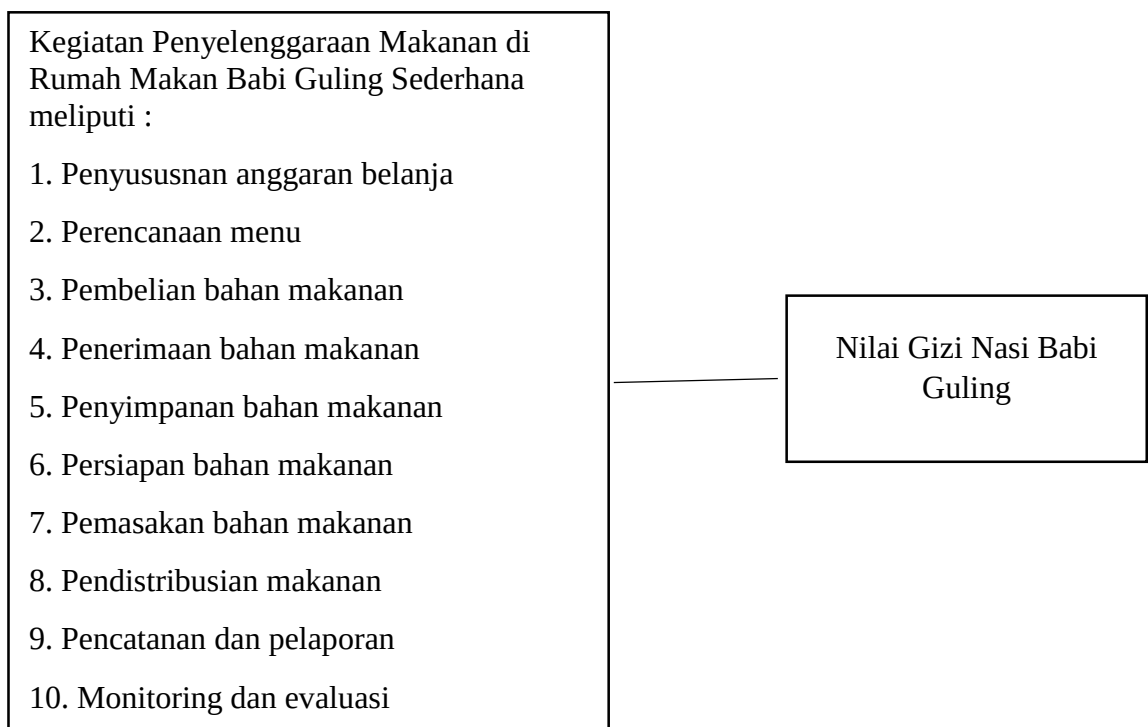


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep

Adapun kerangka konsep yang digunakan dalam penelitian ini seperti pada gambar 1 :



Gambar 1 Kerangka Konsep

Penjelasan :

Berdasarkan gambar 1, terlihat variabel yang memengaruhi pelaksanaan kegiatan penyelenggaraan makanan serta nilai gizi nasi be guling. Termasuk dalam sepuluh tahapan utama penyelenggaraan makanan adalah perencanaan anggaran belanja makanan, perencanaan menu, pemesanan dan pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan,

persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyajian bahan makanan, pendistribusian bahan makanan, pencatatan dan laporan, dan sanitasi. Aspek ketenagaan atau sumber daya manusia (SDM) juga termasuk.

B. Variabel dan Definisi Operasional

1. Variabel yang Diteliti

Terdapat dua variabel dalam penelitian yaitu, variabel terikat nilai gizi nasi be guling dan variabel bebas yaitu, gambaran penyelenggaraan makanan di rumah makan sederhana babi guling Takmung Klungkung.

2. Definisi Operasional

Adapun definisi operasional yang digunakan dalam penelitian ini seperti pada tabel 1 :

Tabel 1
Definisi Operasional

Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Skala
Kegiatan Penyelenggaraan Makanan	Kegiatan penyelenggaraan makanan meliputi Ketenagaan/ SDM, Penyusunan anggaran belanja, Perencanaan menu, Pembelian bahan makanan, Penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, Persiapan bahan makanan, Pemasakan bahan makanan, Pendistribusian makanan, Pencatatan dan pelaporan, Monitoring dan evaluasi, <i>Hygiene</i> sanitasi	Melakukan wawancara dengan menggunakan lembar kuesioner dan observasi	Nominal
Nilai Gizi Per Porsi	Menghitung nilai gizi (energi, protein, lemak, karbohidrat) per porsi babi guling dengan kategori bungkus, pisah, dan gabung	Dilakukan dengan cara membeli 1 kali makanan di rumah makan babi guling dan menghitung nilai gizinya menggunakan nutrisurvey	Ordinal