

## BAB 4

### METODOLOGI PENELITIAN

#### 4.1 Rancangan Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif asosiatif dengan rancangan penelitian *Cross-Sectional Study* di mana penelitian ini mendeskripsikan permasalahan yang berhubungan dengan variabel penelitian kemudian mencari hubungan antar variabelnya pada waktu yang sama (Sugiyono, 2010).

#### 4.2 Metode Sampling

##### 4.2.1 Populasi Penelitian

Populasi penelitian adalah pasien rawat inap yang mendapatkan makanan biasa di Rumah Sakit Umum 'Aisyiyah Ponorogo.

##### 4.2.2 Sampel Penelitian

Sampel penelitian adalah pasien rawat inap di Ruang Masitoh Rumah Sakit Umum 'Aisyiyah Ponorogo dan memenuhi kriteria inklusi dan eksklusi.

##### 1. Kriteria Sampel

Kriteria Inklusi:

- ✓ Pasien minimal mendapat 3x makan dari Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum 'Aisyiyah Ponorogo
- ✓ Pasien mendapatkan makanan biasa Nasi Tinggi Kalori Tinggi Protein (N. TKTP) dari Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum 'Aisyiyah Ponorogo

- ✓ Pasien bisa diajak berkomunikasi dengan baik
- ✓ Pasien bersedia menjadi responden

Kriteria Eksklusi:

- ✓ Pasien tidak bersedia menjadi responden
- ✓ Pasien sedang menjalani diet khusus selain Nasi Tinggi Kalori Tinggi Protein (N. TKTP)
- ✓ Makanan pasien dikonsumsi oleh keluarganya dan/atau dibuang

## 2. Teknik Sampling

Pasien:

Teknik pengambilan sampel untuk pasien digunakan *purposive sampling*, yaitu sampel yang diambil merupakan sampel yang masuk dalam kriteria inklusi dan eksklusi (Sugiyono, 2010).

Menu:

Sampel menu yang digunakan adalah seluruh menu makanan biasa Nasi Tinggi Kalori Tinggi Protein (N. TKTP) selama 3 kali makan (pagi, siang, dan malam) dalam satu siklus menu (11 hari) (*total sampling*).

## 3. Besar Sampel

Pasien: Besar sampel pasien untuk penelitian ini ditentukan dengan rumus:

$$n = \frac{N}{1 + N\alpha^2}$$

$$n = \frac{20}{1 + 20 (0,05)^2}$$
$$= 19,04 \approx 19$$

Keterangan:

N: besar populasi

n: besar sampel

$\alpha$ : taraf kesalahan

Jadi sampel yang diperlukan dalam penelitian ini minimal sebanyak 19 sampel.

Menu: jumlah sampel menu sebanyak 33 menu dalam satu siklus.

### 4.3 Variabel Penelitian

#### 4.3.1 Variabel Bebas

Variabel bebas dalam penelitian ini adalah nilai gizi dan cita rasa makanan yang disajikan.

#### 4.3.2 Variabel Terikat

Variabel terikat dalam penelitian ini adalah daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan.

### 4.4 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan di Ruang Masitoh Rumah Sakit Umum 'Aisyiyah Ponorogo Jl. Dr. Sutomo No. 18-24 Ponorogo pada tanggal 23 Desember 2013 – 2 Januari 2014.

#### 4.5 Instrumen Penelitian

1. Form kuesioner penilaian cita rasa makanan oleh pasien (Lampiran 3)
2. Form penilaian zat gizi makanan yang disajikan oleh peneliti
3. Form penilaian daya terima makanan pasien oleh peneliti
4. Timbangan makanan digital merk Tanita berkapasitas 2 kg dengan ketelitian 0,001
5. Microsoft Word 2007
6. Microsoft Excel 2007
7. Nutrisurvey 2005
8. SPSS 16.0

#### 4.6 Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi	Cara dan alat ukur	Hasil ukur	Skala ukur
Makanan Biasa Nasi Tinggi Kalori Tinggi Protein (N. TKTP)	Makanan Biasa Nasi Tinggi Kalori Tinggi Protein (N. TKTP) adalah hidangan yang terdiri dari makanan pokok berupa nasi putih, lauk hewani, lauk nabati, dan sayur ditambah dengan ekstra susu dan/atau lauk hewani yang bervariasi bentuk, tekstur, dan aroma yang normal tetapi tidak diperbolehkan makanan yang merangsang atau dapat mengganggu pencernaan pasien yang diambil di Ruang Masitoh.	Observasi dan dibantu checklist kesesuaian komposisi hidangan dengan standar Makanan Biasa nasi Tinggi Kalori Tinggi Protein (N. TKTP) di rumah sakit	Skor 1: sesuai Skor 0: tidak sesuai	Nominal

Variabel	Definisi	Cara dan alat ukur	Hasil ukur	Skala ukur
Cita Rasa Makanan	Cita rasa makanan merupakan penilaian oleh pasien pada makanan terhadap rangsangan yang ditimbulkan oleh indera penglihatan, penciuman, dan pengecap terhadap makanan yang disajikan mencakup aspek warna, tekstur, bentuk penyajian, rasa, aroma, suhu, dan tingkat kematangan makanan biasa Nasi Tinggi Kalori Tinggi Protein (N. TKTP) pada setiap kali makan selama satu siklus menu.	Wawancara menggunakan kuesioner penilaian cita rasa makanan.  Alat ukur: - Kuesioner penilaian cita rasa makanan	Baik: skor 80% – 100%  Cukup: skor 60% – 79%  Kurang: skor < 60%	Ordinal
Nilai Gizi	Nilai gizi merupakan Analisis oleh peneliti terhadap jumlah energi, protein, lemak, dan karbohidrat yang terkandung di dalam makanan biasa Nasi Tinggi Kalori Tinggi Protein (N. TKTP) yang disajikan dibandingkan dengan standar rumah sakit dan diambil secara acak dari tiga orang pemorsi berbeda pada setiap kali makan selama satu siklus menu.	Menimbang tiga sampel makanan dari pemorsi yang berbeda secara acak lalu dihitung energi, protein, lemak, dan karbohidratnya menggunakan Software Nutrisurvey 2005 kemudian dibandingkan dengan standar rumah sakit. Rumus: ➢ Energi = Energi yang disajikan : standar rumah sakit x 100% ➢ Protein = Protein yang disajikan : standar rumah sakit x 100% ➢ Lemak = Lemak yang disajikan : standar rumah sakit x 100% ➢ Karbohidrat yang disajikan : standar rumah sakit x 100%  Alat ukur: ➢ Timbangan	Lebih: >119% standar rumah sakit Normal: 90%-119% standar rumah sakit Defisit ringan: 80%-89% standar rumah sakit Defisit sedang: 70%-79% standar rumah sakit Defisit berat: < 70% rumah sakit (Anggraeni, 2012)	Ordinal

Variabel	Definisi	Cara dan alat ukur	Hasil ukur	Skala ukur
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- makanan digital merk Tanita dengan kapasitas 2 kg dan ketelitian 0,001</li> <li>- Form penilaian zat gizi makanan</li> </ul>		
Daya Terima Pasien	Kemampuan pasien untuk menghabiskan makanan biasa Nasi Tinggi Kalori Tinggi Protein (N. TKTP) yang disajikan pada setiap kali makan selama satu siklus menu.	<p>Menimbang makanan sebelum dan sesudah dikonsumsi, (menghitung sisa makanan pada piring yang tidak dikonsumsi) dengan rumus :</p> <p>makanan yang dikonsumsi = makanan saji - makanan sisa.</p> <p>% daya terima = <math>\frac{\text{jumlah makanan yang dikonsumsi} + \text{jumlah makanan yang disajikan}}{\text{jumlah makanan yang disajikan}} \times 100\%</math>.</p> <p>Alat ukur:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Form daya terima</li> <li>- Timbangan makanan digital merk Tanita dengan kapasitas 2 kg dan ketelitian 0,001</li> </ul>	<p>Baik: 100% dikonsumsi (dihabiskan)</p> <p>Cukup: 70% - 99,9% dikonsumsi</p> <p>Kurang : &lt; 70% dikonsumsi</p>	Ordinal

#### 4.7 Metode Pengumpulan Data

1. Data tentang gambaran umum Rumah Sakit Umum 'Aisyiyah Ponorogo dan penyelenggaraan makanannya diperoleh melalui wawancara dan observasi dengan pihak rumah sakit.
2. Data tentang cita rasa makanan diperoleh dengan cara wawancara menggunakan penilaian cita rasa makanan kepada pasien pada setiap kali makan selama satu siklus menu.
3. Data tentang nilai gizi diperoleh dengan cara observasi langsung dan menimbang tiga sampel makanan dari pemorsi yang berbeda secara acak pada seluruh menu di setiap kali makan dalam satu siklus sebelum disajikan kepada konsumen kemudian diAnalisis menggunakan software Nutrisurvey 2005.
4. Data tentang daya terima pasien diperoleh dengan cara menimbang makanan biasa Nasi Tinggi Kalori Tinggi Protein (N. TKTP) sebelum disajikan dan menimbang makanan yang tersisa setelah disajikan kepada pasien pada setiap kali makan selama satu siklus menu.

#### 4.8 Metode Pengolahan, Penyajian, dan Analisis Data

1. Data mengenai gambaran umum penyelenggaraan makanan diolah dan disajikan secara deskriptif.
2. Data mengenai cita rasa makanan yang meliputi warna, tekstur, bentuk penyajian, rasa, aroma, suhu penyajian, dan tingkat kematangan makanan. Data ini diolah dengan cara menjumlahkan skor hasil kuisioner dengan ketentuan :  
Jawaban SS (sangat suka) = skor 4  
Jawaban S (suka) = skor 3

Jawaban TS (tidak suka) = skor 2

Jawaban STS (sangat tidak suka) = skor 1

Kemudian dibandingkan dengan nilai maksimal dalam bentuk persen:

$$\frac{\text{Skor yang didapat}}{\text{Total Skor maksimal*}} \times 100\%$$

Keterangan :

Skor maksimal penilaian cita rasa didapat dari 7 item pertanyaan dikalikan skor maksimal kuesioner (yaitu 4), sehingga jumlah skor maksimal penilaian cita rasa adalah 28\*.

Kategori :

Cita rasa baik, jika skor 80 - 100%

Cita rasa cukup, jika skor 60 – 79%

Cita rasa kurang, jika skor <60%

Distribusi responden berdasarkan tingkat kesukaan terhadap cita rasa makanan yang disajikan disajikan dalam bentuk tabel kemudian diAnalisis secara deskriptif.

3. Data tentang nilai gizi makanan yang meliputi energi, protein, lemak, dan karbohidrat diolah menggunakan software Nutrisurvey 2005 kemudian dibandingkan dengan standar rumah sakit secara deskriptif dan disajikan dalam bentuk tabel.

Rumus:

$$\text{Energi} = \frac{\text{Energi yang disajikan}}{\text{Standar rumah sakit}} \times 100\%$$

$$\text{Protein} = \frac{\text{Protein yang disajikan}}{\text{Standar rumah sakit}} \times 100\%$$

$$\text{Lemak} = \frac{\text{Lemak yang disajikan}}{\text{Standar rumah sakit}} \times 100\%$$

$$\text{Karbohidrat} = \frac{\text{Karbohidrat yang disajikan}}{\text{Standar rumah sakit}} \times 100\%$$

Kategori:

Lebih : > 119% standar rumah sakit

Normal : 90% - 119% standar rumah sakit

Defisit ringan: 80% - 89% standar rumah sakit

Defisit sedang : 70% - 79% standar rumah sakit

Defisit berat : < 70% standar rumah sakit (Anggraeni, 2012)

4. Daya terima dihitung dengan cara:

$$\% \text{ Daya Terima} = \frac{\text{Makanan disajikan} - \text{Makanan tidak habis}}{\text{Makanan disajikan}} \times 100\%$$

Kategori

Baik : 100% (dihabiskan)

Cukup : 70% - 99,9%

Kurang : < 70%

Data tersebut disajikan dalam bentuk tabel kemudian dianalisa secara deskriptif.

5. Data hubungan nilai gizi dan cita rasa makanan dengan daya terima diuji secara statistik menggunakan Uji Korelasi *Spearman Rank*

dengan software SPSS 16.0 karena jenis data yang akan diuji adalah data ordinal.

Besar korelasi berada pada rentang 0 – 1 dengan patokan :

- 0 – 0,25 korelasi sangat lemah
- > 0,25 – 0,5 korelasi cukup
- > 0,5 – 0,75 korelasi kuat
- > 0,75 – 1 korelasi sangat kuat

Dan hubungan korelasi dapat dilihat dengan :

- Jika probabilitas < 0,05 maka hubungan kedua variabel signifikan
- Jika probabilitas > 0,05 maka hubungan kedua variabel tidak signifikan.

