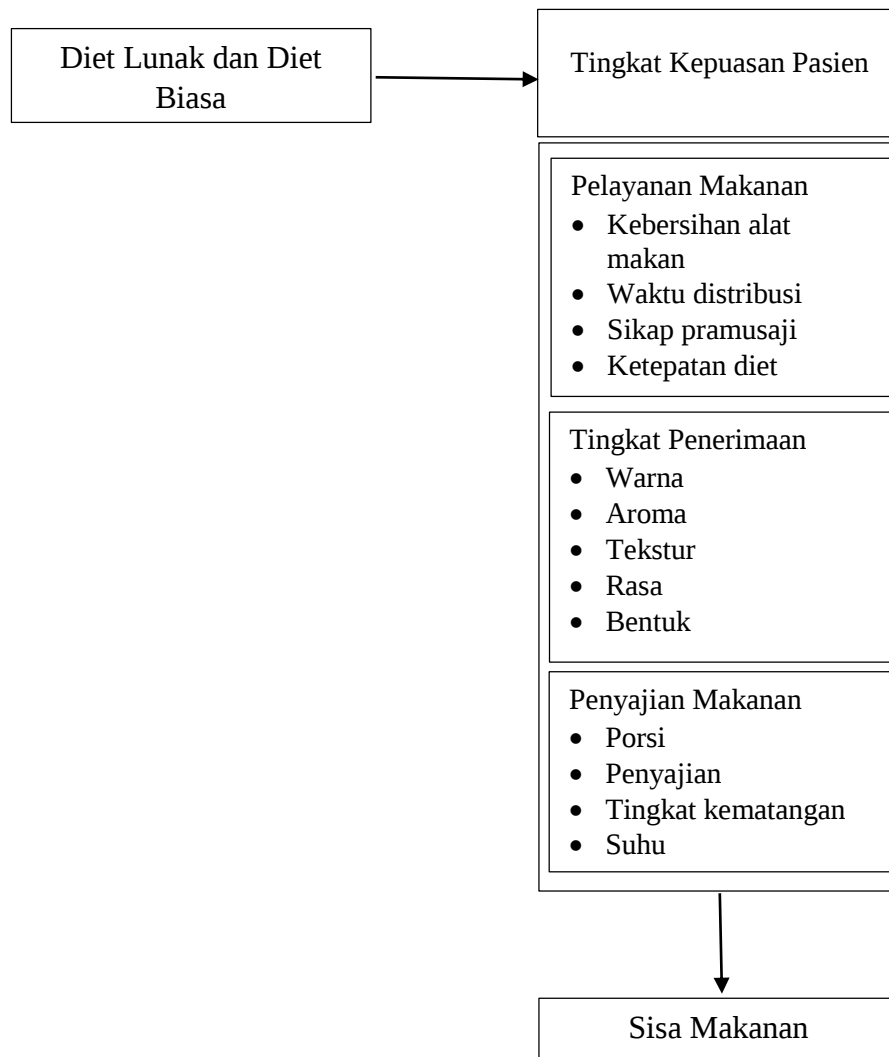


BAB III

METODE PENELITIAN

A. Kerangka Konsep



Gambar 3. 1 Kerangka Konsep

B. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional

1. Variabel Penelitian

Variabel dalam penelitian ini akan dideskripsikan sebagai hasil penelitian. Adapun variabel dalam penelitian ini yaitu :

- a. Diet lunak dan diet biasa
- b. Tingkat kepuasan pasien
- c. Sisa makanan pasien

2. Definisi Operasional

Tabel 3. 1
Definisi Operasional

Variabel	Definisi	Cara Ukur	Kategori	Skala
Diet biasa	Makanan standar rumah sakit yang memiliki tekstur normal dan tidak dilakukan modifikasi khusus untuk mempermudah saluran pencernaan yaitu nasi, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah (Suhendra, 2022)	Observasi	1 = Diet biasa	-
Diet lunak	Makanan standar rumah sakit yang memiliki tekstur lebih lembut daripada makanan biasa yaitu bubur, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah (Rachmawati, 2020)	Observasi	2 = Diet lunak	-

Tingkat kepuasan pasien	Perasaan senang yang muncul setelah mendapat pelayanan secara langsung (aroma, rasa, warna, bentuk, tekstur, porsi, penyajian, suhu, dan tingkat kematangan) (Yuniar dan Handayani, 2016)	Wawancara dengan responden menggunakan formulir kuesioner PGRS 2013	1 = Puas, jika skor $\geq 90\%$ 2 = Tidak puas jika skor $< 90\%$ (Kemenkes RI, 2013)	Ordinal
Sikap pramusaji	Sikap sopan dan ramah pramusaji saat memberikan pelayanan makanan yang dapat menimbulkan kepuasan pada pasien (Sukadi dan Wahyuningsih, 2015)	Wawancara dengan responden menggunakan formulir kuisiонер PGRS 2013	1 = Sangat tidak puas 2 = Tidak puas 3 = Puas 4 = Sangat puas	Ordinal
Kebersihan alat	Kebersihan alat makan yang digunakan pasien pada saat makan pagi, siang, dan sore (Agustina, 2016)	Wawancara dengan responden menggunakan formulir kuisiонер PGRS 2013	1 = Sangat tidak puas 2 = Tidak puas 3 = Puas 4 = Sangat puas	Ordinal
Aroma makanan	Aroma yang dikeluarkan makanan yang dapat meningkatkan selera makan pasien sehingga pasien merasa puas terhadap aroma (Khalisa <i>et al.</i> , 2021)	Wawancara dengan responden menggunakan formulir kuisiонер PGRS 2013	1 = Sangat tidak puas 2 = Tidak puas 3 = Puas 4 = Sangat puas	Ordinal
Rasa makanan	Rasa yang timbul dari makanan dan dapat	Wawancara dengan responden	1 = Sangat tidak puas 2 = Tidak puas	Ordinal

	meningkatkan selera makan (Amalia, 2020)	menggunakan formulir kuisioner PGRS 2013	3 = Puas 4 = Sangat puas	
Warna makanan	Warna makanan yang bervariasi sehingga meningkatkan rangsangan visual dan meningkatkan selera makan (Anggraini dan Sholichah, 2023)	Wawancara dengan responden menggunakan formulir kuisioner PGRS 2013	1 = Sangat tidak puas 2 = Tidak puas 3 = Puas 4 = Sangat puas	Ordinal
Bentuk makanan	Bentuk makanan standar rumah sakit yaitu biasa, lunak, saring, dan cair yang dapat meningkatkan selera makan pasien (Forde dan Bolhuis, 2022)	Wawancara dengan responden menggunakan formulir kuisioner PGRS 2013	1 = Sangat tidak puas 2 = Tidak puas 3 = Puas 4 = Sangat puas	Ordinal
Porsi makanan	Besar porsi setiap jenis hidangan rumah sakit yang disajikan menggunakan alat saji sesuai dengan standar yang ditetapkan rumah sakit (Rauf <i>et al.</i> , 2024)	Wawancara dengan responden menggunakan formulir kuisioner PGRS 2013	1 = Sangat tidak puas 2 = Tidak puas 3 = Puas 4 = Sangat puas	Ordinal
Tekstur makanan	Karakteristik fisik yang dirasakan oleh indera pengecap yaitu lunak, keras, renyah yang dapat mempengaruhi persepsi terhadap makanan	Wawancara dengan responden menggunakan formulir kuisioner PGRS 2013	1 = Sangat tidak puas 2 = Tidak puas 3 = Puas 4 = Sangat puas	Ordinal
Waktu penyajian makanan	Ketepatan waktu penyajian makanan sesuai dengan jadwal yang	Wawancara dengan responden menggunakan formulir	1 = Sangat tidak puas 2 = Tidak puas 3 = Puas 4 = Sangat puas	Ordinal

	ditetapkan yang dapat mempengaruhi persepsi terhadap pelayanan makanan	kuisisioner PGRS 2013		
Penyajian makanan	Sajian makanan sesuai dengan jenis dan porsi makanan dengan memperhatikan penampilan makanan (Andayani, 2020)	Wawancara dengan responden menggunakan formulir kuisisioner PGRS 2013	1 = Sangat tidak puas 2 = Tidak puas 3 = Puas 4 = Sangat puas	Ordinal
Tingkat kematangan	Kesesuaian tingkat kematangan makanan yaitu makanan mudah dikunyah, ditelan dan dicerna oleh pasien (Weraman <i>et al.</i> , 2023)	Wawancara dengan responden menggunakan formulir kuisisioner PGRS 2013	1 = Sangat tidak puas 2 = Tidak puas 3 = Puas 4 = Sangat puas	Ordinal
Suhu makanan	Suhu makanan saat disajikan kepada pasien masih hangat yaitu $> 60^{\circ}\text{C}$ sehingga dapat meningkatkan pengalaman makan yang menyenangkan pada pasien (Padillah, 2024)	Wawancara dengan responden menggunakan formulir kuisisioner PGRS 2013	1 = Sangat tidak puas 2 = Tidak puas 3 = Puas 4 = Sangat puas	Ordinal
Persentase sisa makanan	Sisa makanan adalah rata-rata makanan yang tidak habis dikonsumsi setelah disajikan dengan cara hitung yaitu berat sisa makanan pokok, lauk hewani, lauk	Observasi dan analisa lapangan oleh peneliti dengan metode <i>food weighing</i> dan dokumentasi selama 1 siklus (10 hari)	1 = Tercapai jika sisa makanan $\leq 20\%$ 2 = Tidak tercapai jika sisa makanan $> 20\%$ (Kemenkes RI, 2013)	Ordinal

nabati, sayur, dan buah dibagi berat makanan yang disajikan dikali 100%.
(Kemenkes RI, 2013)

3. Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif. Penelitian deskriptif merupakan penelitian yang bertujuan untuk menggambarkan secara sistematis dan akurat terkait populasi atau bidang tertentu.

4. Populasi dan Sampel Penelitian

a. Populasi Penelitian

Populasi penelitian ini adalah pasien rawat inap kelas III di RSUD Pandega Pangandaran. Adapun untuk menentukan jumlah populasi penelitian, populasi penelitian dilihat berdasarkan gambaran pasien rawat inap kelas III selama tiga bulan terakhir yaitu 98 pasien.

b. Sampel Penelitian

Penentuan sampel dilakukan dengan teknik *quota sampling*. Teknik ini merupakan teknik pengambilan sampel yang dilakukan sampai memenuhi jumlah sampel yang dibutuhkan (Subhaktiyasa, 2024). Terdapat beberapa kriteria yang harus dipenuhi oleh sampel penelitian, yaitu :

1) Kriteria Inklusi dan Eksklusi

a) Kriteria Inklusi

(1) Pasien berusia 18 sampai 65 tahun

- (2) Pasien yang telah dirawat minimal 1 hari
- (3) Pasien diberikan makanan *non-diet* atau tanpa diet khusus seperti diet diabetes melitus, diet jantung, dan diet ginjal
- (4) Pasien bersedia menjadi responden
- (5) Pasien dapat berkomunikasi dengan baik

b) Kriteria Eksklusi

- (1) Pasien yang mendapatkan perubahan diet
- (2) Pasien sedang menjalani puasa

2) Besar Sampel

Menurut Gay *et al* (2009), minimal sampel dalam metode deskriptif adalah 10% dari populasi dan 20% dari populasi jika populasi penelitian relatif kecil. Berdasarkan wawancara dengan kepala Instalasi Gizi, didapatkan hasil bahwa rata-rata pasien di RSUD Pandega Pangandaran selama 3 bulan terakhir adalah 98 pasien. Minimal sampel 20% dari 98 pasien adalah 19,6 dibulatkan menjadi 20 pasien.

Sampel penelitian untuk pasien yang mendapatkan diet lunak adalah 20 pasien dan sampel penelitian yang mendapatkan diet biasa adalah 20 pasien. Sampel yang dipilih yaitu pasien tanpa penyakit khusus seperti penyakit jantung, penyakit ginjal, penyakit diabetes melitus, dan penyakit hipertensi.

5. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian yang akan digunakan yaitu :

- a. Formulir pernyataan kesediaan menjadi responden

Formulir ini berisi pernyataan yang ditandatangani oleh pasien yang bersedia menjadi responden (Lampiran 1).

- b. Data rekam medis

Data rekam medis digunakan untuk mengetahui lama perawatan pasien dan diagnosa medis responden.

- c. Formulir kuesioner kepuasan pasien

Formulir kuesioner kepuasan pasien yang digunakan adalah formulir kuesioner pada PGRS 2013 yang telah dilakukan uji validitas dan reliabilitas (Lampiran 2). Kuesioner ini berisi karakteristik pasien. Kuesioner ini juga berisi aspek selera makan yang dinilai menggunakan 4 skala, aspek ketepatan waktu distribusi yang dinilai menggunakan 2 skala, aspek ketepatan pemberian diet yang dinilai menggunakan 2 skala dan aspek mutu makanan yang dinilai menggunakan 4 skala.

1) Uji Validitas

Uji validitas dilakukan dengan menguji kuesioner tingkat kepuasan pada 30 sampel yang bukan termasuk responden penelitian. Data yang diperoleh kemudian diolah menggunakan aplikasi SPSS v26. Berdasarkan hasil uji validitas pada 45 pertanyaan didapatkan hasil bahwa seluruh pernyataan valid atau hasil r hitung $>$ r tabel (Lampiran 4).

2) Uji Reliabilitas

Uji reliabilitas dilakukan dengan menggunakan data yang sama, data kemudian diuji menggunakan SPSS v.26 dengan metode *Cronbach*. Didapatkan hasil yaitu nilai *Cronbach's alpha* 0,987 > 0,6 yang dapat disimpulkan bahwa data reliabel.

d. Formulir penilaian *food weighting*

Formulir penilaian *food weighting* digunakan untuk menilai sisa makanan pasien (Lampiran 3).

e. Timbangan digital

Timbangan digital merk SF-400, kapasitas 1000 gram dengan tingkat ketelitian 1gr/353pz X 0,10z.

f. Kamera *handphone*

Kamera *handphone* digunakan untuk kebutuhan dokumentasi sisa makanan pasien.

g. Laptop untuk pengolahan data

Laptop digunakan untuk mengolah data pada aplikasi SPSS versi 26.

6. Prosedur Penelitian

a. Pengambilan Data Awal

Mengumpulkan laporan data sisa makanan di RSUD Pandega Pangandaran pada bulan Februari sampai dengan Maret 2025.

b. Persiapan Penelitian

- 1) Peneliti melakukan pengumpulan literatur dan bahan kepustakaan mengenai tingkat kepuasan dan sisa makanan dengan jenis diet berbeda di rumah sakit
- 2) Membuat surat perizinan ke Sub Bagian Administrasi Pengajaran (SBAP) Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Siliwangi
- 3) Membuat surat perizinan penelitian Kesatuan Bangsa dan Politik (Kesbangpol) Kabupaten Pangandaran
- 4) Melakukan perizinan penelitian ke RSUD Pandega Pangandaran
- 5) Mempersiapkan instrumen penelitian yaitu formulir kesediaan responden, formulir kuesioner tingkat kepuasan, timbangan digital, formulir penilaian sisa makanan.

c. Pelaksanaan Penelitian

- 1) Jenis Data dan Sumber Data
 - a) Data Primer merupakan data yang didapatkan langsung oleh peneliti. Data primer diperoleh dari lembar hasil observasi dan kuesioner.
 1. Data sisa makanan yang diperoleh dari hasil penimbangan sisa makanan pasien selama satu hari per pasien. Penimbangan dilakukan pada setiap kelompok makanan dan dicatat dalam lembar hasil penimbangan sisa makanan.
 2. Data kepuasan pasien yang diperoleh dari kuesioner.

b) Data Sekunder merupakan data yang diperoleh dari Instalasi Gizi RSUD Pandega Pangandaran

(1) Data jumlah pasien kelas III yang dihitung dari rata-rata pasien per 3 bulan di RSUD Pandega Pangandaran.

(2) Data siklus menu di RSUD Pandega Pangandaran.

(3) Data pasien yang mendapatkan jenis diet biasa dan diet lunak.

2) Tahap Pengambilan Data

a) Tahap Pra Pengambilan Data

(1) Mengajukan surat etik penelitian kepada Poltekkes Kemenkes Semarang No. 1010/EA/F.XXIII.38/2025

(2) Membentuk tim enumerator sebanyak 2 orang yaitu mahasiswa Program Studi Gizi Fakultas Kesehatan Universitas Siliwangi yang telah lulus pada mata kuliah Penilaian Konsumsi Pangan. Enumerator diberikan penjelasan mengenai prosedur penelitian, penyamaan persepsi mengenai pengisian kuesioner serta penimbangan.

(3) Melakukan koordinasi dengan pihak Instalasi Gizi RSUD Pandega Pangandaran.

b) Tahap Pengambilan Data

(1) Data Primer

a. Data sisa makanan diperoleh dari penimbangan berat sisa makanan menggunakan metode *food weighing*. Sisa makanan ditimbang berdasarkan dengan kelompok

makanan. Penimbangan sisa makanan dilakukan sampai memenuhi kuota sampel penelitian. Setiap sampel dilakukan penimbangan selama satu hari penuh pada makan pagi, makan siang dan makan sore. Hasil sisa makanan kemudian dicatat dalam lembar pada Lampiran 3.

- b. Data kepuasan pasien diperoleh dengan cara wawancara kepada responden yaitu sebanyak 1x satu hari setelah pasien dilakukan pemberian makan dan penimbangan sisa makanan. Wawancara dilakukan pada pagi hari setelah dilakukan observasi pada hari sebelumnya. Hasil wawancara dicatat dalam formulir kuesioner pada Lampiran 2.

(2) Data Sekunder

- (a) Data karakteristik responden yang meliputi usia, jenis kelamin, dan lama perawatan dari rekam medik pasien yang diperoleh dari ahli gizi ruangan.
- (b) Data pasien yang mendapatkan diet biasa dan diet lunak diperoleh dari buku daftar permintaan makan pasien di Instalasi Gizi RSUD Pandega Pangandaran.

7. Analisis Data

a. Pengolahan Data

1) Pemeriksaan (*Editing*)

Pemeriksaan data merupakan proses penyusunan data yang telah diperoleh dengan memeriksa kelengkapan data dan mengoreksi apabila terdapat data yang tidak sesuai. Pemeriksaan data dilakukan pada formulir kuesioner tingkat kepuasan dan formulir penilaian sisa makanan.

2) Pemberian Skor

Pemberian skor merupakan tahapan pemberian skor yang berupa angka pada data yang dibagi menjadi beberapa kategori.

a) Kuesioner Tingkat Kepuasan

Kuesioner tingkat kepuasan diberi skor menggunakan skala likert dengan 4 skala (Tabel 3.2).

Tabel 3. 2
Skoring Tingkat Kepuasan

Skor Waktu Distribusi	
1	Sangat Tidak tepat
2	Tidak tepat
3	Tepat
4	Sangat tepat
Skor Ketepatan Diet	
1	Sangat tidak tepat
2	Tidak tepat
3	Tepat
4	Sangat tepat
Skor Kebersihan Alat Makan	
1	Sangat tidak tepat
2	Tidak tepat
3	Tepat
4	Sangat tepat

Skor Sikap Pramusaji	
1	Sangat tidak idak puas
2	Tidak puas
3	Puas
4	Sangat puas
Skor Mutu Makanan	
1	Sangat tidak sesuai
2	Tidak sesuai
3	Sesuai
4	Sangat sesuai

Sumber : Modifikasi Kemenkes, 2013

3) Kategorisasi

a) Tingkat Kepuasan

Data tingkat kepuasan yang diukur menggunakan kuisioner dari 45 pertanyaan (Lampiran 1.). Kategori tingkat kepuasan dapat dilihat pada (Tabel 3.3).

Tabel 3. 3
Kategori Tingkat Kepuasan

Nilai	Kategori
$\geq 90\%$	Puas
$< 90\%$	Tidak puas

Sumber : Permenkes 2008

b) Sisa Makanan

Kategori data sisa makanan didasarkan perhitungan sisa makanan menggunakan metode *food weighing*. Berikut merupakan perhitungan sisa makanan pasien (Kemenkes RI, 2013).

$$\% \text{ sisa makanan} = \frac{\text{berat sisa makanan (g)}}{\text{berat makanan yang disajikan (g)}} \times 100\%$$

Hasil perhitungan kemudian dikategorikan berdasarkan kategori pada PGRS (2013) (Tabel 3.4).

Tabel 3. 4
Kategori Sisa Makanan

Nilai	Kategori
$\leq 20\%$	Tercapai
$> 20\%$	Tidak tercapai

Sumber : PGRS 2013

4) Pemberian Kode

Pemberian kode digunakan untuk mempermudah dalam menganalisis data dengan *software* SPSS versi 26.

Tabel 3. 5
Pemberian Kode

Data	Kategori	Kode
Tingkat kepuasan	$< 90\%$	1
	$\geq 90\%$	2
Sisa Makanan	$> 20\%$	1
	$\leq 20\%$	2

5) Input Data

Data penelitian dimasukkan kedalam tabel distribusi. Aplikasi yang digunakan dalam penelitian ini yaitu SPSS versi 26.0.

6) Tabulasi

Tabulasi digunakan dengan memasukan data kedalam tabel berdasarkan variabel yang diteliti yaitu jenis diet, sisa makanan, dan tingkat kepuasan.

7) Pembersihan Data

Pembersihan data dilakukan untuk memeriksa kembali data yang telah diinput kedalam aplikasi SPSS 26.0.

b. Analisis Data

Analisis deskriptif bertujuan untuk mendeskripsikan subjek penelitian berdasarkan data dari variabel dan tidak dimaksudkan untuk

pengujian hipotesis (Azwar, 2001). Analisis data yang akan digunakan adalah analisis univariat. Data yang akan dianalisis adalah data karakteristik responden yang meliputi usia, jenis kelamin, dan lama perawatan. Data tingkat kepuasan responden juga akan dianalisis menggunakan metode univariat untuk melihat distribusi frekuensi sebaran data. Data tersebut dimasukan ke program SPSS dan diberi label berupa kode yang telah ditetapkan, selanjutnya data dianalisis menggunakan uji distribusi frekuensi sehingga mendapatkan hasil distribusi frekuensi berdasarkan kategori untuk setiap variabel.