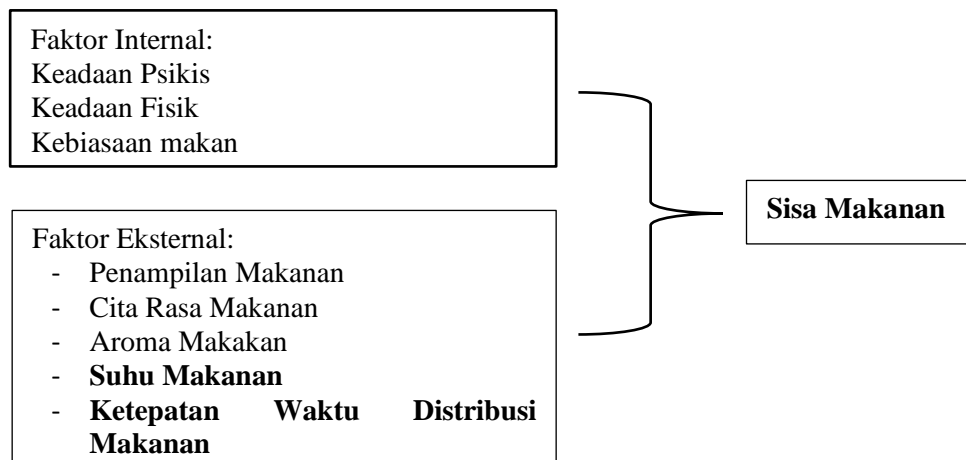


## A. Kerangka Konsep



Keterangan : tulisan dicetak tebal yang diuji.

**Gambar 1.** Kerangka Konsep

Sisa makanan dapat dipengaruhi oleh faktor internal dan eksternal. Faktor internal meliputi keadaan psikis, keadaan fisik dan kebiasaan makan. Faktor eksternal diantaranya meliputi suhu makanan dan ketepatan waktu distribusi. Suhu makanan merupakan tingkat panas dari hidangan makanan yang disajikan. Dalam penyajian makanan kepada pasien harus tepat waktu tidak boleh terlambat, sehingga mengakibatkan suhu makanan berubah dan mengurangi selera makan pasien. Hal ini berkaitan dengan ketepatan waktu distribusi makanan yang dapat berpengaruh pada kualitas makanan yang akan dan telah dihidangkan kepada pasien. Lamanya waktu distribusi makanan yang telah matang dapat mengakibatkan menurunnya suhu pada makanan saat dihidangkan pada pasien mengakibatkan daya terima pasien menurun sehingga dapat menimbulkan sisa makanan yang lebih banyak. Apabila sisa makanan tetap dibiarkan, maka dalam jangka waktu yang lama akan berpengaruh terhadap status gizi pasien.

## B. Variabel dan Definisi Operasional

### 1. Variabel

- a. Variable bebas adalah suhu makanan dan ketepatan waktu distribusi makanan.
- b. Variable terikat adalah sisa makanan.

### 2. Definisi Operasional

**Tabel 3.**

**Definisi Operasional**

Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
Suhu makanan	Tingkat panas dari hidangan yang disajikan.	Observasi	Termometer makanan (tusuk, gun)	1. $> 60^{\circ}$ C katagori panas. 2. $40^{\circ}$ C - $60^{\circ}$ C katagori hangat. 3. $< 40^{\circ}$ C katagori dingin.	Ordinal
Ketepatan Waktu Distribusi Makanan.	Ketepatan waktu distribusi makanan adalah ketepatan pasien menerima makanan sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan. 1.Makan pagi: 05.30–06.30 2.Makan siang: 11.30 - 12.30 3.Makan malam: 17.30-18.30	Melihat waktu penyajian makanan dibandingkan dengan standar rumah sakit di kali 100 %	Jam	Ketepatan sampainya makanan ke pasien dikategorikan menjadi a. Tidak tepat bila tidak sesuai dengan rentang waktu yang di tentukan oleh pihak rumah sakit. b. Tepat bila sesuai dengan rentang waktu yang di tentukan oleh pihak rumah sakit.	Ordinal
Sisa makanan	Jumlah makanan yang tidak habis dikonsumsi setelah makanan disajikan pada pasien dengan diet makanan biasa.	Observasi	Timbangan makanan digital	1. $> 20\%$ Sisa makanan katagori banyak. 2. $\leq 20\%$ Sisa makanan katagori sedikit.	Ordinal.

## C. Hipotesis Penelitian.

Adapun hipotesis dalam penelitian ini adalah ada hubungan suhu makanan dan ketepatan waktu distribusi dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng.