

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Jenis Penelitian**

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan survey untuk melihat gambaran daya terima dan sisa makanan, pada pasien penderita jantung rawat inap kelas III RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara.

#### **B. Waktu dan tempat penelitian**

Penelitian ini dilakukan pada tanggal 13 Agustus s/d 13 September 2024 di RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara.

#### **C. Populasi dan sampel penelitian**

##### **1. Populasi**

Populasi dalam penelitian ini adalah semua pasien penderita jantung di RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara yang berjumlah 87 pasien, (data Bulan Januari-Maret) tahun 2023 Rumah Sakit Bahtemas Provinsi Sulawesi Tenggara, 2023).

##### **2. Sampel**

Sampel dalam penelitian ini adalah seluruh pasien penyakit jantung di ruang rawat inap kelas III RSUD Bahtemas Provinsi Sulawesi Tenggara yang berjumlah 41 orang. Teknik sampling yang digunakan pada penelitian ini yaitu *purposive sampling*. Dengan kriteria inklusi sebagai berikut:

- a) Pasien telah menjalani perawatan minimal  $\geq 2$  hari
- b) Pasien menderita penyakit jantung
- c) Pasien bersedia menjadi sampel.

## **D. Jenis Dan Cara Pengumpulan Data**

### 1. Jenis data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

#### a) Data primer

- 1) Data identitas sampel meliputi (umur, jenis kelamin, pendidikan, pekerjaan), diperoleh dengan wawancara kepada sampel dengan menggunakan formulir kuisisioner.
- 2) Data daya terima makanan meliputi penilaian dari segi penampilan makanan (warna, konsistensi, porsi dan cara penyajian), dan dari segi rasa makanan aroma, bumbu, tingkat kematangan, suhu, (satu kali)
- 3) Data sisa makanan menu siang meliputi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah, (satu kali).

#### b) Data sekunder

Data sekunder meliputi gambaran umum RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara dan data pasien penderita jantung diperoleh dari data rekam medic.

### 2. Pengumpulan data

1. Data identitas sampel meliputi umur, jenis kelamin, pendidikan, pekerjaan, alamat diperoleh dengan wawancara kepada sampel dengan menggunakan formulir kuisisioner.
2. Data daya terima makanan meliputi penilaian sampel pada penampilan makanan (warna, bentuk, porsi dan cara penyajian) diperoleh melalui wawancara dengan menggunakan kuesioner. Dan rasa makanan (aroma,

bumbu, dan tekstur), diperoleh melalui wawancara dengan menggunakan kuesioner.

3. Data sisa makanan diperoleh dengan cara mengukur secara langsung berat dari sisa makan siang menggunakan timbangan digital dengan metode penimbangan (*weight method*) sebelum dan sesudah penyajian makanan.

## E. Pengolahan Dan Analisis Data

### 1. Pengolahan Data

- a) Data tentang karakteristik sampel meliputi umur, jenis kelamin, pendidikan, pekerjaan diolah secara manual dalam bentuk table frekuensi dan narasi.
- b) Data daya terima makanan diperoleh dari skor hasil wawancara dibagi total skor dikali 100% hasilnya dikategorikan.
- c) Data sisa makanan diperoleh melalui metode penimbangan (*food weighing*).

Data sisa makanan dapat diperoleh dengan cara menimbang makanan sebelum dan sesudah disajikan yang tidak dihabiskan oleh pasien. Persentase sisa makanan dihitung dengan cara membandingkan sisa makanan dengan standar porsi rumah sakit di kali 100%. atau dengan rumus:

$$\% \text{ sisa makanan} = \frac{\text{berat sisa makanan}}{\text{berat makanan yang disajikan}} \times 100\%$$

### 2. Analisa data

Analisa data yang digunakan adalah Analisa univariat. Variabelnya adalah data daya terima dan sisa makanan, yang disajikan dalam bentuk tabel dan diolah secara deskriptif.

### 3. Penyajian data

Penyajian data dilakukan secara deskriptif dalam bentuk tabel dan narasi.

## F. Definisi Operasional Dan Kriteria Objektif

### 1. Daya Terima

Daya terima makanan adalah penerimaan terhadap makanan yang disajikan dapat diterima oleh konsumen, tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan adalah makanan yang disajikan dapat diterima dan makanan tersebut habis termakan tanpa meninggalkan sisa makanan. Daya terima sendiri sebagai tolak ukur kepuasan pasien (Pertemuan Ilmiah Nasional, 2007 dalam Wirasamadi, Adhi dan Weta, 2015).

- a) Penampilan makanan yaitu gabungan pendapat responden terhadap keseluruhan makanan yang disajikan dari aspek warna, besar porsi, cara penyajian dan konsistensi makanan.

Kriteria objektif : penampilan makanan yang disajikan kemudian dikategorikan menjadi tiga yaitu :

Sangat menarik  $\geq 80\%$ ,

Menarik  $\leq 60-80\%$ ,

Tidak menarik  $< 60\%$ . (Fadhilah, 2019)

- b) Rasa makanan, penilaian pasien terhadap cita rasa makanan yang meliputi aroma, bumbu, suhu, dan tingkat kematangan.

Kriteria objektif : rasa makanan yang disajikan kemudian dikategorikan menjadi tiga yaitu :

Sangat enak:  $\geq 80\%$

Enak:  $\leq 60-80\%$

Tidak enak:  $< 60\%$ . (Fadhilah, 2019).

## **2. Sisa makanan**

Sisa makanan adalah makanan yang tidak habis dikonsumsi oleh pasien.

kriteria objektif :

Banyak : sisa makanan pasien  $>20\%$ ,

Sedikit : sisa makanan pasien  $\leq 20\%$  (Amalia, 2020).