

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian

Desain penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah deskriptif dengan metode *cross sectional*. Pengamatan terhadap sisa makanan dilakukan dengan menerapkan metode comstok, serta pengambilan data secara langsung dari pasien melalui pengisian kuesioner.

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di ruang rawat inap kelas I, II, dan III RS Anugerah Pekalongan.

2. Waktu Penelitian

Waktu penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 8 Mei – 8 Juni 2024.

C. Subjek Penelitian

1. Populasi

Populasi penelitian adalah pasien post *sectio caesarea* yang mendapatkan makanan biasa di semua ruang rawat inap kelas I, II dan III RS Anugerah Pekalongan. Penelitian ini mencakup seluruh populasi pasien post *sectio caesarea* yang menerima makanan biasa di ruang rawat inap kelas I, II dan III.

2. Sampel

Penentuan sampel dalam penelitian ini disesuaikan dengan kriteria kriteria inklusi dan eksklusi. Adapun kriterianya adalah sebagai berikut:

a. Kriteria Inklusi

- 1) Bersedia menjadi responden
- 2) Pasien *post sectio caesarea*
- 3) Mampu berkomunikasi langsung
- 4) Mendapatkan makanan diit biasa

b. Kriteria Eksklusi

- 1) Pasien yang mengalami kebutuhan khusus
- 2) Pasien tidak bersedia menjadi responden

3. Besar Sampel Penelitian

Sugiyono (2019) mengemukakan sampel merupakan bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh sampel tersebut. Prosedur pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah *non-probability* dengan teknik *purposive sampling*. Teknik *purposive sampling* merupakan penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu (Sugiyono, 2019). Pertimbangan yang digunakan adalah pasien *post sectio caesarea* yang ada di RS Anugerah. Pada penentuan sampel, menggunakan rata rata sampe 1 tahun. Jumlah pasien *post sectio caesarea* pada Januari – Desember 2023 adalah 879 pasien sehingga di dapatkan rata-rata 73,25 pasien yang dibulatkan menjadi 74 pasien. Hasil dari perhitungan diatas diperoleh jumlah sampel yang diteliti adalah 74 pasien *post sectio caesarea* di RS Anugerah Pekalongan.

B. Definisi Operasional

Tabel 3. 1 Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Caraukur	Alat ukur	Hasil Ukur	Skala
1.	Cita rasa makanan	Gabungan pendapat responden terhadap keseluruhan makanan yang disajikan dari aspek aroma, bentuk, dan tekstur.	Menanyakan cita rasa dari makanan yang didapat oleh pasien menggunakan kuesioner	Kuesioner Jawaban responden 1. Sangat tidak memuaskan 2. Tidak memuaskan 3. Memuaskan 4. Sangat memuaskan	Kategori yaitu a. Puas (>80%) b. Tidak puas (<80%)	Ordinal
2.	Penampilan Makanan	Penampilan makanan pada alat makan saat disajikan kepada pasien berdasarkan warna	Menanyakan penampilan dari makanan yang didapat oleh pasien menggunakan kuesioner	Kuesioner Jawaban responden 1. Sangat tidak memuaskan 2. Tidak memuaskan 3. Memuaskan 4. Sangat memuaskan	Kategori yaitu a. Puas (>80%) b. Tidak puas (<80%)	Ordinal
3.	Penampilan Makanan	Penampilan makanan pada alat makan saat disajikan kepada pasien berdasarkan warna	Menanyakan penampilan dari makanan yang didapat oleh pasien menggunakan kuesioner	Kuesioner Jawaban responden 1. Sangat tidak memuaskan 2. Tidak memuaskan 3. Memuaskan 4. Sangat memuaskan	Kategori yaitu c. Puas (>80%) d. Tidak puas (<80%)	Ordinal

4.	Daya Terima	Penerimaan makanan pada pasien post <i>sectio caesarea</i> berdasarkan sisa makan pasien.	Mengobservasi tempat makan pasien pada tempat makan yang kosong.	Comstock	Variabel daya terima makanan dengan pengukuran visual comstock: Dengan nilai kategori 1= Baik (> 80%) 2= Tidak Baik (< 80%)	Ordinal
----	-------------	---	--	----------	---	---------

C. Pengumpulan Data

1. Jenis Data yang dikumpulkan

a. Data Primer

Data primer terdiri dari data identitas responden dan data daya terima lauk hewani, lauk nabati dan sayuran yang meliputi aspek rasa makanan dan penampilan.

b. Data Sekunder

Data Sekunder terdiri dari data jumlah pasien *post sectio caesarea* dari berbagai kelas di RS Anugerah Pekalongan.

2. Cara Pengumpulan Data

a. Metode Pengumpulan Data

Data mengenai citarasa makanan dikumpulkan melalui penggunaan kuesioner. Sedangkan metode yang digunakan untuk mengetahui daya terima dengan metode comstok.

b. Langkah yang digunakan untuk Pengumpulan Data

Setelah persiapan proposal, pemeriksaan, prosedur revisi serta disetujui oleh pembimbing untuk melakukan penelitian, peneliti mengajukan permohonan izin tertulis resmi untuk melakukan penelitian di RS Anugerah Pekalongan. Permohonan izin yang ditujukan adalah kepada Direktur RS Anugerah Pekalongan. peneliti melakukan penelitian dengan memilih responden yang memenuhi kriteria inklusi dan eksklusi dari pasien yang telah menjalani operasi *sectio caesarea* dan telah dirawat di ruang rawat inap.

Wawancara serta pemeriksaan data pasien dilakukan pada hari pertama pasien dirawat di rumah sakit. Langkah berikutnya penjelasan pada pasien secara rinci sehubungan dengan formulir persetujuan atau *inform consent*. Jika pasien setuju, maka responden akan diminta untuk mengisi formulir kuesioner cita rasa makanan serta disarankan untuk tidak membuang peralatan makanan yang disediakan dari RS yang berisi sisa makanan karena akan diambil oleh petugas gizi.

Peneliti dibantu oleh petugas gizi yang sudah kompeten dan terlatih untuk mencatat hasil yang diperoleh dari daya terima makanan pasien. Petugas gizi akan mengantarkan makanan pada jam distribusi makan, dan mengambil sisa makan pada jam pengambilan alat makan kotor pasien. Data sisa makan yang diperoleh akan ditulis oleh peneliti pada formulir *comstok*.

Peneliti membagikan kuesioner setelah pasien mengkonsumsi makanan yang telah disajikan oleh petugas gizi agar dapat mendokumentasikannya pada lembar penilaian. Pasien akan menerima kuesioner untuk mengevaluasi rasa makanan. Data yang diperoleh akan ditabulasikan ke dalam matriks pengumpulan data yang dihasilkan oleh peneliti.

Formulir Comstock digunakan untuk memperoleh data daya terima pasien, dan pasien menerima kuesioner untuk menilai cita rasa makanannya. Peneliti mengumpulkan data yang diperoleh dan ditabulasi ke dalam matriks.

3. Instrumen dan Alat Pengumpulan Data

Instrumen penelitian yang digunakan termasuk formulir identifikasi responden, formulir persetujuan partisipasi, formulir catatan sisa makanan pasien, dan kuesioner evaluasi rasa makanan.

D. Pengolahan Data

1. Pengolahan Data

a. Daya Terima Makanan

Data yang dianalisis adalah perbandingan antara sisa makanan pasien dan makanan yang telah disajikan, antara lain lauk hewani dan nabati, serta sayuran. Data ini kemudian diolah dengan melakukan perhitungan rata-rata dan persentase. Editing dilakukan dengan mengecek ulang data dan kelengkapan pengisian data yang meliputi data primer yaitu identitas responden, data penilaian penampilan, data cita rasa makanan, serta data sisa makanan

Observasi mengenai daya terima makanan dilakukan dengan melihat seberapa banyak pasien yang dapat mengonsumsi seluruh makanannya menggunakan metode *comstok* dan hasilnya dibandingkan dengan jumlah makanan yang telah disajikan, kemudian persentasenya dihitung.

Penelitian dilakukan untuk memperoleh ukur menggunakan Metode Taksiran Visual (Comstok). Ini dilakukan dengan menilai secara visual jumlah sisa makanan yang tersisa untuk setiap jenis

makanan atau hidangan yang disajikan, dan kemudian informasi tersebut dimasukkan ke dalam Formulir Comstock 6 Point. Estimasi hasil dapat berupa berat makanan yang diukur dalam gram atau skor pada skala pengukuran. Skala 6 point ini mencakup:

- 1) Skala 0 diberikan ketika makanan sepenuhnya dimakan oleh pasien (100% dikonsumsi atau habis)
- 2) Skala 1 diberikan ketika terdapat sisa makanan sebanyak $\frac{1}{4}$ porsi (75% dikonsumsi atau habis)
- 3) Skala 2 diberikan ketika terdapat sisa makanan sebanyak $\frac{1}{2}$ porsi (50% dikonsumsi atau habis)
- 4) Skala 3 diberikan ketika terdapat sisa makanan sebanyak $\frac{3}{4}$ porsi (25% dikonsumsi atau habis)
- 5) Skala 4 diberikan ketika jumlah yang dikonsumsi hanya sedikit, yakni sekitar satu sendok makan atau sekitar 5%
- 6) Skala 5 diberikan bila makanan masih utuh

Hasil nilai kategori untuk nilai daya terima yaitu jika baik (>80%) dan tidak baik (<80%).

b. Cita rasa makanan

Data mengenai penilaian responden terhadap rasa makanan yang diperoleh dari penilaian responden meliputi aroma lauk hewani, lauk nabati, dan sayur serta rasa bumbu lauk hewani, lauk nabati, dan sayur dengan memberikan kuesioner pada pasien yang di beri skor 1-4 yaitu :

1 = Sangat Tidak Memuaskan

2 = Tidak memuaskan

3 = Memuaskan

4 = Sangat memuaskan

Hasil nilai kategori untuk nilai cita rasa makanan yaitu jika puas (>80%) dan tidak puas (<80%).

c. Penampilan makanan

Data mengenai penilaian responden terhadap penampilan makanan yang diperoleh dari penampilan responden meliputi warna dan besar porsi lauk hewani, lauk nabati, dan sayur, serta penyajian lauk hewani, lauk nabati, dan sayur melalui kuesioner yang di beri skor 1-4 yaitu:

1 = Sangat Tidak Memuaskan

2 = Tidak memuaskan

3 = Memuaskan

4 = Sangat memuaskan

Hasil nilai kategori untuk nilai cita rasa makanan yaitu jika puas (>80%) dan tidak puas (<80%).

E. Analisis Data

Analisa data bertujuan untuk menganalisa perbedaan antara variable independen dan variable dependen. Data yang diolah melalui dua tahap yaitu:

1. Analisis Univariat

Analisis univariat dilakukan pada variabel cita rasa, penampilan dengan daya terima lauk hewani, nabati, dan sayuran. Distribusi frekuensi disajikan dalam bentuk tabel yang menunjukkan nilai untuk setiap variabel. Analisis data univariat dilakukan untuk menggambarkan frekuensi masing-masing variabel dapat dirincikan sebagai berikut :

- a. Distribusi variabel independen yaitu cita rasa, dan penampilan makanan.
- b. Distribusi variabel dependen yaitu daya terima lauk hewani, nabati, dan sayuran.

2. Analisis Bivariat

Analisa bivariat digunakan untuk mengetahui Hubungan Cita Rasa, Penampilan Makanan dengan Daya Terima Lauk Hewani, Lauk Nabati, dan Sayuran dengan jenis uji statistik non-parametrik dengan uji statistik korelasi *Kendall Tau*. Korelasi *Kendall Tau* digunakan untuk mencari hubungan antara dua variabel atau lebih, bila data berbentuk ordinal atau rangking. Interpretasi hasil uji korelasi didasarkan pada beberapa aspek, yaitu:

- a. Signifikansi (nilai p) dari hubungan dua variabel sebagai berikut:
 - 1) Apabila nilai $p < 0,05$ menunjukkan adanya hubungan atau korelasi yang signifikan antara dua variabel yang diuji.
 - 2) Apabila nilai $p > 0,05$ menunjukkan tidak adanya hubungan atau korelasi yang signifikan antara dua variabel yang diuji.

- b. Nilai kekuatan korelasi antara dua hubungan variabel independent dan dependent yaitu pada tabel dibawah ini :

Tabel 3. 2 Tingkat Hubungan Antar Variabel

Interval Koefisien	Tingkat Hubungan
0-0,5	Lemah
0,51-0,70	Moderat / sedang
0,71-0,99	Kuat