada waktu peneliti menggunakan suatu metode atau Teknik pengumpulan data (Notoatmodjo, 2012). Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan metode wawancara, penimbangan makanan (food weighing), observasi/melihat langsung dan dokumentasi,

Adapun instrument yang digunakan adalah :

- a. Form hasil penimbangan makanan
- b. Timbangan makanan digital
- c. Sendok
- d. Alat bantu lain, pulpen, pensil dan kamera .
- e. Kuisisioner wawancara

F. `jenis dan cara pengumpulan data

1. Jenis data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini meliputi :

a. Data primer

Data besar porsi yang disajikan diperoleh dengan cara menimbang semua jenis makanan yang disajikan dalam satu porsi dengan menggunakan timbangan digital, meliputi berat makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayur pada pemorsian hidangan dalam bentuk makanan biasa yang diberikan oleh pasien .

b. Data skunder

Data arsip standar porsi, standar makanan, dan siklus menu yang ada di instalasi gizi RSUD Bahteramas .

G. Pengolahan Data, analisis dan penyajian data

1. Pengolahan data

Data kesesuaian standar porsi dan besar porsi saji makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayur diperoleh dengan membandingkan berat porsi yang disajikan dengan standar porsi yang telah ditetapkan dirumah sakit.

2. Analisis data

Analisis data pada penelitian ini menggunakan analisis univariat yaitu dengan mendeskriptifkan variabel – variabel penelitian yaitu data kesesuaian standar porsi dan besar porsi saji makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayur.

3. Penyajian Data

Data yang diperoleh diolah secara deskriptif dan disajikan dalam bentuk tabulasi dan narasi.

H. Definisi Operasional dan kriteria objektif

1. Definisi Operasioanal

- a. Besar porsi adalah berat tiap hidangan yang dihasilkan. Penilaian dilakukan dengan melakukan penimbangan terhadap berat matang masing-masing hidangan kemudian mempersentasekan nilai besar porsi yang dihasilkan dengan standar porsi yang telah ditetapkan.
- b. Kesesuaian standar porsi hasil dari berat pemorsian makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayur yang diperoleh dan dibandingkan dengan standar porsi yang telah ditetapkan pada menu maknan biasa.

2. Kriteria objektif :

Kesesuaian standar porsi adalah kesesuaian rata-rata berat porsi yang dihidangkan dengan standar porsi anjuran kemudian dirata-rata dan diakategorikan dengan kategori :

1. Sesuai, jika persentase besar porsi yang dihasilkan $\geq 95,8\%$ dari standar porsi yang telah ditentukan.
2. Tidak Sesuai, jika persentase besar porsi yang dihasilkan $< 95,8\%$, dari standar porsi yang telah ditentukan kemudian memasukkan data kedalam form ceklist kesesuaian standar porsi (Chrisyanti, 2016)