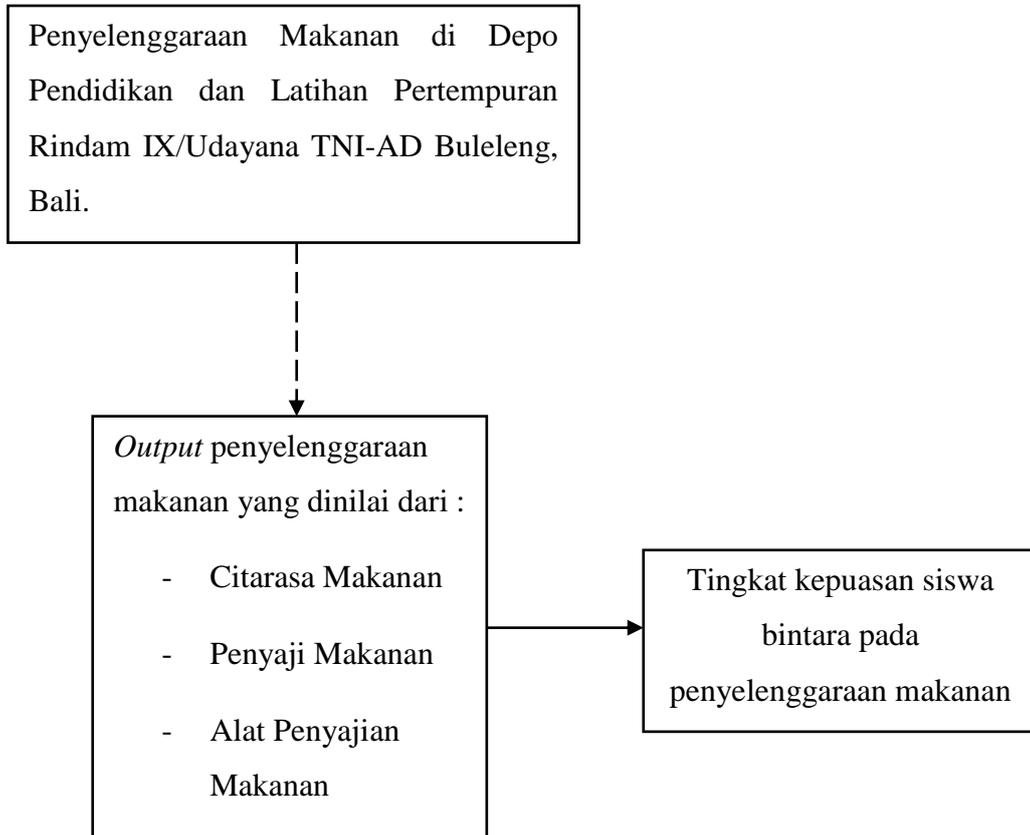


BAB III KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 1.

Tingkat kepuasan siswa bintangara pada penyelenggaraan makanan

Keterangan:

-----> : Tidak dianalisis

————> : Dianalisis

Penjelasan :

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan anggaran belanja sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen. Tingkat kepuasan yang merupakan penilaian hasil dari penyelenggaraan makanan. Tingkat kepuasan siswa bintangara pada penyelenggaraan dipengaruhi oleh beberapa faktor. Faktor-faktor tersebut antara lain citarasa makanan, penyaji makanan, dan alat penyaji makanan. Adapun komponen yang terdapat dalam faktor citarasa makanan yaitu rasa makanan, variasi makanan, aroma makanan, tekstur makanan dan suhu makanan. Komponen dalam faktor penyaji makanan meliputi penampilan penyaji, keterampilan penyaji, perhatian penyaji, keramahan penyaji dan ketepatan waktu penyajian. Sedangkan untuk komponen dalam faktor alat penyaji meliputi kebersihan alat, kelengkapan alat penyajian makanan, dan kesesuaia alat dengan makanan yang akan disajikan.

B. Variabel dan Definisi Operasional Variabel

Tabel 1.

Definisi Operasional Variabel Penelitian

Variabel	Definisi	Alat Ukur	Cara Ukur	Skala Ukur
<i>Output</i> Penyelenggaraan Makanan	Hasil nyata dari rangkaian kegiatan penyelenggaraan makanan yang dapat dinilai berdasarkan aspek : <ul style="list-style-type: none"> a. Citarasa makanan b. Penyaji Makanan c. Alat penyajian makanan 	Angket	Pengisian angket	Skala Ordinal: Puas : $\geq 90\%$ Tidak puas : $< 90\%$
Tingkat Kepuasan	Tingkat kepuasan dapat diukur dengan cara membandingkan pengalaman atau hasil yang dirasakan dengan harapan, yang dinilai berdasarkan komponen kepuasan, yaitu: <i>realibility, responsive, assurance, emphaty,</i> dan <i>tangible</i> .	Angket	Pengisian angket	Skala Ordinal: Puas : $\geq 90\%$ Tidak puas : $< 90\%$