

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang dipakai pada penelitian ini yaitu jenis deskriptif dan pendekatan observasi (pengamatan). Mengamati proses teknik pengolahan dan daya terima protein hewani pada pasien pasca bedah diet TETP di Ruangannya bougenvile RSUP Ben Mboi Kupang.

B. Waktu dan Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei sampai dengan bulan Juni 2026 di Instalasi Gizi dan Ruangannya Bougenvile RSUP Ben Mboi Kupang.

C. Metode Pengumpulan data

1. Observasi

Observasi ini dilakukan dengan pengamatan langsung terhadap proses teknik pengolahan dan daya terima protein hewani pada pasien pasca bedah diet TETP di Ruangannya Bougenvile RSUP Ben Mboi Kupang. Peneliti melakukan pengamatan sisa makanan pasien menggunakan metode *Visual Comstock* serta melakukan wawancara singkat kepada pasien mengenai penerimaan terhadap lauk protein hewani yang disajikan.

2. Comstock

Comstock digunakan untuk mengetahui sisa makan dari pasien.

D. Definisi Operasional

Tabel 3.1 Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi operasional	Skala	Alat ukur	Kategori
1	Teknik pengolahan dengan media panas basah dan panas kering pada menu sumber protein	Tenik pengolahan makanan adalah membuat bahan makanan yang mentah menjadi matang melalui proses pemanasan. Secara definitif pengolahan makanan dapat diartikan sebagai sebuah proses pemanasan pada makanan hingga menjadi lebih enak, mudah dikunyah, dan mengubah bentuk penampilan dari bahan makanan itu, serta mematikan bakteri yang merugikan kesehatan. Adapun teknik dasar pengolahan makanan dibedakan menjadi 2 yaitu, teknik pengolahan makanan panas basah (moist heat) dan teknik pengolahan panas kering (dry heat cooking (Dy & Sumpe, 2020).	Ordinal	Lembar Observasi	1 = Ya Jika teknik pengolahan makanan di siklus menu sudah sesuai dengan standar operasional 2 = Tidak Jika teknik pengolahan makanan di siklus menu tidak sesuai dengan standar operasional
2.	Daya terima	Kesanggupan responden untuk menghabiskan makanan yang di sajikan pada waktu makan pagi, siang, dan malam diperoleh dari hasil 100% dikurangi persentase makananan yang tidak dikonsumsi oleh responden	Ordinal	Formulir sisa makanan comstock	1= Kurang jika daya terima makan < 60% 2= Cukup, jika daya terima makan 60% - 80% 3= Baik, jika asupan daya terima makan > 80% (Poster, n.d.)

E. Jenis dan Cara Pengumpulan

Jenis data yang dikumpulkan selama penelitian, yaitu ;

1. Data Primer

Data primer yaitu keterangan langsung yang diperoleh dengan cara pengamatan dan dokumen meliputi

- a. Teknik Pengolahan dengan media panas basah dan panas kering pada protein hewani
- b. Daya terima pasien terhadap pengolahan protein hewani
- c. Dokumentasi Pengolahan Protein hewani dan sisa makan pasien

2. Data Skunder

- a. Gambaran umum di Instalasi Gizi RSUP Ben Mboi Kupang
- b. Siklus menu Teknik pengolahan menu sumber protein hewani

F. Instrumen Penelitian

Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah lembar observasi atau Checklist, dan Handphone sebagai alat untuk dokumentasi.

G. Pengolahan dan Analisis Data

Setelah semua data telah dikumpulkan selama penelitian data dipilih secara manual menggunakan computer dan disajikan dalam bentuk deskriptif Adapun langkah dalam pengolahan data terdiri dari:

a. *Entri data* (memasukan data)

Data yang sudah diberikan kode dimasukkan ke dalam tabel sesuai dengan variable masing-masing.

b. *Cleaning* (membersihkan data)

Sebelum dilakukan analisis data, data yang dientrikan diperiksa kembali untuk melihat kemungkinan adanya kesalahan-kesalahan kode, ketidaklengkapan, dan sebagainya.

c. *Scoring data*

Scoring data adalah kegiatan mengklasifikasikan data serta memberikan masing-masing jawaban dari checklist.

d. *Editing* (menyunting data)

Kegiatan ini dilakukan untuk memeriksa kembali jawaban yang didapatkan dari hasil observasi dan wawancara dengan melihat apakah masih ada yang kurang serta memeriksa kesalahan untuk diperbaiki guna untuk pengolahan data.