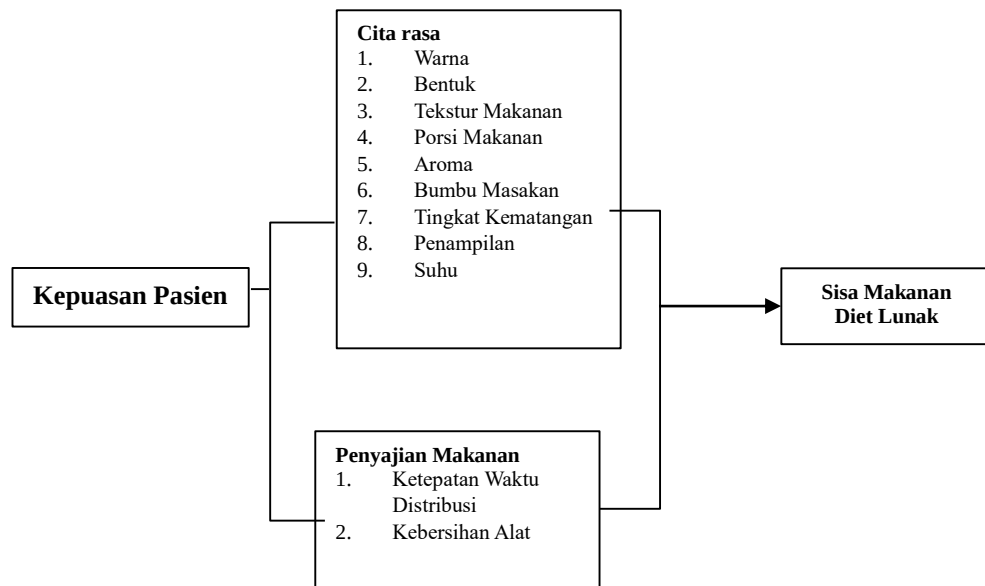


BAB III

METODE PENELITIAN

A. Kerangka Konsep



Gambar 3.1 Kerangka Konsep

Keterangan:

Variabel Bebas : Kepuasan pasien terhadap cita rasa dan penyajian makanan

Variabel Terikat : Sisa makanan diet lunak

Sisa makanan yang disisakan pasien digunakan oleh penelitian untuk mengetahui kepuasan pasien terhadap makanan yang disajikan. Indikator kepuasan pasien meliputi penyajian makanan (ketepatan waktu dan kebersihan alat makan) dan cita rasa (warna, bentuk, tekstur, porsi, penampilan, aroma, bumbu, tingkat kematangan, suhu).

B. Hipotesis Penelitian

1. Ho: Tidak ada hubungan kepuasan pasien terhadap cita rasa dengan sisa makanan diet lunak di Ruang Rawat Inap di

RSUD Ciamis tahun 2024.

Ha: Ada hubungan kepuasan pasien terhadap cita rasa dengan sisa makanan diet lunak di Ruang Rawat Inap di RSUD Ciamis tahun 2024.

2. Ho: Tidak ada hubungan kepuasan pasien terhadap penyajian makanan dengan sisa makanan diet lunak di Ruang Rawat Inap di RSUD Ciamis tahun 2024.

Ha: Ada hubungan kepuasan pasien terhadap penyajian makanan dengan sisa makanan diet lunak di Ruang Rawat Inap di RSUD Ciamis tahun 2024

C. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional

1. Variabel Penelitian

Variabel yang diteliti dalam penelitian ini yaitu:

- a. Variabel terikat (*Dependent*) : Sisa makanan diet lunak
- b. Variabel bebas (*Independent*) : Kepuasan pasien terhadap cita rasa makanan dan kepuasan pasien terhadap penyajian makanan

2. Definisi Operasional

Definisi operasional dalam penelitian ini yaitu:

Tabel 3.2
Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
1.	Kepuasan Pasien terhadap Cita rasa	Perasaan senang atau puas yang dirasakan pasien saat mengkonsumsi makanan yang disajikan oleh rumah sakit meliputi warna, bentuk, tekstur, porsi makanan, aroma, bumbu masakan, tingkat kematangan, penampilan dan suhu.	Wawancara	Kuesioner Cita Rasa Makanan Modifikasi Hariez (2018)	Dikatakan Puas jika skor > mean Dikatakan tidak puas jika skor < mean (Melinda, 2015)	Ordinal
2.	Kepuasan Pasien terhadap Penyajian Makanan	Perasaan pasien yang muncul terkait bagaimana makanan yang dihidangkan meliputi ketepatan waktu distribusi dan kebersihan alat makan.	Wawancara	Kuesioner Penyajian Makanan Modifikasi Hariez (2018)	Dikatakan Puas jika skor > mean Dikatakan tidak puas jika skor < mean (Melinda, 2015)	Ordinal
3.	Sisa makanan diet lunak	Sisa makanan diet lunak adalah persentase makanan yang tidak dihabiskan atau tidak dimakan oleh pasien (Izzah <i>et al.</i> , 2022)	Metode penimbangan	Timbangan makanan dengan ketelitian 0,1 gram	1= Sisa sedikit <20% dari berat awal 2 = Sisa banyak $\geq$ 20% dari berat awal (Kemenkes RI, 2013)	Ordinal

D. Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode *cross sectional* untuk melihat kepuasan pasien dan sisa makanan yang mendapatkan diet lunak pada pasien dewasa. Pasien dewasa dianggap telah mencapai kematangan fisik dan psikologis, sehingga lebih mampu memberikan penilaian yang objektif dan akurat tentang kepuasan mereka terhadap makanan. Metode kuantitatif memungkinkan peneliti untuk mengukur variabel yang terlibat secara numerik. Deskriptif digunakan untuk menyajikan data dengan cara yang terstruktur, memberikan gambaran yang jelas tentang hubungan yang diteliti. Penelitian dilaksanakan di Ruang Rawat Inap RSUD Ciamis.

E. Populasi dan Sampel Penelitian

1. Populasi Penelitian

Pasien dewasa yang mendapatkan diet lunak di Ruang Rawat Inap Non-VIP di RSUD Ciamis yang berjumlah 180 pasien yang didapatkan dari laporan rata-rata data jumlah pasien bulan Januari-Maret 2024.

2. Sampel Penelitian

Sampel penelitian diambil menggunakan metode *quota sampling* yaitu subjek dipilih berdasarkan kriteria tertentu. Kriteria sampel dibagi menjadi inklusi dan eksklusi sebagai berikut:

a. Kriteria Inklusi

- 1) Pasien rawat inap yang mendapatkan makan pagi, siang, sore
- 2) Pasien Dewasa (19-64 tahun)
- 3) Pasien dalam kondisi sadar dan dapat berkomunikasi dengan baik.
- 4) Bersedia untuk menjadi sampel dalam penelitian.

b. Kriteria Eksklusi

- 1) Pasien puasa
- 2) Pasien dirawat inap < 3 hari

3. Besar Sampel

Menurut Sugiyono (2008) sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut. Jumlah sampel penelitian dihitung menggunakan rumus Slovin (Nareswara, 2017).

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

Keterangan:

n : Jumlah keseluruhan pasien diet lunak

N : Jumlah pasien dewasa di ruang rawat inap di RSUD
Ciamis bulan Januari-Maret 2024

1 : Bilangan konstan

e : Toleransi kesalahan 0,5

Perhitungan:

$$n = \frac{180}{1 + (180 \times 0,5^2)}$$

$$n = \frac{180}{1,45} = 124,1 = 125$$

Besarnya sampel yang diperoleh merupakan jumlah pasien yang memenuhi syarat dan diteliti dalam jangka waktu yang telah ditentukan. Menggunakan rumus yang telah ditentukan maka diketahui bahwa besar sampel yang digunakan dibulatkan menjadi 125 sampel dengan kriteria yang telah ditentukan. Rumus untuk menghitung subjek :

$$P = f/n \times 100\%$$

Keterangan:

P = persentase subjek pada kategori tertentu

f = Jumlah sampel dengan karakteristik tertentu

n = Jumlah sampel total

F. Instrumen Penelitian

Dalam penelitian ini instrumen yang digunakan adalah:

1. Formulir identitas sampel (Lampiran 2)
2. Formulir pencatatan sisa makanan dengan *metode Comstock* (Lampiran 2)
3. Kuesioner kepuasan pasien diadopsi dari Hariez (2018) (Lampiran 2)
4. Timbangan makanan digital merk SF-400, yang dikorelasikan pada kapasitas 1000 gr dengan tingkat ketelitian 1 gram per 353 pz. Alat ini dikalibrasi menggunakan beban tetap seberat 10 gram, 25 gram, dan 30 gram setiap hari sebelum melakukan penimbangan makanan.

G. Prosedur Penelitian

1. Tahap Persiapan
 - a. Membuat surat izin penelitian ke RSUD Ciamis

- b. Mengurus berkas perizinan dari Universitas Siliwangi
- c. Mengurus pengajuan surat permohonan dari KESBANGPOL Kabupaten Ciamis
- d. Menyerahkan surat izin ke bagian UPTDK RSUD Ciamis
- e. Studi pendahuluan dengan mewawancarai beberapa pasien di RSUD Ciamis berkaitan dengan kepuasan yang sesuai dengan indikator penelitian.
- f. Mengurus etik penelitian ke Poltekkes Mataram
- g. Menentukan dan menyusun instrumen kuesioner kepuasan pasien adopsi dari penelitian Hariez (2018) (lampiran 2).

2. Tahap Pengambilan Data

Peneliti mendapatkan data primer dari lembar observasi dan kuesioner. Data Primer adalah data yang dikumpulkan langsung oleh peneliti. Data primer yakni berupa data kepuasan pasien terhadap cita rasa dan penyajian makanan yang diperoleh dari kuesioner serta data sisa makanan diet lunak dilakukan pengukuran menggunakan metode penimbangan. Data primer diperoleh selama 3 hari yakni pada tanggal 23, 24, 25 Desember 2024.

3. Tahap Pengolahan Data

Setelah data terkumpul, selanjutnya dilakukan proses *editing*, *coding* dan *scoring*, *entry* dan *tabulating*, dan *cleaning*, dilanjutkan data diolah menggunakan program *Statistic Product and Service Solution* (SPSS) dan *Microsoft Excel*. Tahap-tahap dalam pengolahan data yaitu:

a. *Editing*

Tahapan memeriksa kembali kuesioner kepuasan pasien terhadap cita rasa dan penyajian makanan dengan sisa makanan. Tujuan dari editing ini adalah untuk melengkapi data yang masih kurang maupun memeriksa kesalahan untuk diperbaiki.

b. *Scoring*

Pemberian skor untuk setiap jawaban yang dipilih responden pada kuesioner cita rasa dan penyajian makanan. Penetapan skor kepuasan menggunakan skor 1-2 sesuai dengan penelitian Melinda (2015). Interpretasi skor berdasarkan skor untuk tingkat kepuasan adalah (Melinda, 2015):

Skor 1: tidak Puas

Skor 2: puas

Data sisa makanan diet lunak didapatkan melalui penimbangan sisa makanan diberikan skor yaitu (Kemenkes RI, 2013):

Skor 1: sisa sedikit <20% dari berat awal

Skor 2: sisa banyak $\geq 20\%$ dari berat awal

c. *Kategori*

Perhitungan mean cita rasa dan penyajian makanan berdasarkan dengan menggunakan rumus (Melinda, 2015):

$$\text{Mean} = \frac{\sum \text{skor}}{\text{Jumlah responden}}$$

Berdasarkan hasil mean cita rasa dan penyajian makanan maka kategori dikelompokkan menjadi:

Puas jika skor > mean

Dikatakan tidak puas jika skor < mean

Sisa makanan dihitung berdasarkan rumus berikut (Kemenkes RI, 2013):

$$\text{Sisa Makanan (\%)} = \frac{\text{Jumlah makanan tersisa (gr)}}{\text{Standar porsi rumah sakit (gr)}} \times 100\%$$

Berdasarkan hasil sisa makanan maka kategori dikelompokkan menjadi:

Sisa sedikit < 20% dari berat awal

Sisa banyak $\geq 20\%$ dari berat awal

d. *Coding*

Setiap jawaban pada kuesioner diberikan kode untuk memudahkan pengolahan data yang akan dimasukkan ke dalam aplikasi *Microsoft Office*.

1) Kepuasan Pasien terhadap Cita rasa

Data kepuasan pasien terhadap cita rasa dikumpulkan melalui wawancara dengan menggunakan kuesioner, kemudian skor dihitung. Setelah itu, data kepuasan pasien terhadap cita rasa diberikan kode dan dikelompokkan dalam beberapa kategori sebagai berikut (Melinda, 2015):

Kode 1 skor < mean: tidak puas

Kode 2 skor > mean: puas

2) Kepuasan Pasien terhadap Penyajian Makanan

Data kepuasan pasien terhadap penyajian makanan dikumpulkan melalui wawancara dengan menggunakan kuesioner, kemudian skor akan dihitung. Setelah itu, data kepuasan pasien terhadap penyajian makanan diberikan kode dan dikelompokkan dalam beberapa kategori sebagai berikut (Melinda, 2015):

Kode 1 skor < mean: tidak puas

Kode 2 skor > mean: puas

3) Sisa Makanan

Data sisa makanan yang telah terkumpul kemudian diolah secara manual menggunakan metode perhitungan *food weighing*. Data sisa makanan kemudian diberikan kode dan dikelompokkan sebagai berikut (Kemenkes RI, 2013):

Kode 1 Sisa makanan $\leq 20\%$: sedikit

Kode 2 Sisa makanan $>20\%$: banyak

e. Tabulating

Proses memasukkan data hasil kuesioner dilakukan dengan menginputnya ke dalam program komputer SPSS untuk dianalisis. Data yang telah diberi kode sebelumnya digunakan dalam analisis univariat guna mengidentifikasi kecenderungan kepuasan terhadap cita rasa dan penyajian makanan, serta sisa makanan. Selanjutnya

data ini digunakan untuk analisis bivariat untuk melihat hubungan antara variabel terikat dan variabel bebas.

f. *Cleaning*

Kegiatan ini dilakukan untuk pengecekan data yang sudah di *entry*. Kesalahan dapat terjadi pada saat memasukkan data ke komputer dengan mempertimbangkan kesesuaian jawaban kuesioner, kelogisan dan distribusi frekuensi dari variabel

4. Analisis Data

a. Analisis Univariat

Analisis univariat digunakan untuk mendeskripsikan karakteristik responden yang disajikan dalam satu tabel distribusi frekuensi dan presentasi (Setyawan, 2022).

Pada penelitian ini analisis univariat digunakan untuk mengidentifikasi variabel :

- 1) Penyajian makanan (waktu distribusi, kebersihan alat makan, penampilan pramusaji)
- 2) Cita rasa (warna, bentuk, tekstur makanan, porsi makanan, penampilan, aroma, bumbu masakan, tingkat kematangan, suhu)
- 3) Variabel sisa makanan diet lunak di Ruang Rawat Inap RSUD Ciamis tahun 2024
- 4) Karakteristik responden yaitu jenis kelamin dan usia.

b. Analisis Bivariat

Analisa bivariat dilakukan untuk menganalisis data kepuasan pasien terhadap cita rasa dan penyajian makanan dengan sisa makanan diet lunak. Skala yang digunakan untuk kedua variabel adalah skala ordinal, sehingga teknik analisis bivariat yang dipilih adalah *uji Chi Square*.

Dasar pengambilan keputusan dalam uji *Chi Square* mengacu pada dua cara: membandingkan nilai *Asymptotic Significance* dengan batas kritis 0,05 atau membandingkan nilai chi square hitung dengan nilai *Chi Square* tabel pada tingkat signifikansi 5% (Setyawan, 2022). Keputusan berdasarkan nilai *Asymptotic Significance* adalah sebagai berikut (Setyawan, 2022):

- 1) Jika nilai *Asymptotic Significance* $< 0,05$, maka H_0 ditolak dan H_a diterima.
- 2) Jika nilai *Asymptotic Significance* $> 0,05$, maka H_0 diterima dan H_a ditolak.