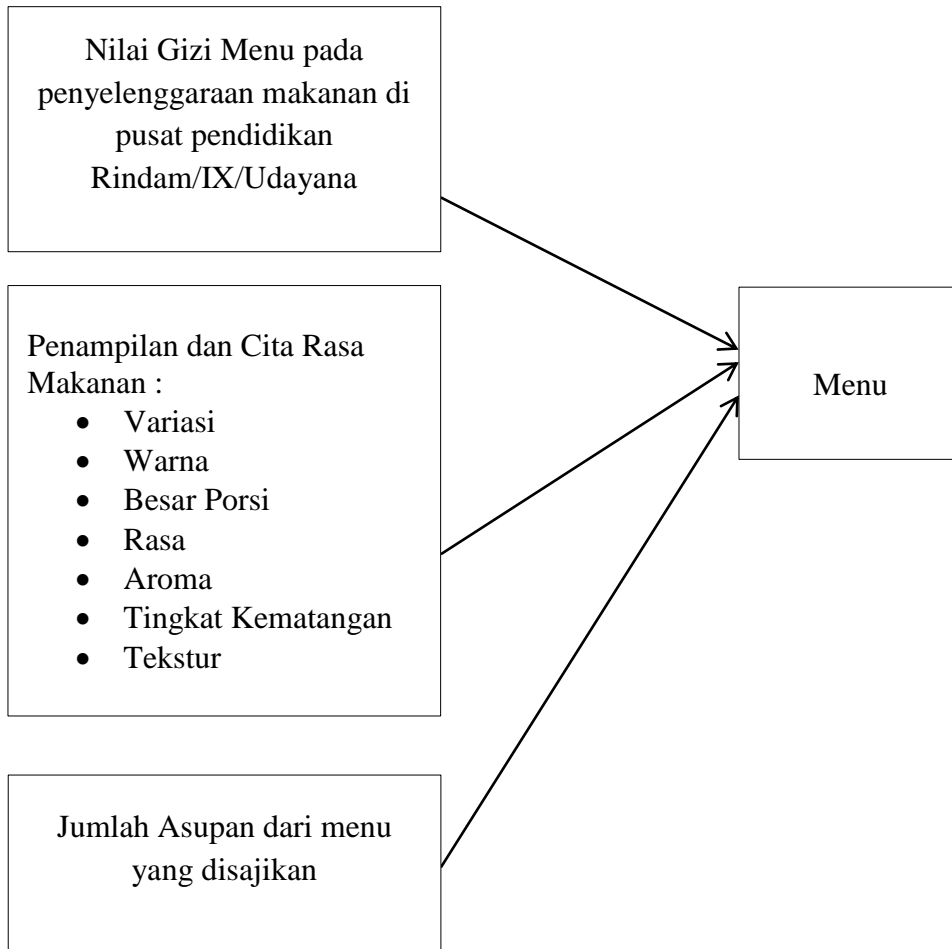


BAB III

Kerangka Konsep, Hipotesis dan Variabel Penelitian

A. Kerangka Konsep



Menu adalah hidangan makanan yang disajikan pada saat menjelang makan. Menu dapat dibagi menjadi dua meliputi kualitas menu dan kuantitas menu. Dari kualitas menu dapat dilihat dari suhu, variasi, adanya benda asing, warna, besar porsi, cara penyajian, rasa, aroma, tingkat kematangan, tekstur, nilai gizi menu dan lain-lain . Sedangkan kuantitas menu meliputi dari asupan, tingkat konsumsi, daya terima dan lain-lain. Faktor- faktor yang mempengaruhi evaluasi

menu pada penyelenggaraan makanan di Depo Pendidikan Latihan Tempur Rindam IX/Udayana Buleleng Bali adalah variasi, warna, besar porsi, rasa, aroma, tingkat kematangan dan tekstur serta nilai gizi menu. Sedangkan kuantitas menu meliputi dari asupan yang diterima dari menu yang disajikan apabila menu tersebut dapat diterima oleh siswa secaba yang mengikuti pendidikan, maka menu makanan yang disajikan dikatakan sudah dalam kategori baik.

B. Variabel Penelitian

Dalam penelitian ini menggunakan 2 variabel yaitu variabel bebas dan variabel terikat:

1. Variabel bebas

Variabel bebas adalah variabel yang menyebabkan atau mempengaruhi faktor yang diukur, dimanipulasi atau dipilih oleh peneliti untuk hubungan antara fenomena yang di observasi atau dimati.

Variabel bebas dalam penelitian ini adalah : Nilai gizi menu, nilai gizi menu dan jumlah asupan.

2. Variabel Terikat

Variabel terikat adalah faktor-faktor yang diobservasi dan diukur untuk menentukan adanya pengaruh variabel bebas, yaitu faktor yang muncul, atau tidak muncul, atau berubah sesuai dengan yang diperkenalkan oleh peneliti. Variabel terikat dalam penelitian ini adalah: Menu.

C. Variabel dan Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Hasil Ukur
Nilai Gizi Menu	Jumlah zat-zat gizi yang terkandung dalam makanan yang terdapat pada menu	Menimbang hidangan yang di sajikan pada menu makan sehari pada menu siklus	Energi = kkal Protein = gram Lemak = gram KH = gram
Evaluasi Menu	Evaluasi menu pada penampilan meliputi variasi, warna dan besar porsi sedangkan pada rasa makanan meliputi rasa, aroma, tingkat kematangan dan tekstur.	Pengisian Angket, Pengamatan Langsung	1.Aspek variasi dikategorikan menjadi : a. Sangat bervariasi = 4 b. Bervariasi = 3 c. Cukup bervariasi = 2 d. Tidak bervariasi = 1
			2.Aspek warna dikategorikan menjadi : a. Sangat menarik = 4 b. Menarik skor = 3 c. Cukup menarik = 2 d. Tidak menarik = 1
			3. Aspek besar porsi dikategorikan menjadi : a. Sangat sesuai = 4 b. Sesuai = 3 c. Cukup sesuai = 2 d. Tidak sesuai = 1
			4.Aspek rasa dikategorikan menjadi : a. Sangat enak = 4

			<p>b. Enak = 3</p> <p>c. Cukup enak = 2</p> <p>d. Tidak enak = 1</p>
			<p>5.Aspek aroma dikategorikan menjadi :</p> <p>a. Sangat suka = 4</p> <p>b. Suka = 3</p> <p>c. Cukup suka = 2</p> <p>Tidak suka = 1</p>
			<p>6. Aspek tingkat kematangan dikategorikan menjadi :</p> <p>a. Sangat matang = 4</p> <p>b. Matang = 3</p> <p>c. Cukup matang = 2</p> <p>d. Tidak matang = 1</p>
			<p>7. Aspek tekstur dikategorikan menjadi :</p> <p>a. Sangat sesuai = 4</p> <p>b. Sesuai = 3</p> <p>c. Cukup sesuai = 2</p> <p>d. Tidak sesuai = 1</p>
Asupan	Jumlah asupan siswa dilihat dari hasil <i>recall</i> 1x24 jam terhadap siswa	form <i>food Recall</i> 1x24 jam	<p>Jumlah asupan makanan siswa dikategorikan menjadi:(Kemenkes, 2013)</p> <p>a. Lebih : > 110%</p> <p>b. Baik : \geq 100%</p> <p>c. Cukup : 80 – 99%</p> <p>d. Kurang : 70 – 79%</p> <p>e. Defisit : < 70%</p>