BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah jenis penelitian deskriptif.

B. Waktu dan Lokasi Penelitian

Penelitian ini akan dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang pada bulan Januari sampai Mei 2024.

C. Populasi Dan Sampel Penelitian

1. Populasi

Populasi adalah keseluruhan objek yang akan diteliti. Populasi dalam penelitian ini adalah para pekerja pengolahan snack di instalasi gizi yaitu sebanyak 3 orang dan pasien kanker sebanyak 755 orang.

2. Sampel dan Teknik Sampling

Sampel adalah bagian dari populasi yang akan dipilih untuk mewakili populasi tersebut. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini yaitu 3 orang tenaga pengolah snack dan pasien kanker sebanyak 5 orang. Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah purposive sampling yaitu teknik pengambilan sampel sumber data dengan pertimbangan tertentu. Sehingga kriteria dapat ditentukan dengan cara :

a. Kriteria Inklusi

Kriteria sampel inklusi yang digunakan dalam penelitian ini yaitu pasien kanker rawat inap di RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang yang mengingat makanan pada siklus menu hari ke 9 dan 10.

b. Kriteria Eksklusi

- 1) Pasien yang menolak untuk diwawancarai dengan alasan seperti tidak mengingat siklus menu pada hari ke 9 dan 10, pasien tidak ingin di ganggu.
- 2) Pasien tidak lagi dirawat di rumah sakit.

D. Defenisi Operasional

Tabel 3.1 Defenisi Operasional

No.	Variabel	Defenisi Operasional	Alat Ukur	Kriteria Pengukuran	Skala
1.	Teknik persiapan bahan snack	Teknik persiapan merupakan cara mempersiapkan bahan yang akan di gunakan sesuai dengan jumlah snack yang akan di olah	Timbangan, sendok ukur, lembar ceklist	Wawancara dan observasi dengan kategori : a. Sesuai b. Tidak sesuai Lembar ceklist penilaian : Sesuai = jika memenuhi salah satu syarat item Tidak sesuai = jika tidak memenuhi syarat item	Nominal
2.	Alat yang di gunakan dalam pengolahan snack	Alat yang di gunakan dalam proses pengolahan yang di bedakan sesuai dengan metode memasak yang akan di gunakan	Lembar cek list	Wawancara dan observasi dengan kategori : a. Sesuai b. Tidak sesuai Lembar ceklist penilaian : Sesuai = jika memenuhi salah satu syarat item Tidak sesuai = jika tidak memenuhi syarat item	Nominal

3.	Metode pengolahan snack	<p>1. Pengolahan metode panas kering merupakan metode memasak tanpa menggunakan bantuan cairan</p> <p>2. Pengolahan metode panas basah merupakan metode memasak dengan bantuan cairan</p>	Lembar ceklist	<p>Wawancara dan observasi dengan kategori :</p> <p>a. Sesuai</p> <p>b. Tidak sesuai</p> <p>Lembar ceklist penilaian :</p> <p>Sesuai = jika memenuhi salah satu syarat item</p> <p>Tidak sesuai = jika tidak memenuhi syarat item</p>	Nominal
4.	Siklus Menu	Adanya beberapa buah susunan menu dalam 10 hari yang di buat oleh ahli gizi instalasi gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang	Pulpen dan buku	<p>Wawancara:</p> <p>a. Sesuai</p> <p>b. Tidak sesuai</p> <p>Wawancara dengan kategori :</p> <p>a. 5 hari</p> <p>b. 7 hari</p> <p>c. 10 hari</p>	Nominal

E. Instrumen Penelitian

Instrumen yang dipakai dalam penelitian ini untuk mengukur variable yang terdapat dalam defenisi operasional adalah lembar cek list dan alat dapur (timbangan dan sendok ukur) serta alat tulis (pulpen dan buku).

F. Jenis dan Cara Pengumpulan Data

Jenis data yang dikumpulkan selama penelitian meliputi :

1. Data Primer

Data primer adalah data dari keterangan langsung yang diperoleh dengan wawancara dan pengamatan teknik persiapan dan pengolahan snack pagi dan alat yang digunakan secara langsung di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang.

2. Data Sekunder

- a. Data yang didapat dari Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang yaitu gambaran umum dari lokasi penelitian.
- b. Data yang didapat dari data Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang yaitu siklus menu 10 hari makanan selingan pagi pada pasien Kanker.

G. Pengolahan dan Analisis Data

Setelah data dikumpulkan selama penelitian, kemudian data tersebut diolah secara manual menggunakan komputer dan disajikan dalam bentuk deskripsi.