

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Rancangan Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian *cross sectional study* dengan pendekatan *observasional* yang bertujuan untuk menganalisis daya terima dan sisa makanan pasien di RSUD Bahteramas Kota Kendari Tahun 2023.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian telah dilakukan di Ruang Rawat Inap Rumah Sakit Umum Bahteramas Kendari pada bulan 23 mei - 23 juni tahun 2023.

C. Populasi dan sampel

1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah semua pasien rawat inap kelas II/III RSUD Bahteramas Provinsi sulawesi Tenggara yang berjumlah 550 orang/bulan

2. Sampel

Sampel adalah seluruh pasien rawat inap kelas II/III di RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara yang berjumlah 84 orang.

a. Besar Sampel

$$n = \frac{N}{1 + (N \cdot d^2)}$$

$$n = \frac{550}{1 + (550 \cdot 0,1^2)}$$

$$n = \frac{550}{1 + (550 \cdot 0,01)}$$

$$n = \frac{550}{1 + 5,5} = 84 \text{ orang}$$

Keterangan

n = besar sample

N = jumlah populasi

d = tingkat kepercayaan ketepatan yang diinginkan (0,1)

Pengambilan banyaknya sampel di tiap kelas rumah sakit menggunakan metode proporsional random sampling, digunakan rumus Sugiono (2007) :

$$n = \frac{X}{N} \times n1$$

keterangan :

n : jumlah sampel yang diinginkan dari setiap wilayah

X : jumlah Populasi setiap wilayah

N : Jumlah populasi

N1 : Sampel

$$\text{kelas II} = \frac{250}{550} \times 84 = 38 \text{ orang}$$

$$\text{Kelas III} = \frac{300}{550} \times 84 = 46 \text{ orang}$$

b. Cara pengambilan sampel

Teknik pengambilan sampel menggunakan accidental sampling yaitu metode penentuan sampel dengan mengambil responden yang kebetulan ada atau tersedia disuatu tempat, dimana responden yang diteliti adalah pasien rawat inap yang sedang dirawat di RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara.

c. Kriteria sampel

Sampel pada penelitian ini memiliki kriteria inklusi dan eksklusi sebagai berikut :

1) Kriteria inklusi

- a) Bersedia menjadi subjek penelitian
- b) Pasien dewasa yang berumur sekitar 18-64 tahun
- c) Bisa diajak berkomunikasi
- d) Pasien diberikan makanan biasa serta dirawat 2 (dua) hari.
- e) Kondisi pasien dalam keadaan tenang/baik dan mampu memberikan pendapat

2) Kriteria Eksklusi

- a) Pasien yang menderita gangguan pencernaan
- b) Pasien pasca bedah
- c) Pasien puasa

D. Variabel Penelitian

1. Variabel Bebas (*Independen*)

tingkat kematangan, tekstur makanan dan besar porsi.

2. Variabel Terikat (*Dependen*)

Sisa makanan pada pasien rawat inap Rumah Sakit Bahteramas Kendari

E. Jenis dan Cara Pengumpulan Data

1. Jenis Data

a. Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh secara langsung yang berasal dari sampel yaitu identitas sampel (meliputi : nama, umur, jenis kelamin, lama perawatan, diagnose penyakit) tingkat kematangan, tekstur makanan dan besar porsi makanan.

b. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung yang berkaitan dengan sampel pada penelitian ini yaitu jumlah pasien rawat inap di ruang rekam medik, daftar menu dan standar makanan di rumah Sakit Umum Bahteramas Kendari.

2. Cara Pengumpulan Data

a. Data primer

- 1) Tingkat kematangan makanan pasien yang diperoleh melalui wawancara dengan menggunakan kuesioner.
- 2) Tekstur makanan pasien yang diperoleh melalui wawancara dengan menggunakan kuesioner.
- 3) Besar porsi makanan pasien yang diperoleh melalui wawancara dengan menggunakan kuesioner.
- 4) Data sisa makanan diperoleh melalui pengamatan (taksiran visual) dengan menggunakan skala comstok 6 poin.

b. Data Sekunder

Gambaran umum rumah sakit, jumlah pasien Rawat Inap di Ruang rekam medic, daftar menu dan standar makanan di Rumah Sakit Umum Bahteramas Kendari.

F. Pengolahan, Analisis dan Penyajian Data

1. Pengolahan data

a. Data Primer

1) Tingkat kematangan

Tingkat kematangan diperoleh melalui wawancara dengan menggunakan kuesioner selama 1 kali pengamatan. Adapun kriteria objektif, yaitu :

- a. Kurang matang : 1
- b. Cukup matang : 2
- c. Matang : 3

(Sumber : Sarma (2003) dan Munawar (2011))

2) Tekstur

Tekstur makanan diperoleh melalui wawancara dengan menggunakan kuesioner selama 1 kali pengamatan. Adapun kriteria objektif, yaitu :

- a. Tidak memuaskan : 1
- b. Cukup memuaskan : 2
- c. Memuaskan : 3

(sumber : Juju 2007)

3) Besar porsi

Besar porsi diperoleh melalui wawancara dengan menggunakan kuesioner. Adapun kriteria objektif, yaitu :

- a. Kurang sesuai : 1
- b. Cukup sesuai : 2
- c. Sesuai : 3

(Sumber : Sarma ,2003 dan Munawar 2011)

4) Data sisa makanan

Data sisa makanan diperoleh melalui pengamatan (taksiran visual) dengan menggunakan skala comstok 6 poin untuk makan siang selama 1 kali pengamatan.

- a. Tidak bersisa : $\leq 20\%$
- b. Bersisa : $>20\%$

(sumber : Depkes RI, 2008)

2. Analisis data

a. Analisis Univariat

Analisis ini juga digunakan untuk mendapatkan gambaran terjadinya sisa makanan pasien rawat inap berdasarkan cita rasa makanan, dan penampilan makanan.

b. Analisis Bivariat

Analisis ini bertujuan diketahui hubungan antara variabel independen meliputi cita rasa dan penampilan makanan dengan dependen yaitu sisa makanan pasien. Untuk melihat adanya pengaruh antara dua variabel

tersebut digunakan uji chi square yaitu untuk menguji kemaknaan dengan tingkat kepercayaan 95% dengan menggunakan komputer. Keputusan uji statistik :

- 1) Bila nilai signifikansi $p \leq 0.05$, maka H_0 ditolak, artinya terdapat pengaruh yang signifikan antara satu variabel independen terhadap variabel dependen.
- 2) Apabila nilai signifikansi $p > 0.05$, maka H_0 diterima, artinya tidak ada pengaruh yang signifikan antara satu variabel independen terhadap variabel dependen

3. Penyajian Data

Penyajian data yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu table disajikan dalam bentuk narasi dan tabulasi.

G. Definisi operasional

1. Makanan pokok adalah jenis makanan yang dikonsumsi oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Biasanya makanan pokok dilengkapi dengan lauk pauk untuk mencukupkan kebutuhan nutrisi seseorang dan mencegah kekurangan gizi. (Hidayati. 2014). Dalam hal ini peneliti memfokuskan untuk meneliti tentang jenis makanan pokok yaitu berupa nasi.
2. Tingkat Kematangan yaitu mentah atau matangnya hasil pemasakan pada setiap jenis makanan yang akan dimasak.

Kriteria objektif :

- 1) kurang matang : Jika jumlah skor <60%
- 2) cukup matang : jika jumlah skor >60

(Sarma , 2003 dan Munawar 2011)

3. Tekstur makanan adalah struktur makanan yang dirasakan didalam mulut

Kriteria objektif :

- 1) kurang memuaskan : Jika jumlah skor $\leq 60\%$
- 2) cukup memuaskan : Jika jumlah skor $\geq 60\%$

(Juju, 2007)

4. Besar porsi makanan adalah banyaknya makanan yang disajikan

Kriteria objektif :

- 1) kurang sesuai : Jika jumlah skor $\leq 60\%$
- 2) cukup sesuai : Jika jumlah skor $\geq 60\%$

(Sarma , 2003 dan Munawar 2011)

5. Sisa makanan merupakan jumlah makanan yang tidak dimakan oleh pasien dari makanan yang disajikan oleh rumah sakit menurut jenis makanannya

Kriterian objektif :

- 1) Tidak bersisa ($\leq 20\%$)
- 2) Bersisa ($> 20\%$)