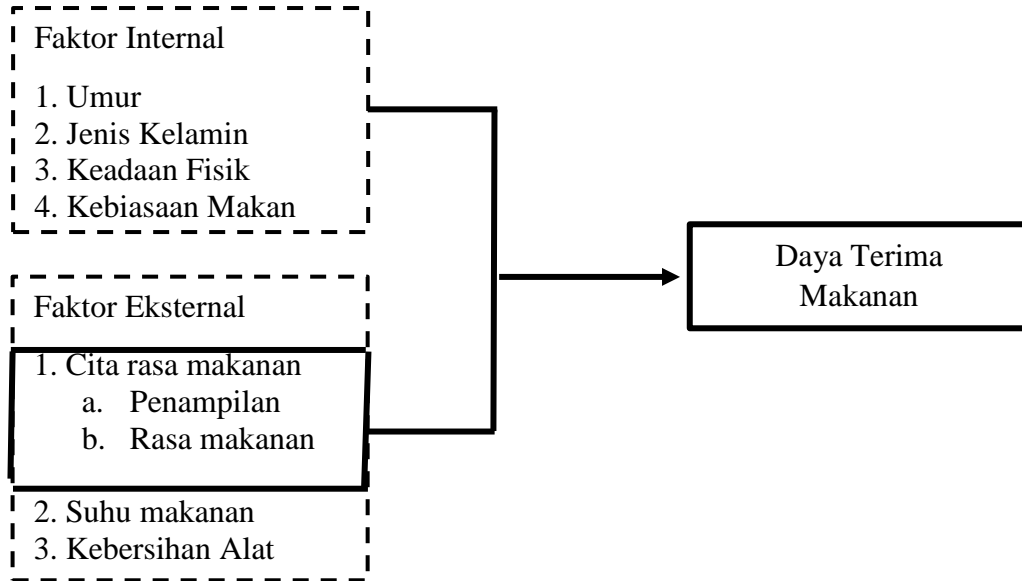


**BAB III**  
**KERANGKA KONSEP**

**A. Kerangka Konsep**



Keterangan :

: dianalisis

: tidak dianalisis

Gambar 2. Kerangka Konsep

Penjelasan:

Daya Terima makanan pasien dipengaruhi oleh faktor eksternal dan faktor internal. Faktor internal terdiri dari : umur, jenis kelamin, keadaan fisik, dan kebiasaan makan. Sedangkan untuk faktor eksternal terdiri dari: cita rasa makanan, suhu makanan, kebersihan alat, dan waktu penyajian. Adapun yang akan diteliti adalah faktor eksternal berupa cita rasa makanan yang mencakup dua aspek utama yakni penampilan dan rasa makanan. Penampilan makanan dan rasa makanan sangat mempengaruhi indera penglihat dan indra pengecap.

## B. Variabel dan Definisi Operasional Variabel

### 1. Variabel

- a. Variabel independent (bebas) yaitu Cita Rasa Makanan
- b. Variabel dependent (terikat) yaitu Daya Terima Makanan

### 2. Definisi Operasional Variable

Tabel 1  
Definisi Operasional Variabel

No.	Variabel	Definisi	Cara Ukur	Skala
1	Daya Terima Makanan Lunak	Daya terima makanan dilihat dari sisa makanan pasien yakni berapa banyak makanan yang tidak dihabiskan oleh pasien lalu dibandingkan dengan makanan yang disajikan. Data sisa makanan dikategorikan menjadi :  Banyak ( tidak sesuai standar ) : $\geq 20\%$ cukup (Sesuai Standar) : $< 20\%$	Metode Penimbangan (form Sisa Makanan)	Ordinal
2.	Cita Rasa Makanan	Penilaian pasien terhadap penampilan makanan (warna, bentuk makanan, porsi, dan penyajian) sewaktu disajikan, dan rasa makanan (aroma, bumbu, tingkat kematangan, tekstur makanan) sewaktu dikonsumsi  Adapun hasil yang diperoleh dikelompokkan menjadi:  Cita rasa tidak sesuai skor $< 60\%$ Cita rasa sesuai skor $\geq 60\%$	Formulir Cita Rasa Makanan	Ordinal

### **C. Hipotesis Penelitian**

Adapun hipotesis dalam penelitian ini adalah ada hubungan cita rasa makanan dengan daya terima makanan lunak pasien di RSUD. Shanti Graha Kabupaten Buleleng.