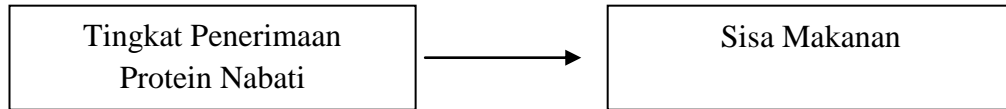


BAB III KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 2
Kerangka Konsep

Sisa makanan adalah makanan yang tidak habis di konsumsi dan merupakan salah satu indikator yang mempengaruhi keberhasilan penyelenggaraan makanan rumah sakit. Tingkat penerimaan protein nabati merupakan kesanggupan seseorang dalam menghabiskan menu protein nabati yang dihidangkan sesuai dengan kebutuhan, semakin suka dengan menu protein nabati maka sisa makanan akan semakin sedikit. Dalam penyajian makanan pasien dengan bentuk makanan lunak lebih sering menyisakan protein nabati, yang memungkinkan tingkat penerimaan protein nabati pasien tergolong rendah. Hal ini disebabkan karena terdapat kadar air yang tinggi menyebabkan volumenya menjadi besar serta bumbu yang dipergunakan tidak merangsang karena akan mengakibatkan rasa makanan menjadi hambar

B. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional

1. Variabel penelitian

- a. Variabel bebas (*Independent variable*) dari penelitian ini adalah variabel Tingkat Penerimaan Protein Nabati
- b. Variabel terikat (*Dependent variable*) dari penelitian ini adalah Sisa Makanan.

2. Definisi operasional

Tabel 1
Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
Tingkat Penerimaan Protein Nabati	Tingkat penerimaan makanan seseorang dapat diamati dari seberapa banyak orang tersebut dapat menghabiskan makanannya dengan menggunakan uji kesukaan makanan.	Metode wawancara yaitu pasien akan diberikan pertanyaan mengenai menu protein nabati yang disajikan dengan bantuan formulir uji hedonik.	Dikelompokkan menjadi tiga skala yaitu : 1= Tidak Suka 2 = Agak Suka 3 = Suka Yang kemudian dijumlahkan dan dibagi dengan jumlah seluruh sampel, sehingga didapatkan rata-rata sebagai berikut : 1) 1,00-1,69 = tidak suka. 2) 1,70-2,39 = agak suka. 3) 2,40-3,10 = suka. (Pratiwi <i>et al</i> , 2021)	Ordinal
Sisa Makanan	Jumlah makanan yang tidak dikonsumsi oleh pasien yang disajikan RS, dihitung dengan membandingkan berat awal saat penyajian makanan dan sisa makanan dan dikali 100%.	Metode <i>Food Weighing</i> yaitu menimbang makanan pasien sebelum disajikan dan menimbang sisa makanan yang tidak dikonsumsi oleh pasien.	Sisa makanan dikategorikan menjadi : 1. Sisa makanan banyak jika > 20% 2. Sisa makanan sedikit jika ≤20% (Kemenkes, 2013).	Interval

C. Hipotesis Penelitian

1. Ada hubungan antara tingkat penerimaan protein nabati dengan sisa makanan pasien di ruang rawat inap RSUD Kabupaten Buleleng.
2. Adanya hubungan antara tingkat kesukaan protein nabati dengan sisa makanan di ruang rawat inap RSUD Kabupaten Buleleng.