

## **BAB IV**

### **METODE PENELITIAN**

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

Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan rancangan *cross-sectional* yaitu variabel sebab dan akibat yang terjadi pada objek penelitian diukur atau dikumpulkan secara simultan atau dalam waktu yang bersamaan (Notoatmodjo, 2010). Hal ini bertujuan untuk menganalisis persepsi cita rasa makanan terhadap sisa makanan lunak pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Wangaya Tahun 2019.

#### **B. Lokasi dan Waktu Penelitian**

##### 1. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian dilaksanakan di RSUD Wangaya Kota Denpasar. Alasan dipilihnya RSUD Wangaya

- a. Hasil pra penelitian tanggal 25 februari 2019 sisa makanan sangat tinggi . Hasil makanan yang dikonsumsi 51,7% dan sisa makanan 48,22 %.
- b. Belum pernah dilakukan penelitian sejenis.

##### 2. Waktu

Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan April 2019.

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

##### 1. Populasi

Populasi dari penelitian ini adalah semua pasien di RSUD Wangaya yang mendapatkan makanan lunak

## 2. Sampel

Sampel yang digunakan pada penelitian ini adalah sebagian populasi dengan kriteria inklusi sebagai berikut :

- a. Pasien dirawat minimal 1 hari
- b. Pasien makan melalui oral
- c. Mendapatkan makanan lunak
- d. Pasien laki-laki dan perempuan
- e. Pasien yang dirawat di RSUD Wangaya

Sedangkan kriteria eksklusi sampel adalah sebagai berikut :

- a. Pasien dengan kondisi tidak dapat berkomunikasi baik
- b. Pasien yang menderita penyakit yang tidak memungkinkan dilakukan wawancara.

Besarnya sampel yang diambil dihitung dengan rumus *cros sektunal* dapat 62 pasien.

$$n = \frac{Z_{\alpha}^2 PQ}{d^2}$$

Keterangan :

n = Jumlah sampel

$Z_{\alpha} = 1,96$

Q = (1 - P)

P = 0,5

d = 0,1

Setelah dihitung dengan rumus diperoleh sebesar 62 sampel.

### 3. Tehnik Pengambilan Sampel

Pengambilan sampel pasien dengan metoda *purposive* yaitu sampel yang diambil sesuai dengan kriteria inklusi.

## D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data

### 1. Jenis data yang dikumpulkan

Jenis dan sumber data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah:

#### a. Data primer yaitu data yang dikumpulkan yaitu:

##### 1) Data identitas

Pengukuran identitas dilakukan terhadap 62 pasien di RSUD Wangaya. menggunakan formulir identitas. Identitas yang didapat meliputi dari nama, umur, jenis kelamin, jenis penyakit, lama dirawat,

##### 2) Data sisa makanan lunak pasien di RSUD Wangaya

Pengukuran sisa makanan lunak dilakukan terhadap 62 pasien di RSUD Wangaya menggunakan formulir *Comstock*. Pengamatan sisa makanan dilakukan terhadap 5 jenis makanan meliputi bubur, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah. Pengamatan dilakukan pada pagi, siang, dan sore saat pasien di rawat di RSUD Wangaya.

##### 3) Data persepsi cita rasa makanan di RSUD Wangaya

Pengukuran persepsi cita rasa makanan lunak dilakukan terhadap 62 pasien di RSUD Wangaya menggunakan formulir persepsi cita rasa. Wawancara persepsi cita rasa makanan dilakukan terhadap pasien mengenai 5 jenis makanan yang disajikan meliputi bubur, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah. Selain itu, wawancara dilakukan terhadap

kriteria masing-masing makanan meliputi aroma, tekstur, bumbu, tingkat kematangan, dan suhu (temperature). Pengumpulan data dilakukan satu kali wawancara.

b. Data sekunder

Pengumpulan data sekunder dilakukan mengenai data jumlah pasien di RSUD Wangaya, data buku referensi, dan jurnal penelitian.

2. Cara pengumpulan data

a) Tahap Persiapan

- 1) Mempersiapkan administrasi perizinan untuk pelaksanaan penelitian dari RSUD Wangaya
- 2) Mempersiapkan kelengkapan peralatan dan administrasi untuk keperluan penelitian (peralatan, formulir, kuesioner, alat tulis dan lain-lain)

b) Tahap Pengumpulan Data

- 1) Peneliti mendata pasien yang akan dijadikan sebagai responden atau sampel penelitian. Pengambilan data dilakukan dengan menggunakan prinsip *purposive sampling* yaitu pemilihan pasien berdasarkan kriteria yang telah ditetapkan sesuai kriteria inklusi.
- 2) Peneliti melakukan penjelasan kepada pasien mengenai penelitian. Pasien yang setuju menjadi responden, melengkapi formulir Persetujuan setelah Penjelasan (*Informed Consent*).
- 3) Mengisi identitas pasien pada formulir identitas
- 4) Melakukan pengamatan sisa makanan pada pagi, siang, dan sore menggunakan formulir *comstok* dengan langkah-langkah sebagai berikut:

- (1) Pengamatan dilakukan pada pagi, siang, dan sore
  - (2) Masing-masing waktu pengamatan dilakukan dengan memperhatikan sisa makanan setelah dikonsumsi pasien dengan menjumlahkan persentase sisa makanan dibagi jumlah item dan dilakukan baik pagi, siang, maupun sore
  - (3) Untuk mengetahui persentase sisa makanan per hari dilakukan dengan menjumlahkan seluruh sisa makan perhari dibagi 3 (tiga).
  - (4) Adapun kategori sisa makanan adalah sebagai berikut:
    - a) sisa makanan sedikit ( $< 20\%$ )
    - b) sisa makanan banyak ( $\geq 20\%$ ).
  - 5) Mewawancarai responden mengenai persepsi cita rasa menggunakan formulir persepsi cita rasa dihari yang sama saat pengukuran sisa makanan
  - 6) Merekapitulasi data hasil pengamatan.
3. Instrumen pengumpulan data
- Instrumen penelitian yang digunakan adalah formulir identitas, Persetujuan Setelah Penjelasan (PSP), formulir *Comstock*, dan kuesioner persepsi cita rasa.

## **E. Pengolahan dan Analisa Data**

### **1. Pengolahan data**

Pengolahan data dengan cara data yang telah dikumpulkan diolah dan disajikan secara deskriptif serta dianalisis sesuai dengan jenis data dan tujuan yang diinginkan dimana untuk data identitas sampel diklasifikasikan sesuai dengan umur jenis kelamin dan jenis penyakit kemudian dicari persentasenya.

a. Persepsi cita rasa

Variabel rasa makanan terdiri dari aroma, tekstur, bumbu, tingkat kematangan dan suhu pada 5 jenis makanan (Bubur, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah). Setiap aspek diberi kategori sebagai berikut :

- a) Sedap/tepat/sesuai maka akan diberikan skor 5
- b) Tidak sedap/tidak tepat/tidak sesuai diberikan skor 0

Untuk mengukur nilai total rasa makanan adalah gabungan dari aspek (aroma, tekstur, bumbu, tingkat kematangan, dan suhu makanan) sebagai berikut:

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Jumlah skor}}{\text{jumlah seluruh item}} \times 100\%$$

Hasilnya dapat dikategorikan menjadi :

1. Persepsi cita rasa tidak baik jika mendapatkan total skor: (<60%)
2. Persepsi cita rasa baik jika mendapatkan total skor: (≥60%)

b. Sisa Makanan

Data Sisa Makanan diperoleh dengan visual *comstock* kriteria :

- 1) Skala 5 (100%) = 0% makanan yang disajikan tidak dikonsumsi pasien.
- 2) Skala 4 (95%) = 5 % makanan yang disajikan tidak dikonsumsi pasien.
- 3) Skala 3 (75%) = 25 % makanan yang disajikan tidak dikonsumsi pasien.
- 4) Skala 2 (50%) = 50 % makanan yang disajikan tidak dikonsumsi pasien.
- 5) Skala 1 (25%) = 75 % makanan yang disajikan tidak dikonsumsi pasien.
- 6) Skala 0 (100%) = 100 % .makanan yang disajikan dikonsumsi pasien.

Kemudian dari 6 skala dikelompokkan menjadi 2 kategori yaitu sisa makanan sedikit (< 20 %) dan sisa makanan banyak (≥ 20 % ).

## 2. Analisis Data

### a. Analisis Univariat

Data yang telah dikumpulkan akan diolah dan disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi dan dianalisa secara deskriptif . Serta dianalisis sesuai dengan jenis data dan tujuan yang diinginkan dimana untuk data identitas diklasifikasikan sesuai dengan jenis kelamin dan jenis penyakit.

### b. Analisis Bivariat

Analisis Bivariat dalam penelitian ini adalah menguji hipotesis penelitian antara variable bebas dengan variable terikat. Uji yang digunakan uji statistik *chi square* ( $X^2$ ) dengan tingkat kemaknaan 5% dan tingkat keyakinan CI=95. Jika p value < 0,05 maka nilai p value dikatakan bermakna signifikan secara uji statistik, sehingga  $H_0$  diterima atau terdapat hubungan yang bermakna antara variabel bebas dengan variabel terikat. Sedangkan jika p value  $\geq$  0,05 maka p value dikatakan tidak bermakna signifikan secara uji statistik, sehingga  $H_0$  ditolak atau tidak terdapat hubungan yang bermakna antara variabel independen dengan variabel dependen.