

BAB 4

METODE PENELITIAN

4.1 Rancangan Penelitian

Penelitian ini bersifat observasional dengan menggunakan rancangan desain *Cross Sectional* data dilakukan sekaligus pada suatu saat artinya bahwa pengumpulan data untuk variabel bebas maupun variabel terikat dilakukan secara bersama-sama, tujuan penelitian adalah ingin mendapatkan gambaran tentang hubungan tingkat kepuasan pasien rawat inap terhadap pelayanan makanan dengan sisa makanan di di RSUD dr. Murjani Sampit.

4.2 Populasi dan Responden

4.2.1 Populasi

Populasi Penelitian adalah seluruh pasien dewasa kelas III (tiga) rawat inap di RSUD dr. Murjani sampit.

4.2.2 Responden

Responden penelitian adalah yang memenuhi syarat kriteria inklusi.

4.2.3 Kriteria Responden

a. Kriteria Inklusi antara lain:

1. Pasien rawat inap minimal 2 hari
2. Umur 17 - 65 tahun yang rawat inap dikelas III (tiga)
3. Bersedia menjadi responden
4. Pasien tidak dalam keadaan puasa
5. Pasien mendapatkan makanan biasa (tidak berdiet)
6. Pasien dapat berkomunikasi dengan baik

7. Pasien Tidak ada gangguan jiwa

b. Kriteria eksklusi antara lain:

1. Pasien yang mengalami anoreksia
2. Pasien pulang sebelum 2 hari/ pada saat penelitian

4.2.4 Teknik Sampling

Pengambilan responden diambil dengan menggunakan teknik *accidental sampling*, dilakukan dengan mengambil kasus atau responden yang kebetulan ada atau tersedia disuatu tempat sesuai dengan konteks penelitian. Dalam penelitian ini, setiap pasien baru yang memenuhi kriteria inklusi diambil sebagai sampel sampai diperoleh jumlah sampel yang ditentukan. Apabila pasien memenuhi kriteria eksklusi maka pasien tidak bisa menjadi sampel.

4.2.5 Jumlah Responden

Jumlah responden diambil dari total populasi. Jumlah populasi pasien dewasa kelas III (tiga) yang sesuai kriteria inklusi untuk di RSUD dr. Murjani Sampit pada bulan November sebanyak 30 orang, yang seluruhnya diambil sebagai responden penelitian.

4.3 Variabel penelitian

Variabel yang dianalisis dalam penelitian ini meliputi:

- 4.3.1 Variabel Independen/ bebas yaitu kualitas makanan, sikap petugas pramusaji, alat makan dan tingkat kepuasan.
- 4.3.2 Variabel dependen/ terikat yaitu sisa makanan

4.4 Lokasi dan waktu pengambilan data

- a. Lokasi penelitian di RSUD dr. Murjani sampit, Kabupaten Kotawaringin Timur, Provinsi Kalimantan Tengah.
- b. Waktu pengambilan data dilakukan pada bulan November 2014.

4.5 Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian yang digunakan adalah

1. Kamera Canon EOS 60 D lensa 18 - 55 mm, 18 mega pixel untuk dokumentasi menu makanan
2. PVC tripod berkaki 3
3. Styrofoam
4. Kain untuk alas rantang saat di foto
5. Kertas untuk label
6. Formulir taksiran sisa makanan/ *Plate Waste*
7. Surat pernyataan sampel bersedia untuk menjadi responden
8. Kuesioner untuk wawancara
9. Komputer dengan program SPSS 16.00

4.5 Definisi Operasional

Tabel 4.1 Definisi Operasional Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap terhadap Pelayanan Makan dengan Sisa Makanan di RSUD dr. Murjani Sampit

Variabel	Definisi
Kualitas Makanan	Karakteristik/ sifat makanan yang menghasilkan sensasi terhadap rasa dan penampilan makanan meliputi warna makanan, penampilan makanan, porsi makanan, bentuk makanan, temperatur/ suhu makanan, tekstur makanan, aroma makanan, tingkat kematangan dan rasa makanan. Hasil ukur baik jika skor 80-100%, cukup jika skor 60-79%, kurang jika skor < 60%
Sikap Petugas Pramusaji	Keramahan petugas baik kepada pasien maupun keluarga pasien, kebersihan secara fisik, kerapian berpakaian dan cara memberikan makanan, serta kecepatan pelayanan. Hasil ukur baik jika skor 80-100%, cukup jika skor 60-79%, kurang jika skor < 60%
Alat Makan	Kebersihan alat makan, kelengkapan alat makan, kesesuaian alat makan dan keamanan alat makan. Hasil ukur baik jika skor 80-100%, cukup jika skor 60-79%, kurang jika skor < 60%
Kepuasan pasien	Perasaan pasien terhadap penyelenggaraan makanan meliputi kualitas makanan, sikap petugas pramusaji dan alat makan. Hasil dari 3 variabel ini dikalkulasikan dan dirata-ratakan kemudian dikategorikan menjadi Puas jika $\geq 66,65\%$, tidak Puas jika < 66.65%.
Sisa Makanan	Jumlah makanan yang diberi oleh rumah sakit (makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah) yang tidak dimakan/ tersisa di atas alat makan pasien dikur dengan menggunakan metode visual Comstock skala 6 point. Hasil ukur sisa makanan banyak > 25%, sisa makanan sedikit $\leq 25\%$

4.7 Jenis dan Pengumpulan Data

4.7.1 Jenis Data

a. Data Primer

1. Data kualitas makanan, sikap petugas pramusaji dan alat makan.
2. Data sisa makanan pasien (*Plate Waste*).

b. Data sekunder.

1. Data karakteristik pasien, seperti umur, jenis kelamin dan ruang perawatan yang diperoleh dari catatan medis.
2. Data gambaran umum Instalasi Gizi RSUD dr. Murjani Sampit Kalimantan Tengah.

4.3.3 Cara Pengumpulan Data

1. Data primer pasien diperoleh dengan wawancara dan observasi dengan menggunakan kuesioner terstruktur (diadopsi dari penelitian Aula, 2011), diberikan pada hari ke-2 pengambilan data yang meliputi kualitas makanan, sikap petugas pramusaji dan alat makan. Tingkat kepuasan pasien didapat dari hasil total 3 variabel tersebut dirata-ratakan kemudian dikategorikan.
2. Data sekunder diperoleh dari gambaran umum Instalasi Gizi RSUD dr. Murjani Sampit dan data umum pasien meliputi nama, umur, jenis kelamin, ruang perawatan.
3. Data sisa makanan pasien (*Plate Waste*) diperoleh dengan cara :
Didapatkan dari pengukuran visual menggunakan Metode Digital Fotografi dimana dilakukan pemotretan/ foto setiap jenis hidangan sebelum dan sesudah disajikan, kemudian hasil perbandingan foto menggunakan taksiran visual Comstock skala 6 poin.

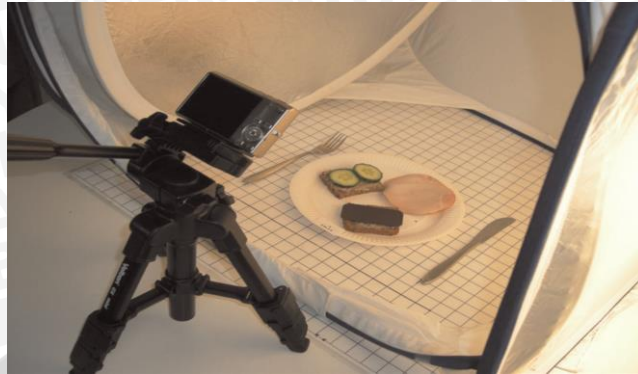
Langkah-langkah Menurut Sabinsky, M.S. *et al.* 2013:

- a. Makanan yang telah disajikan sebelum diletakkan di meja yang datar yang sudah distandarisasi (tempat difoto makanan)

- b. Difoto dengan menggunakan kamera digital didirikan menggunakan PVC tipod berkaki tiga menghadap kebawah menuju tempat nampun makanan yang telah disajikan dengan jarak 40 cm.
- c. Makanan di didtribusikan keruang perawatan responden
- d. Setelah selesai dimakan, tempat makan (sisa makanan) responden dari ruang perawatan dengan dibantu oleh pramusaji disisihkan untuk difoto kembali
- e. Hasil dari foto pertama (sebelum dimakan) dan foto kedua (setelah dimakan/ sisa makanan) dbandingkan secara visual.
- f. Hasil perbandingan foto menggunakan taksiran visual Comstock dengan menggunakan skor skala 6 poin.

skor skala 6 poin dengan kriteria sebagai berikut (Comstock (1991) dalam Lubantoruan(2012) :

- Skor 0 : Jika tidak ada porsi makanan yang tersisa (100% dikonsumsi)
- Skor 1 : Jika tersisa $\frac{1}{4}$ porsi (hanya 75% yang dikonsumsi)
- Skor 2 : Jika tersisa $\frac{1}{2}$ porsi (hanya 50% yang dikonsumsi)
- Skor 3 : Jika tersisa $\frac{3}{4}$ porsi (hanya 25% yang dikonsumsi)
- Skor 4 : Jika tersisa hampir mendekati utuh (hanya dikonsumsi sedikit atau 5%)
- Skor 5 : Jika makanan tidak dikonsumsi sama sekali (utuh)



Gambar 4.1 Standarisasi Metode Digital Photographi

- g. Pengambilan data selama 2 hari dilihat dari hasil rekaman lama rawat inap di ruang perawatan kelas III (tiga), meliputi ruang Seruni (ruang perawatan kebidanan), Seroja (ruang perawatan bedah), Melati (ruang perawatan penyakit dalam yang tidak menular), aster dan Bougenville. Pasien kelas 3 memiliki menu yang sama untuk setiap harinya sehingga menghomogenkan kebiasaan makan pasien dan dilakukan pada waktu makan pagi, siang dan sore.

4.8 Prosedur Penelitian

Penelitian dilakukan melalui dua tahap, yaitu tahap persiapan dan tahap pelaksanaan.

Tahap persiapan meliputi:

1. Observasi ke RSUD Dr. Murjani sampit
2. Pengajuan ijin ke RSUD dr. Murjani sampit
3. Melakukan perijinan kepada kepala ruang rawat inap Seruni (ruang perawatan kebidanan), Seroja (ruang perawatan bedah), Melati (ruang perawatan penyakit dalam yang tidak menular), aster dan Bougenville untuk melakukan pengumpulan data.

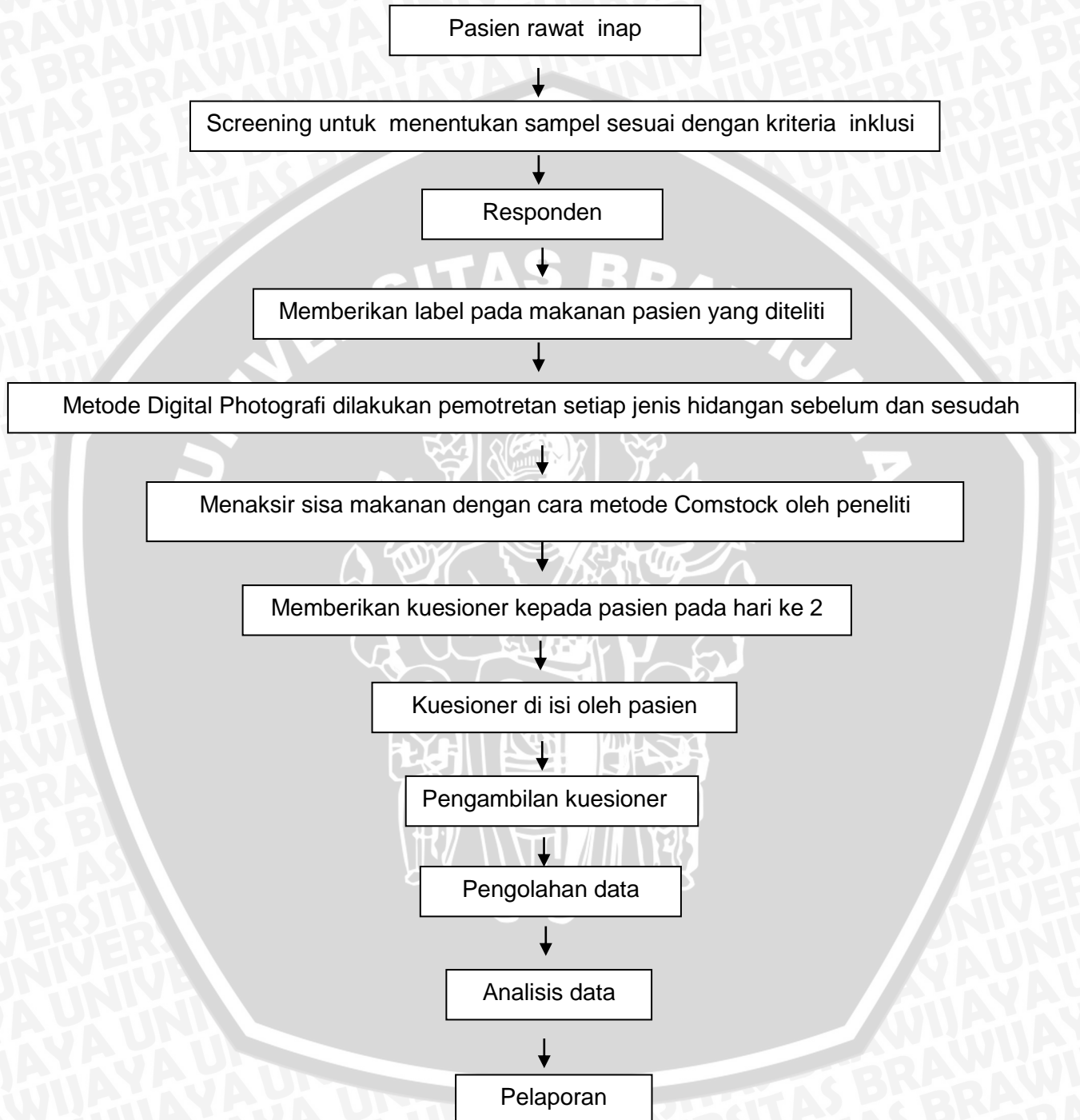
4. Mempersiapkan kelengkapan administrasi yang diperlukan:
 - a. Kuesioner diadopsi dari penelitian Aula, (2011),
 - b. Alat tulis, kertas dll.

Tahap pelaksanaan meliputi:

1. Penyebaran kuesioner tingkat kepuasan dan pengambilan data sekunder yang berhubungan dengan masalah penelitian
2. Metode Digital Fotografi dilakukan pemotretan/ foto setiap jenis hidangan sebelum dan sesudah disajikan
3. Pengambilan kuesioner tingkat kepuasan yang telah diisi oleh pasien pada hari ke- 2
4. Pengolahan data
5. Analisis data
6. Pelaporan



Alur Penelitian



Gambar 4.2 Bagan Alur Penelitian

4.9 Analisis Data

Metode pengolahan data:

1. Data tentang gambaran umum pasien dianalisis secara deskriptif.
2. Data mengenai sisa makanan pasien rawat inap diukur dengan menggunakan pengukuran taksiran visual skala *Comstock* skala 6 poin.
3. Data mengenai penilaian pasien terhadap kualitas makanan yang meliputi warna, penampilan, porsi, bentuk, temperatur/ suhu, tekstur, aroma, tingkat kematangan dan rasa makanan. Data ini diolah dengan cara menjumlahkan skor hasil kuesioner dengan ketentuan:

- Baik bobot nilai 3
- Cukup bobot nilai 2
- Kurang bobot nilai 1

Kemudian dibandingkan dengan nilai maksimal dalam bentuk persen.

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

Keterangan:

Skor maksimal penilaian kualitas makanan didapat dari 9 item pertanyaan dikalikan skor maksimal kuesioner (yaitu 3), sehingga jumlah skor maksimal penilaian kualitas makanan adalah 27.

Kategori:

Baik jika skor 80-100%,

Cukup jika skor 60-79%,

Kurang jika skor < 60% (Zulaikah, 2014).

Data tersebut disajikan dalam bentuk tabel kemudian dianalisis secara deskriptif.

4. Data mengenai penilaian pasien terhadap sikap petugas pramusaji yang meliputi keramahan, kebersihan, kerapian petugas pramusaji, cara memberikan makanan dan kecepatan pelayanan. Data ini diolah dengan cara menjumlahkan skor hasil kuesioner dengan ketentuan:

- Baik bobot nilai 3
- Cukup bobot nilai 2
- Kurang bobot nilai 1

Kemudian dibandingkan dengan nilai maksimal dalam bentuk persen.

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

Keterangan:

Skor maksimal penilaian sikap petugas pramusaji didapat dari 5 item pertanyaan dikalikan skor maksimal kuesioner (yaitu 3), sehingga jumlah skor maksimal penilaian petugas pramusaji makanan adalah 15.

Kategori:

Baik jika skor 80-100%

Cukup jika skor 60-79%

Kurang jika skor < 60% (Lumbantoruan, 2012).

Data tersebut disajikan dalam bentuk tabel kemudian dianalisis secara deskriptif.

5. Data mengenai penilaian pasien terhadap alat makan yang meliputi kebersihan, kelengkapan, kesesuaian dan keamanan alat makan. Data ini diolah dengan cara menjumlahkan skor hasil kuesioner dengan ketentuan:

- Baik bobot nilai 3
- Cukup bobot nilai 2
- Kurang bobot nilai 1

Kemudian dibandingkan dengan nilai maksimal dalam bentuk persen

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

Keterangan:

Skor maksimal penilaian alat makan didapat dari 4 item pertanyaan dikalikan skor maksimal kuesioner (yaitu 3), sehingga jumlah skor maksimal penilaian alat makan adalah 12.

Kategori:

Baik jika skor 80-100%,

Cukup jika skor 60-79%,

Kurang jika skor < 60% (Lumbantoruan, 2012).

Data tersebut disajikan dalam bentuk tabel kemudian dianalisis secara deskriptif.

6. Data tentang tingkat kepuasan pasien rawat inap terhadap pelayanan makanan diperoleh dari kalkulasi hasil rata-rata dari hasil hitung 3 variabel yaitu, kualitas makanan, sikap petugas pramusaji dan alat makan, kemudian hasil yang didapat dikategorikan sebagai berikut:

- Puas = $\geq 66,65 \%$
- Tidak puas = $< 66,65 \%$

Angka 66,65 % (*Cut off*) diperoleh dari rumus Fandi, 1998, dalam Irawati, (2012).

Persentase nilai harapan pasien

$$= \frac{\Sigma \text{ nilai jawaban}}{\Sigma \text{ nilai harapan}} \times 100 \%$$

[(Persentase nilai harapan pasien tertinggi – persentase nilai harapan terendah)/ 2] + persentase nilai harapan terendah.

- Nilai tertinggi :18 (jumlah pertanyaan) x 3 (nilai tertinggi) = 54
- Nilai terendah:18 (jumlah pertanyaan) x 1 (nilai terendah) = 18

Persentase nilai harapan pasien tertinggi

$$= \frac{54}{54} \times 100 \% = 100\%$$

54

Persentase nilai harapan pasien terendah

$$= \frac{18}{54} \times 100 \% = 33,3\%$$

54

Cut off yang digunakan diperoleh melalui perhitungan

$$= \frac{100\% - 33,3\% + 33,3\%}{2}$$

2

$$= 66,65\%$$

7. Data untuk mengetahui hubungan kualitas makanan, alat makan, sikap pramusaji dan tingkat kepuasan pasien rawat inap terhadap pelayanan makanan dengan sisa makanan diuji secara statistik dengan menggunakan uji korelasi *Spearman* dengan tingkat kepercayaan 95% dan menggunakan program SPSS 16.00, karena jenis data yang akan diuji adalah data kategorikal.