

BAB IV METODE PENELITIAN

4.1 Jenis dan Desain Penelitian

Jenis penelitian ini adalah deskriptif dengan desain penelitian *cross sectional* dengan melihat gambaran daya terima makanan pasien rawat inap jantung di RSUD Kota Padang Panjang. Data variabel dikumpulkan dan dianalisis pada satu titik waktu tertentu di seluruh populasi sampel yang telah ditentukan. Penelitian ini dilakukan untuk mendeskripsikan daya terima berdasarkan penilaian cita rasa dan peninjauan sisa makanan pasien.

4.2 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari hingga Maret 2024. Tempat penelitian ini yaitu ruang rawat inap jantung dan instalasi gizi RSUD Kota Padang Panjang.

4.3 Populasi dan Sampel

4.3.1 Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah pasien ruang rawat inap jantung di RSUD Kota Padang Panjang. Menurut data pada website official RSUD Kota Padang Panjang pada statistik kunjungan, dapat diketahui bahwa pasien rawat inap ruangan jantung pada tahun 2023 memiliki total 718 orang pasien, dengan rata-rata kunjungan 1 bulan sebanyak 78 orang pasien.

4.3.2 Sampel

Sampel dalam penelitian ini adalah seluruh pasien rawat inap jantung yang mendapatkan diet jantung. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah *purposive sampling* sebanyak 44 orang, dengan rumus perhitungan sampel:

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

$$n = \frac{78}{(1 + (78 \times (0.1)^2))}$$

$$n = 43,82 \text{ (dibulatkan menjadi 44 sampel)}$$

Keterangan:

n = besar sampel

N = populasi (78 orang)

e = *margin of error* (10%)

Adapun sampel memiliki kriteria sebagai berikut :

1. Pasien sudah dirawat inap minimal 24 jam
2. Pasien mendapatkan diet jantung
3. Bersedia menjadi sampel penelitian
4. Mampu berkomunikasi dengan baik

4.4 Pengumpulan Data

4.4.1 Pengumpulan Data Primer

Data primer yang diperoleh secara langsung menggunakan instrumen meliputi:

- 1) Data identitas responden : nama, umur, jenis kelamin, jenis diet, ruang perawatan, bentuk makanan, dan lama rawat. Sebelum melakukan pengambilan data identitas, peneliti akan meminta persetujuan responden yang didokumentasikan menggunakan *informed consent*.
- 2) Data penilaian daya terima terkait cita rasa (rasa, tekstur, penampilan) didapatkan dengan melakukan wawancara dengan responden menggunakan formulir Uji Daya Terima. Responden akan menjawab 12 pertanyaan terkait rasa, tekstur, dan penampilan makanan untuk 1 kali waktu makan pada makanan utama, lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran dengan skor 1 apabila makanan kurang enak/sesuai/menarik, skor 2 apabila makanan cukup enak/sesuai/menarik, dan skor 3 apabila makanan enak/sesuai/menarik. Wawancara dilakukan sebanyak 3 kali waktu makan.
- 3) Data sisa makanan akan didapatkan dengan melakukan observasi menggunakan formulir Visual Comstock 6 point (tidak ada makanan

tersisa/habis atau 0%, tersisa $\frac{1}{4}$ porsi atau 25%, tersisa $\frac{1}{2}$ porsi atau 50%, tersisa $\frac{3}{4}$ porsi atau 75%, termakan hanya sesuap atau 95%, dan utuh atau 100%). Observasi dilakukan pada makanan utama, lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran sebanyak 3 kali waktu makan.

Data primer diperoleh dengan metode wawancara dan observasi selama 2 hari terhadap rentang waktu distribusi pada jadwal makan pagi (05.30 – 07.00 WIB), makan siang (11.30-12.30 WIB) dan makan malam (16.30-18.00 WIB). Wawancara dan observasi dilakukan di ruang rawat inap responden pada saat pengambilan piring kotor.

4.5 Pengolahan dan Analisis Data

Pengolahan data pada penelitian ini terdiri atas beberapa tahapan, yaitu:

1. Data identitas sampel seperti umur, jenis kelamin, jenis diet, bentuk makanan akan ditabulasi dalam bentuk tabel.
2. Data daya terima terhadap cita rasa makanan rumah sakit oleh pasien akan diperoleh melalui formulir Uji Daya Terima dengan pembagian skoring atas aspek rasa, tekstur, dan penampilan dengan skoring 1-3, yaitu:

A. Penilaian rasa makanan

Kurang enak	: 1 poin
Cukup enak	: 2 poin
Enak	: 3 poin

B. Penilaian tekstur makanan

Kurang sesuai	: 1 poin
Cukup sesuai	: 2 poin
Sesuai	: 3 poin

C. Penilaian penampilan makanan

Kurang menarik	: 1 poin
Cukup menarik	: 2 poin
Menarik	: 3 poin

Kategori dibuat dengan menghitung skor jawaban dari semua aspek, dengan aspek perhitungkan sebagai berikut:

$$\text{Nilai} = \frac{\text{jumlah skor jawaban 2 hari}}{\text{skor maksimum (3) x aspek penilaian (6)}} \times 100$$

Penilaian kemudian dikategorikan menjadi tiga, yaitu:

- a) Kurang : hasil penilaian $\leq 60\%$
- b) Cukup : hasil penilaian $60\% - 80\%$
- c) Baik : hasil penilaian $\geq 80\%$

(Wahyuningsih 2018)

3. Daya terima terhadap sisa makanan diperoleh melalui formulir Visual Comstock dengan melihat sisa makanan per hidangan menggunakan skala 6 poin, yaitu:

- | | |
|---|--------|
| 1) Jika habis dimakan | (0%) |
| 2) Jika sisa $\frac{1}{4}$ | (25%) |
| 3) Jika sisa $\frac{1}{2}$ | (50%) |
| 4) Jika sisa $\frac{3}{4}$ | (75%) |
| 5) Jika dikonsumsi sedikit (± 1 sdm) | (95%) |
| 6) Jika utuh (tidak dikonsumsi sama sekali) | (100%) |

Untuk mendapatkan sisa makanan per hidangan, digunakan perhitungan sebagai berikut:

$$\% \text{ sisa hid} = \frac{\text{jumlah \% sisa hidangan 1 hari}}{\text{waktu makan (3)}}$$

Kemudian dari hasil total rata-rata, menurut Kepmenkes nomor 129/Menkes/SK/II/2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit, indikator daya terima terkait sisa makanan akan dikelompokkan menjadi dua kategori, yaitu:

- a) Baik, jika sisa makanan sedikit ($\leq 20\%$)
- b) Buruk, jika sisa makanan banyak ($> 20\%$)

(Menteri Kesehatan Republik Indonesia 2008)

4.5.1 Analisis Data Univariat

Analisis univariat dilakukan untuk mendapatkan gambaran daya terima makanan meliputi sisa nasi, sisa lauk hewani, sisa lauk nabati, sisa sayur, rasa, tekstur, dan penampilan makanan yang dianalisis secara deskriptif.