

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Jenis dan desain penelitian**

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan survei dimana untuk memperoleh gambaran standar porsi makan yang ditetapkan di rumah sakit dan bagaimana kenyataan besar porsi yang disajikan untuk penyaki diet DM pasien kelas III di Rumah Sakit Ismoyo Kendari

#### **B. Tempat Dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini telah dilaksanakan pada 3 Juli – 5 Juli Tahun 2023 di Rumah sakit Ismoyo Kendari

#### **C. Populasi dan Sampel**

##### **a. Populasi**

Populasi dalam penelitian ini adalah makanan menu siang yang disajikan pada pasien rawat inap kelas III yang mendapatkan diet DM yang mendapatkan makanan biasa di Rumah sakit Ismoyo, yang berjumlah 30 pasien. Seluruh hidangan  $5 \text{ menu} \times 10 \text{ hari siklus menu} \times 30 \text{ pasien} = 1.500 \text{ menu}$

##### **b. Sampel**

Sampel adalah makanan menu siang yang disajikan pada pasien kelas III yang berjumlah  $5 \text{ menu} \times 2 \text{ hari} \times 30 \text{ pasien} = 300 \text{ menu}$ . Teknik pengambilan sampel dilakukan dengan menggunakan teknik purposive sampling yang berjumlah 30 pasien dengan kriteria inklusi

1. Pasien yang mendapatkan makanan biasa
2. Dirawat lebih dari 2 hari

#### **D. Jenis dan cara pengambilan data**

##### 1. Jenis data

###### a. Data primer

Data besar porsi yang disajikan diperoleh dengan cara menimbang semua jenis makanan yang disajikan dalam satu porsi dengan menggunakan timbangan digital (SOP terlampir) meliputi berat makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah pada pemorsian hidangan makan siang selama 2 hari.

###### b. Data Sekunder

Data profil Rumah Sakit Ismoyo

#### **E. Pengolahan data, analisis data dan penyajian data**

##### 1. Pengolahan data

Data kesesuaian besar porsi yang saji makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah yang diperoleh selama dua hari dirata - ratakan kemudian dibandingkan 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 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 kemudian bisa ditarik kesimpulan.

**F. Definisi Operasional dan kriteria objektif**

1. Standar porsi adalah rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam jumlah bersih setiap hidangan. Porsi yang standar harus ditentukan untuk semua jenis makanan dan penggunaan peralatan seperti sendok sayur, centong, sendok pembagi harus distandarkan.
2. 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.
3. 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 makanan biasa.

Kriteria objektif :

- a. Baik, jika persentase standar porsi yang dihasilkan  $\geq$  persentase standar porsi yang telah ditentukan (90,5%).
- b. Kurang, jika persentase standar porsi yang dihasilkan  $<$  persentase standar porsi yang ditentukan (90,5%).

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