

BAB 4

METODE PENELITIAN

4.1 Rancangan Penelitian

Penelitian ini adalah penelitian yang bersifat observasional dengan pendekatan *cross sectional*, dimana data dari variabel bebas maupun yang terikat dikumpulkan dalam waktu yang bersamaan. Penelitian ini termasuk dalam ruang lingkup gizi institusi (Notoatmodjo, 2002).

4.2 Populasi dan Sampel Penelitian

4.2.1 Populasi

Populasi pada penelitian ini adalah seluruh pasien dewasa yang dirawat inap di RSUD Kota Mataram

4.2.2 Sampel

Sampel pada penelitian ini adalah pasien yang memenuhi syarat kriteria inklusi dan eksklusi dalam penelitian

4.2.2.1 Kriteria Inklusi

- a. Berusia antara 17 – 60 tahun.
- b. Dirawat di ruang WVIP, VIP, IRNA I, IRNA II, dan IRNA III.
- c. Pasien bisa baca tulis.
- d. Bersedia menjadi subyek penelitian dengan menandatangani *informed consent*.
- e. Pasien mendapatkan diet biasa atau diet khusus (bukan makanan cair)
- f. Dirawat lebih dari satu hari.
- g. Tidak ada gangguan di dalam fungsi menelan dan mengunyah.

4.2.2.2 Kriteria Eksklusi

- Pasien pindah ruang perawatan ke ICU.
- Pasien berubah bentuk makanannya menjadi makanan cair
- Pasien pulang sebelum dua hari pengamatan
- Mengalami gangguan cerna

4.2.3 Prosedur dan Teknik Pengambilan Sampel

Adapun sampel di dalam penelitian ini diambil dengan menggunakan teknik non probability sampling yaitu dengan metode purposive sampling. Hanya sampel yang memenuhi kriteria inklusi saja yang dijadikan sebagai subjek penelitian (Siswanto, 2008).

4.2.4 Jumlah Sampel

Jumlah sampel yang diambil didapat dengan menggunakan rumus;

$$n = \frac{N}{1 + N(d)^2}$$

(Notoatmodjo, 2002)

- n = jumlah sampel
 N = besar populasi
 d = tingkat kepercayaan (d = 0,05)

Jumlah populasi pasien dewasa di ruang rawat inap RSUD Kota Mataram (2013) yang mendapat diet biasa dan khusus, rata-rata per hari adalah 35,18 pasien ≈ 36 pasien.

Jadi besar sampel pada penelitian ini adalah ;

$$n = \frac{36}{1 + 36(0,05)^2}$$

- n = 36 / 1,09
 n = 33,02
 n ≈ 34 pasien

Dari 34 sampel tersebut, akan diambil secara proporsional tiap ruang perawatan dari 4 ruang perawatan yang diambil sebagai sampel dengan rumus : (Ghozali, 2005)

$$n_i = \frac{N_i}{N} n$$

Keterangan ;

- n_i = jumlah sampel tiap kelas
- N_i = jumlah populasi tiap kelas
- N = jumlah populasi seluruhnya
- n = jumlah sampel seluruhnya

Sehingga besar sampel pada tiap kelas perawatan dapat dilihat pada tabel berikut ;

Tabel 4.1 Distribusi Besar Sampel Penelitian Berdasar Ruang Perawatan

No.	Ruang Perawatan	Rata-Rata Jumlah Populasi Tiap Kelas	Jumlah Sampel Tiap kelas
1.	Ruang VVIP/ VIP	4,07	4
2.	Irna I	4,72	5
3.	Irna II	6,75	6
4.	Irna III	19,63	19
JUMLAH		36	34

4.3 Variabel Penelitian

a. Variabel *Independent* :

- Ketepatan waktu makan
- Ketepatan jenis diet
- Sisa Makanan pasien

b. Variabel *Dependent* :

- Tingkat kepuasan pasien

4.4 Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian, akan dilaksanakan di Rumah Sakit Umum Daerah Kota Mataram, Jl. Bung Karno No. 3 Pagutan – Mataram, Nusa Tenggara Barat.

Waktu penelitian, dilaksanakan pada tanggal 6 – 23 Agustus 2014.

4.5 Instrumen Penelitian

Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah ;

- a. Untuk mengetahui kesediaan pasien menjadi sampel dalam penelitian ini menggunakan form *Informed Consent*
- b. Untuk mendapatkan data tentang pemberian diet yang diberikan kepada pasien menggunakan Form Ketepatan Diet.
- c. Untuk mendapatkan data tentang waktu pemberian makan kepada pasien menggunakan Form Ketepatan Penyajian Waktu Makan.
- d. Untuk mendapatkan data tentang sisa makanan dengan cara menimbang makanan sebelum dan sesudah disajikan menggunakan :
 - Timbangan 1 kg
 - Kantong plastik ½ kg
 - Sticker untuk memberi label
 - Sendok makan
 - Form Sisa Makanan
- e. Untuk mengukur waktu penyajian makan dipergunakan arloji/ jam dinding di Rumah Sakit.
- f. Untuk mendapatkan data tentang tingkat kepuasan pasien menggunakan Form Kuesioner Kepuasan Pasien Terhadap Pelayanan Gizi di Ruang Rawat Inap RSUD Kota Mataram.

1.6 Definisi Operasional

Tabel 4.2 Definisi Operasional

No.	Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1.	Ketepatan diet	Tingkat ketepatan diet yang disajikan dan diterima pasien sesuai dengan diet order dan rencana asuhan meliputi bentuk diet, jenis diet dan nilai gizi meliputi energi, protein, lemak dan karbohidrat	Kuesioner	<ul style="list-style-type: none"> - Tepat, jika ketepatan diet yang disajikan rumah sakit mencapai 100% - Tidak tepat, jika ketepatan diet yang disajikan rumah sakit <100% 	Ordinal
2.	Ketepatan waktu penyajian	Rata-rata prosentase ketepatan waktu pemberian makanan menurut ketentuan jadwal waktu penyajian makanan rumah sakit yaitu: <ul style="list-style-type: none"> - makan pagi : 07.30 - makan siang :12.00 - makan malam :18.00 	Kuesioner	<ul style="list-style-type: none"> - Tepat, jika ketepatan waktu makanan menurut ketentuan waktu penyajian makanan rumah sakit mencapai $\geq 90\%$ - Tidak tepat, jika waktu pemberian makanan menurut ketentuan waktu penyajian makanan rumah sakit mencapai <90% 	Ordinal
3.	Sisa makanan	Rata-rata prosentase makanan yang dapat dihabiskan dari yang disajikan pihak rumah sakit dari 3 kali waktu makan selama 2 hari pengamatan menggunakan metode <i>food weighing</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Timbangan - Form sisa makanan 	Sedikit jika sisa makanan $\leq 20\%$ Banyak jika sisa makanan $> 20\%$	Ordinal
4.	Tingkat kepuasan pasien	Persepsi pasien setelah membandingkan antara harapan yang dimiliki pasien dengan kenyataan yang diterima pasien saat mengkonsumsi diet yang diterima	Kuesioner	Puas, apabila skor nilai harapan pasien $\geq 66,65\%$. Tidak puas, apabila skor nilai harapan pasien $< 66,65\%$ (Tjiptono, 1998).	Ordinal

4.7 Prosedur Penelitian dan Pengumpulan Data

4.7.1 Prosedur Penelitian

1. Surat izin penelitian diajukan kepada Direktur Rumah Sakit Umum Daerah Kota Mataram.
2. Sampel ditentukan dengan kriteria sampel yang telah ditentukan.
3. *Informed Consent* diajukan kepada sampel yang terpilih untuk dijadikan sampel.
4. Pengambilan data dilakukan dengan cara wawancara dan memberikan kuesioner.
5. Penimbangan dilakukan terhadap makanan yang akan disajikan kepada sampel.
6. Pengamatan dan penimbangan dilakukan terhadap makanan yang sudah disajikan kepada sampel.
7. Wawancara dilakukan kepada pasien untuk mendapatkan data tentang kepuasan pelayanan gizi.

4.7.2 Pengumpulan Data

4.7.2.1. Data tentang gambaran umum lokasi penelitian dan pelayanan gizi

Diperoleh dengan cara pengamatan, observasi langsung dan wawancara kepada pihak rumah sakit (instalasi gizi).

4.7.2.2 Data tentang ketepatan diet yang disajikan

1. Pasien/ sampel dipilih sesuai kriteria untuk dilakukan evaluasi.
2. Rencana intervensi diet yang terdapat dalam rekam medik pasien dicatat.
3. Order diet yang diminta ke ruang produksi dicatat.

4. Diet yang disajikan diobservasi yang terdiri atas bentuk diet, jenis diet dan nilai gizi (kalori, protein, lemak dan karbohidrat)
5. Data tentang nilai gizi dari diet yang disajikan diperoleh dengan ditimbang dan dikonversi ke nilai gizi menggunakan *software nutrisurvey*.
6. “Tepat” bila diet yang disajikan sesuai dengan order diet, rencana intervensi, dan nilai gizi. “Tidak tepat” bila terjadi sebaliknya.

4.7.2.3 Data tentang ketepatan waktu penyajian

Data tentang waktu penyajian makan diperoleh dengan mencatat waktu distribusi makanan sampai kepada pasien dan atau dengan wawancara dengan petugas distribusi dan dicatat pada form.

4.7.2.4 Data tentang sisa makanan pasien

1. Makanan yang akan disajikan kepada pasien ditimbang terlebih dahulu di ruang produksi. Hasil penimbangan dicatat di dalam form.
2. Ketika membereskan bekas makanan pasien, pramusaji diminta untuk memisahkan baki makanan pasien yang dijadikan sampel untuk kemudian ditimbang. Hasil penimbangan dicatat di dalam form.

4.7.2.5 Data tentang kepuasan pasien

Diperoleh dari hasil wawancara kepada pasien dengan menggunakan kuesioner.

4.7.3 Pengolahan Data

1. Data tentang gambaran umum lokasi penelitian dan pelayanan diet di ruang rawat inap diolah dan disajikan secara deskriptif.
2. Data tentang ketepatan diet yang disajikan kepada pasien yang meliputi nilai gizi (energi, protein, lemak dan karbohidrat) diolah dengan

NutriSurvey dibandingkan dengan standar rumah sakit kemudian dideskripsikan dan disajikan dalam bentuk tabel. Rumus :

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

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

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

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

Untuk ketepatan jenis diet yang disajikan sesuai diet order, prosentasenya diperoleh dengan rumus berikut;

$$\text{Ketepatan diet} = \frac{\text{jumlah Pasien Yg Tepat Dietnya}}{\text{total pasien yg menjadi sampel}} \times 100\%$$

Data tentang ketepatan diet tersebut kemudian dikategorikan ;
(Kemenkes, 2008)

- Tepat, jika ketepatan diet yang diterima pasien mencapai 100%
- Tidak tepat, jika ketepatan diet yang diterima pasien mencapai <100%

3. Data tentang ketepatan waktu penyajian

a. Diukur dengan menggunakan parameter kategori keterlambatan waktu penyajian, yaitu : (Lumbantoruan, 2012)

- Skor 1 = perbedaan jadwal dengan waktu pemberian makanan >20 menit
- Skor 2 = perbedaan jadwal dengan waktu pemberian makanan 11– 20 menit

- Skor 3 = perbedaan jadwal dengan waktu pemberian makanan 0 – 10 menit

b. Perhitungan ;

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor ketepatan jadwal}}{3} \times 100\%$$

c. Untuk mendapatkan skor rata-rata per hari ketepatan jadwal waktu pemberian makan kepada pasien didapat dengan rumus :

$$\frac{\text{skor ketepatan jadwal makan pagi} + \text{makan siang} + \text{makan malam}}{3}$$

Untuk mendapatkandata skor rata-rata ketepatan jadwal pemberian makan pasien selama dirawat didapat dengan rumus

$$\frac{\text{rata – rata ketepatan jadwal pemberian makan hari I} + \text{hari II}}{2}$$

d. Untuk mendapatkan data rata-rata ketepatan jadwal seluruh pasien yang menjadi sampel didapat dengan rumus

$$\frac{\text{jumlah rata – rata ketepatan jadwal pemberian makan seluruh sampel}}{\text{jumlah sampel}}$$

e. Hasil perhitungan kemudian dikategorikan ;

- Tepat, jika ketepatan waktu pemberian makanan menurut ketentuan waktu penyajian makanan rumah sakit mencapai $\geq 90\%$
- Tidak tepat, jika waktu pemberian makanan menurut ketentuan waktu penyajian makanan rumah sakit mencapai $< 90\%$

4. Data tentang sisa makanan pasien

Untuk mendapatkan prosentase sisa makanan pasien didapatkan dengan rumus berikut :

$$\text{Sisa Makanan} = \frac{\text{Berat Makanan Setelah Disajikan}}{\text{Berat makanan Sebelum Disajikan}} \times 100\%$$

- a. Melakukan rekapitulasi sisa makanan dari seluruh sampel dan dicari rata-ratanya dengan rumus berikut :

$$\frac{\text{Jumlah prosentase seluruh sisa makanan sampel}}{\text{jumlah sampel}}$$

- b. Perhitungan ini dilakukan untuk tiap-tiap waktu makan.
c. Untuk mendapatkan data rata-rata sisa makanan dalam sehari diperoleh dengan rumus :

$$\frac{\text{sisa makan pagi} + \text{sisa makan siang} + \text{sisa makan malam}}{3}$$

- d. Hasil prosentase sisa makanan kemudian dikategorikan: (Depkes RI, 2008)
- Sedikit jika sisa makanan $\leq 20\%$
 - Banyak jika sisa makanan $> 20\%$
5. Data tentang tingkat kepuasan pasien, diperoleh melalui kuesioner, jawaban diberi bobot dan skor, seperti berikut :

Baik bobot nilai 3

Cukup bobot nilai 2

Kurang bobt nilai 1

$$\text{Prosentase nilai harapan pasien} = \frac{\text{Jumlah nilai jawaban}}{\text{jumlah nilai harapan}} \times 100\%$$

Jumlah nilai harapan = nilai tertinggi x jumlah pertanyaan

$$= 3 \times \text{jumlah pertanyaan}$$

Hasil yang ada lalu dikategorikan sebagai berikut : (Tjiptono, 1998)

$\geq 66,65\%$ = puas

$< 66,65\%$ = tidak puas

4.8 Analisis Data

Analisis data akan dilakukan dengan menggunakan program SPSS (*Statistical Package for the Social Science*).

4.8.1 Analisis Univariat

Analisis *univariat* dilakukan untuk mendeskripsikan data karakteristik pasien/ sampel yang terdiri atas umur dan jenis kelamin, data nilai gizi dari diet yang disajikan kepada pasien. Dan juga untuk mendeskripsikan data dari variabel penelitian yang terdiri dari data tentang ketepatan diet, ketepatan waktu penyajian makan, sisa makanan dan tingkat kepuasan pasien.

4.8.2 Analisis Bivariat

Analisis *bivariat* digunakan untuk melihat adanya hubungan antara ketepatan waktu penyajian makan, ketepatan jenis diet yang disajikan dan sisa makanan pasien dengan tingkat kepuasan pasien. Analisa *bivariat* ini menggunakan uji korelasi *Spearman* dengan tingkat kepercayaan 95% ($\alpha=0,05$).