

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian

Desain penelitian pada penelitian ini adalah desain penelitian survei eksplanatori. Desain penelitian survei eksplanatori digunakan untuk mendapatkan data dari lokasi tertentu yang alami, peneliti melakukan perlakuan saat pengumpulan data dengan penyebaran kuisioner, tes, wawancara dan sebagainya (Sugiyono, 2018). Tujuan dari *explanatory research* adalah untuk menguji hubungan antara beberapa variabel dengan menguji beberapa hipotesis. Metode yang digunakan *cross sectional*, variabel sebab dan variabel akibat atau kasus yang terjadi pada objek penelitian diukur atau dikumpulkan hanya satu kali pada waktu sama (Notoatmodjo, 2010).

B. Lokasi Penelitian

Penelitian dilakukan di ruang rawat inap isolasi Paru RSUD Sultan Suriansyah kota Banjarmasin.

C. Subyek Penelitian

Populasi penelitian ini adalah pasien rawat inap isolasi paru di ruang Pampaken non-TB kelas 3 RSUD Sultan Suriansyah kota Banjarmasin yang mendapatkan makanan biasa baik nasi atau bubur berdasarkan standar rumah sakit. Sampel dalam penelitian yaitu mereka yang memenuhi kriteria inklusi.

a. Kriteria inklusi

1. Pasien yang mendapat makanan biasa nasi atau bubur sesuai standar rumah sakit dan dirawat minimal 1 hari
2. Penelitian dilakukan 1 jam setelah distribusi makan siang dibagikan
3. Pasien non TB

b. Kriteria eksklusi

1. Pasien diet khusus seperti diet rendah garam, diet rendah protein, diet jantung, diabetes, diet cair dan diet khusus lainnya
2. Responden tidak bersedia mengikuti penelitian
3. Pasien anak dan lansia
4. Pasien TB

D. Definisi Operasional

Definisi operasional mencakup semua hal yang ada dalam penelitian, termasuk sebagai variabel bebas dan variabel terikat, definisi, alat ukur maupun skala pengukurannya

Tabel 3. 1 Definisi Operasional

Variable	Definisi operasional	Cara/alat ukur	Hasil	Skala
Sisa makanan	Presentasi makanan yang dapat dihabiskan dari satu atau lebih waktu makan (PGRS, 2013)	Formulir <i>Comstock</i>	1. Banyak, sisa makanan >20% 2. Sedikit, sisa makanan $\leq 20\%$. (Depkes RI, 2008)	Ordinal
Jadwal penyajian makan siang di RS	Makanan disajikan di ruangan pasien berdasarkan jadwal sesuai SPO (Khalishah dan Meganingrum, 2023)	Kuesioner	1. Tidak tepat = tidak sesuai jadwal 2. Tepat = sesuai jadwal (Depkes RI, 2008)	Nominal
Makanan luar RS	Makanan yang dikonsumsi pasien berasal dari luar Rumah Sakit (Sumardilah, 2022)	Kuesioner	1. Ya = mengonsumsi makanan selain yang disajikan oleh rumah sakit. 2. Tidak ada = tidak mengonsumsi makanan selain yang disajikan oleh rumah sakit (Putricia, dkk 2023)	Nominal
Alat Saji makanan	Peralatan yang digunakan untuk mengonsumsi makanan di rumah sakit	Kuesioner	1. Tidak tepat 2. Tepat (Heryawanti, dkk, 2004)	Nominal
Sikap petugas penyaji makanan	Keramahan petugas penyaji makan pasien saat menyajikan makanan ditandai dengan 3S (Senyum, salam, sapa) (NHS, 2005)	Kuesioner	1. Kurang Ramah 2. Cukup Ramah 3. Ramah (Putriani, 2023)	Ordinal

E. Pengumpulan Data

1. Sumber data

a. Data Primer

- 1) Data identitas pasien rawat inap isolasi paru
- 2) Data sisa makan siang pasien isolasi paru
- 3) Data ketepatan jadwal penyajian makan
- 4) Data makanan yang dibawa dari luar rumah sakit
- 5) Data alat saji makan
- 6) Data sikap petugas penyaji makanan

b. Data Sekunder

- 1) Data jumlah pasien isolasi paru di RSUD Sultan Suriansyah Kota Banjarmasin
- 2) Buku Rekam Medis pasien
- 3) Dokumentasi

2. Teknik Pengumpulan data

a. Data Primer

1) Data Identitas

Pengumpulan data identitas dilakukan terhadap pasien isolasi di RSUD Sultan Suriansyah menggunakan formulir identitas. Identitas data meliputi nama, usia, jenis kelamin, jenis penyakit, dan lama dirawat.

2) Data sisa makan siang pasien isolasi paru

Pengukuran sisa makanan non diet menggunakan formulir *Comstock*

selama 1 siklus menu (10hari). Observasi sisa makanan dilakukan pada 5 jenis yaitu nasi/bubur, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah. Observasi dilakukan pada siang hari saat pasien mendapat perawatan di RSUD Sultan Suriansyah.

Pengambilan data menggunakan formulir sisa makanan dalam bentuk 5 poin dan diestimasi dalam bentuk persentase sisa makanan :

- a. 0 = 0%, apabila makanan yang disajikan habis, artinya dikonsumsi 100%
- b. 1 = 25% , apabila makanan yang disajikan tersisa $\frac{1}{4}$ porsi, artinya dikonsumsi 75%.
- c. 2 =50 % apabila makanan yang disajikan $\frac{1}{2}$ porsi, artinya dikonsumsi 50%
- d. 3 = 75% apabila makanan yang disajikan yang tersisa $\frac{3}{4}$ porsi, artinya dikonsumsi 25%
- e. 5 = 100% apabila makanan yang disajikan tidak di makan oleh pasien, artinya dikonsumsi 0%

Sisa makanan diambil satu kali waktu makan siang. Setelah dibagi menjadi 5 kriteria lalu di kategorikan menjadi 2 yaitu : 1 sedikit, jika sisa makanan $\leq 20\%$, atau 2 banyak, jika sisa makanan $> 20\%$.

3) Data ketepatan jadwal penyajian makan siang pasien

Data ketepatan jadwal penyajian makan siang pasien dilakukan selama 1 siklus menu (10hari) menggunakan kuesioner terdiri dari 2 kategori yaitu

: 1 tepat = sesuai jadwal atau 2 tidak tepat = tidak sesuai jadwal

4) Data makanan yang dibawa dari luar rumah sakit

Mengumpulkan data makanan yang dibawa dan dikonsumsi dari luar rumah sakit dilakukan selama 1 siklus menu (10 hari) menggunakan kuesioner terdiri dari 2 kategori yaitu 1. Ya = mengonsumsi makanan selain yang disajikan oleh rumah sakit atau 2 Tidak ada = tidak mengonsumsi makanan selain yang disajikan oleh rumah sakit.

5) Data alat saji makan

Data alat saji makan dikumpulkan selama 1 siklus menu (10hari dan 31) menggunakan kuesioner ketepatan alat saji makan pasien. Yang terdiri dari 2 kategori yaitu : 1. Tepat atau 2. Tidak tepat

6) Data Sikap petugas penyaji makan pasien

Mengumpulkan data sikap petugas penyaji makan pasien dilakukan selama 1 siklus menu (10hari dan 31) menggunakan kuesioner dengan kategori 1 kurang ramah, jika tidak 3S; 2 cukup ramah, jika <3S; dan 3 ramah jika 3S.

b. Data Sekunder

- 1) Data jumlah pasien isolasi rawat inap paru di RSUD Sultan Suriansyah Kota Banjarmasin
- 2) Buku rekam medis pasien

3. Instrument

Alat yang digunakan untuk melakukan penelitian ini adalah:

- a. Formulir identitas
- b. Formulir persetujuan setelah penjelasan (PSP)
- c. Kuesioner ketepatan jadwal makan siang, makanan yang di bawa dari luar rumah sakit, kesesuaian alat saji makanan dan keramahan petugas penyaji makan pasien.
- d. Formulir *Comstock*

F. Pengolahan Data

Pengolahan data dengan yang terkumpul diolah dan disajikan dengan jelas dan dianalisis sesuai dengan jenis data dan tujuannya

1. *Editting*

Memeriksa data dengan meninjau hasil pengumpulan data, baik isi maupun format alat pengumpulan data seperti :

- a. kuesioner dan jumlah pertanyaan
- b. nama dan kelengkapan identitas responden
- c. Formulir *Comstock*

Hasil responden dari setiap pertanyaan diberi kode jawaban sesuai koding, kode digunakan untuk memudahkan dalam pengolahan data

2. *Scoring*

- a. Formula yang digunakan untuk meng hitung sisa makanan pasien yaitu a :

$$\text{Sisa makanan} = \frac{\text{Total nilai}}{\text{jumlah menu} \times 5} \times 100\%$$

- b. Mengukur Ketepatan Jadwal Penyajian makanan dengan formula :

$$\text{Ketepatan Waktu (\%)} = \frac{\Sigma \text{jadwal makan yang tepat waktu}}{\Sigma \text{jadwal makan keseluruhan}} \times 100\%$$

3. Coding

Adalah mengklarifikasi data dengan memberikan kode pada data menurut jenisnya agar memudahkan analisis data dan mempercepat *entry* data.

- a. Data Karakteristik Pasien

Data karakteristik pasien rawat inap isolasi paru meliputi nama, usia, jenis kelamin disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi dan dianalisis secara deskriptif.

- b. Data sisa makan siang pasien isolasi paru

Pada variabel sisa makanan, hasil ukur adalah persentase sisa makanan menggunakan metode *visual comstock*. Sisa makanan pasien diambil satu kali waktu makan siang. Hasil ukur berupa beberapa kategori berdasarkan persentase metode *visual Comstock*, lalu di kategorikan menjadi Sisa Makanan sedikit apabila $\leq 20\%$ dan Sisa Makanan banyak apabila $>20\%$.

Sisa makanan dikategorikan (Depkes RI, 2008) :

1. Scoring terendah ; Sisa makanan banyak $>20\%$
2. Scoring tertinggi ; Sisa makanan sedikit $\leq 20\%$

- c. Data ketepatan jadwal penyajian makan siang pasien

Hasil Ukur ketepatan jadwal penyajian makan siang pasien berupa persentase, apabila diperoleh hasil lebih dari 90% maka jadwal pelayanan

makanan dianggap tepat jadwal sesuai dengan SPM rumah sakit.

(Kemenkes RI nomor 129, 2008) tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit :

1. Scoring terendah Tidak tepat = tidak sesuai jadwal
2. Scoring tertinggi Tepat = sesuai jadwal

d. Data makanan yang dibawa dari luar rumah sakit

Variabel makanan yang dibawa dari luar rumah sakit diambil saat peneliti bertemu dengan responden dan dilakukan satu kali, Skor menggunakan skala Guttman, sebagai berikut :

Jumlah pilihan ada 2 (ya atau tidak).

- 1) Scoring terendah = 1 (pilihan jawaban ada)
- 2) Scoring tertinggi = 2 (pilihan jawaban tidak ada)

(Putricia, dkk 2023)

e. Data alat saji makanan

Variabel alat saji makanan diambil saat peneliti bertemu dengan responden dan dilakukan satu kali, Skor penilaian dengan skala Guttman, yang terdiri dari 2 kategori yaitu :

- 1) Scoring terendah = 1 Tepat
- 2) Scoring Tertinggi = 2 Tidak Tepat

(Heryawanti, dkk, 2004)

f. Data Sikap petugas penyaji makan pasien

Data mengenai sikap petugas penyaji makan pasien didapatkan melalui

hasil wawancara kuesioner yang diintegrasikan dengan *googleform*, dengan memberi kode 1 kurang ramah, jika tidak melakukan 3S; 2 cukup ramah, jika melakukan <3S; dan 3 ramah jika melakukan 3S.

4. *Entry data*

Proses memasukkan data komputer menggunakan *SPSS*.

5. *Tabulating*

Menyusun data dengan menegelompokkan data agar mudah untuk dijumlahkan, disusun, dan disajikan dalam bentuk tabel.

G. Analisis Data

1. Analisis Univariat

Penelitian ini menggunakan analisis deskriptif atau analisis univariat. Analisis univariat adalah analisis yang menggambarkan suatu data yang akan diolah baik sendiri maupun secara berkelompok (Riyanto,2013). Data penelitian dianalisis secara deskriptif. Analisis univariat dilakukan untuk melihat frekuensi data dan persentase terhadap data sisa makanan pasien, ketepatan jadwal penyajian makan siang, makanan dari luar rumah sakit, alat saji makan pasien, dan sikap petugas penyaji makanan.

2. Analisis Bivariat

Analisis bivariat digunakan untuk mengetahui hubungan dua variabel (variabel independen dan variabel dependen) yaitu hubungan ketepatan jadwal penyajian

makan siang dengan sisa makanan, hubungan makanan dari luar rumah sakit dengan sisa makanan, hubungan alat saji makan pasien dengan sisa makanan, dan hubungan sikap petugas penyaji makanan dengan sisa makanan.

Untuk mengetahui ada atau tidaknya hubungan dilakukan analisis statistik dengan ujikorelasi *Rank Spearman* dengan tingkat kepercayaan sebesar 95% atau $\alpha = 0,05$ menggunakan komputer dengan aplikasi SPSS.

Syarat uji korelasi Rank Spearman :

- 1) Bila masing-masing variabel yang dihubungkan berbentuk ordinal
- 2) Sumber data antar variabel tidak harus sama
- 3) Uji digunakan untuk mencari hubungan atau untuk menguji signifikan hipotesis asosiatif.

Rumus uji statistik korelasi Rank Spearman adalah sebagai berikut:

$$R_s = 1 - \frac{6\sum d^2}{n(n^2 - 1)}$$

Keterangan :

R_s = nilai korelasi *rank spearman*

d^2 = selisih setiap pasang *rank*

N = jumlah pasangan *rank* untuk spearman ($5 < n < 30$)

Untuk menarik kesimpulan dengan kaidah hipotesa :

- 1) $p \leq 0,05 = H_0$ ditolak berarti ada hubungan dengan ketepatan jadwal penyajian makan siang, makanan dari luar rumah sakit, alat saji makan pasien,

dan sikap petugas penyaji makanan dengan sisa makan siang pasien rawat inap isolasi paru di RSUD Sultan Suriansyah Kota Banjarmasin

- 2) $p > 0,05 = H_0$ diterima berarti tidak ada hubungan dengan ketepatan jadwal penyajian makan siang, makanan dari luar rumah sakit, alat saji makan pasien, dan sikap petugas penyaji makanan ketepatan jadwal penyajian makan siang dengan sisa makan siang pasien rawat inap isolasi paru di RSUD Sultan Suriansyah Kota Banjarmasin.