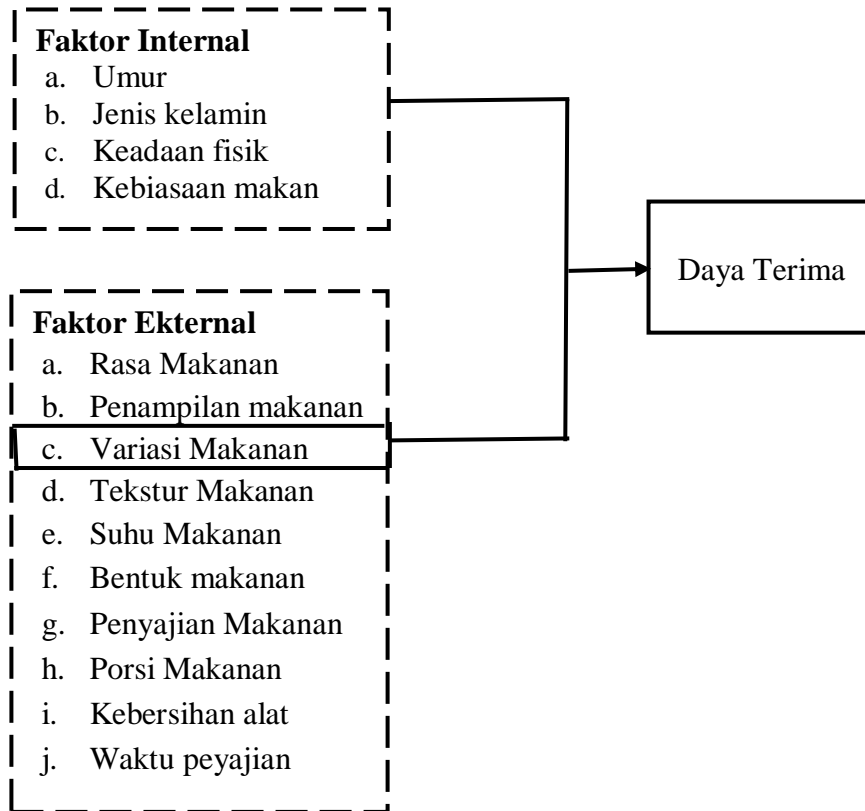


**BAB III**  
**KERANGKA KONSEP**

**A. Kerangka Konsep**

Pada Gambar 1 telah dijabarkan gambaran kerangka konsep tentang Persepsi Pasien Terhadap Variasi Makanan Dengan Daya Terima Pasien Rawat Inap Di RSUD Kabupaten Buleleng.



Keterangan:

- = variabel di teliti
- = variabel tidak di teliti

Gambar 1. Kerangka Konsep

Penjelasan :

Daya terima makanan adalah salah satu aspek dalam pelayanan gizi. Daya terima merupakan kemampuan yang dimiliki oleh pasien dalam menghabiskan menu yang diberikan dari rumah sakit yang menjadi salah satu aspek dalam pemulihan kondisi pasien. Baik dan kurangnya daya terima pasien dapat dilihat dari sisa makanan pasien. Kurangnya daya terima pasien akan berdampak buruk bagi status gizi dan kesembuhan pasien. Mengidentifikasi daya terima makanan pada pasien dapat dilakukan dengan mengamati sisa makanan. Terdapat 2 (dua) faktor yang berpengaruh terhadap daya terima pasien yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal yang dapat mempengaruhi daya terima pasien yaitu umur, jenis kelamin, kondisi fisik serta kebiasaan makan. Sedangkan untuk faktor eksternal yang berpengaruh terhadap daya terima yaitu rasa makanan, penampilan makanan, variasi makanan, tekstur makanan, suhu makanan, kebersihan alat, rasa makanan dan waktu penyajian.

Untuk menentukan faktor keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan salah satunya dapat ditentukan dari daya terima pasien yang dinilai dari sisa makanan yang terjadi di Rumah Sakit. Salah satu faktor penyebab sisa makanan yaitu faktor keterbatasan variasi makanan yang diterapkan di rumah sakit. Variasi makanan bisa memengaruhi pada tingkat kebosanan pasien sehingga dapat menerapkan siklus menu agar menurunkan kemungkinan timbulnya rasa bosan. Jika pasien merasa bosan dengan makanan yang disajikan maka akan mempengaruhi asupan nutrisi pasien karena adanya sisa makanan. Sejak tahun 2022 RSUD Kabupaten Buleleng telah melakukan variasi makanan untuk meminimalisasi sisa makanan pasien rawat inap. Pentingnya mengetahui persepsi

pasien terhadap variasi makanan dengan daya terima pasien rawat inap RSUD Kabupaten Buleleng. Adapun variasi makanan yang dimaksud antara lain meliputi hidangan makanan pokok, hidangan lauk pauk, hidangan berupa sayur-sayuran dan hidangan buah-buahan.

## **B. Variabel dan Definisi Operasional Variabel**

### **1. Variabel**

#### a. Variabel bebas (*independent variable*)

Variabel bebas merupakan variabel yang menjadi penyebab dan memberikan pengaruh faktor yang dipilih dan diukur oleh peneliti untuk hubungan antara fenomena yang diobservasi atau diamati. Variabel bebas dalam penelitian ini yaitu persepsi pasien terhadap variasi makanan dalam hidangan.

#### b. Variabel terikat (*dependent variable*)

Variabel terikat merupakan variabel yang menjadi akibat dan diberikan pengaruh oleh variabel bebas. Dalam penelitian ini, variabel terikatnya yaitu daya terima pasien.

## 2. Definisi operasional Variabel

**Tabel 1**  
**Definisi operasional Variabel**

NO	Variabel	Defenisi operasional	Cara pengukuran	skala
1	Persepsi Pasien terhadap Variasi makanan	Persepsi pasien tentang variasi makanan yang dinilai dari hidangan makanan pokok, hidangan lauk pauk, hidangan sayur-mayur dan hidangan buah-buahan yang dihidangkan kepada pasien yang diukur dengan koesioner dengan kategori sebagai berikut: 1. Variasi makanan kurang bervariasi, jika total skor < mean 2. Variasi makanan bervariasi, jika total skor $\geq$ mean	Pengisian dengan menggunakan kuesioner yang diberikan kepada pasien.	Ordinal
2	Daya terima pasien	Daya terima pasien dilihat berdasarkan sisa makanan pasien yang diukur dengan menggunakan timbangan dan dikategorikan sebagai berikut: 1. Sedikit (Sesuai Standar) : < 20% Banyak (tidak Sesuai Standar) : $\geq$ 20%	Menggunakan formulir pengamatan daya terima pasien yang diukur dengan sisa makanan menggunakan metode penimbangan.	Ordinal

### C. Hipotesis

Hipotesis dalam penelitian ini yaitu ada Hubungan Persepsi Pasien Terhadap Variasi Makanan Dengan Daya Terima Pasien Rawat Inap RSUD Kabupaten Buleleng