

BAB IV METODE PENELITIAN

4.1 Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah deskriptif dengan desain penelitian cross sectional , untuk mengkaji dan mendeskripsikan tentang Daya Terima Makanan Lunak Pada Pasien Hipertensi dengan Komplikasi Stroke Di Rumah Sakit Otak Dr. Drs. M. Hatta Bukittinggi. Penelitian ini Mendrskripsikan tentang rasa, tekstur dan penampilan, serta daya terima sisa makanan yang di sajikan.

4.2 Waktu Dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Ruang Rawat Inap Rumah Sakit Otak Dr. Drs. M. Hatta Bukittinggi.pada bulan Febuary hingga Maret 2025

4.2.1 Subyek Penelitian

Subjek pada penelitian ini adalah Pada Pasien Stroke Di Rumah Sakit Otak Dr. Drs. M. Hatta Bukittinggi.teknik pengambilan sampel ini menggunakan *Accidental sampling*, jumlah subjek penelitian adalah 52 pasien yang memiliki kriteria sebagai berikut:

1. Kriteria inklusi
 - a. Pasien di diagnosa hipertensi dengan komplikasi stroke
 - b. Pasien mengalami disfagia
 - c. Sedang menjalani diet Rendah Garam
 - d. Pasien dalam keadaan sadar dan Dapat berkomunikasi
 - e. Minimal rawat inap 2x 24 jam
 - f. Pasien mengonsumsi makanan rumah sakit dengan tesktur makanan lunak
2. Kriteria ekslusi
 - a. Pasien meninggal
 - b. Pasien tiba tiba tidak mau menjadi responden
 - c. Tektur makanan pasien berubah

4.2.2 Instrument Penelitian

1. Formulir Penilaian cita rasa

2. Formulir sisa makanan
3. Status rekam medis pasien
4. *Inform Consent*

4.3 Jenis Data Dan Cara pengumpulan Data

a. Data Pimer

Data primer yang diperoleh secara langsung menggunakan instrumen meliputi:

1. Data identitas responden : nama, umur dan jenis kelamin. Sebelum melakukan pengambilan data identitas, peneliti akan meminta persetujuan responden yang didokumentasikan menggunakan informed consent.
2. Data penilaian 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 3 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 1/2 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.

4.4 Cara Pengolahan Analisa Dan Penyajian Data

4.4.1 Pengolahan data 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:

$$\text{Nilai} = \frac{\text{jumlah scor jawaban}}{\text{scor maksimum} \times \text{aspek penilaian}} \times 100$$

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:

$$\% \text{ sisa hidangan} = \frac{\text{jumlah \% sisa hidangan}}{\text{waktu makan}}$$

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:

- Daya terima **baik** jika mean $\leq 20\%$
- Daya terima **buruk** jika mean $>20\%$

(Menteri Kesehatan Republik Indonesia 2008)

4.5 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 dan dianalisis secara deskriptif.