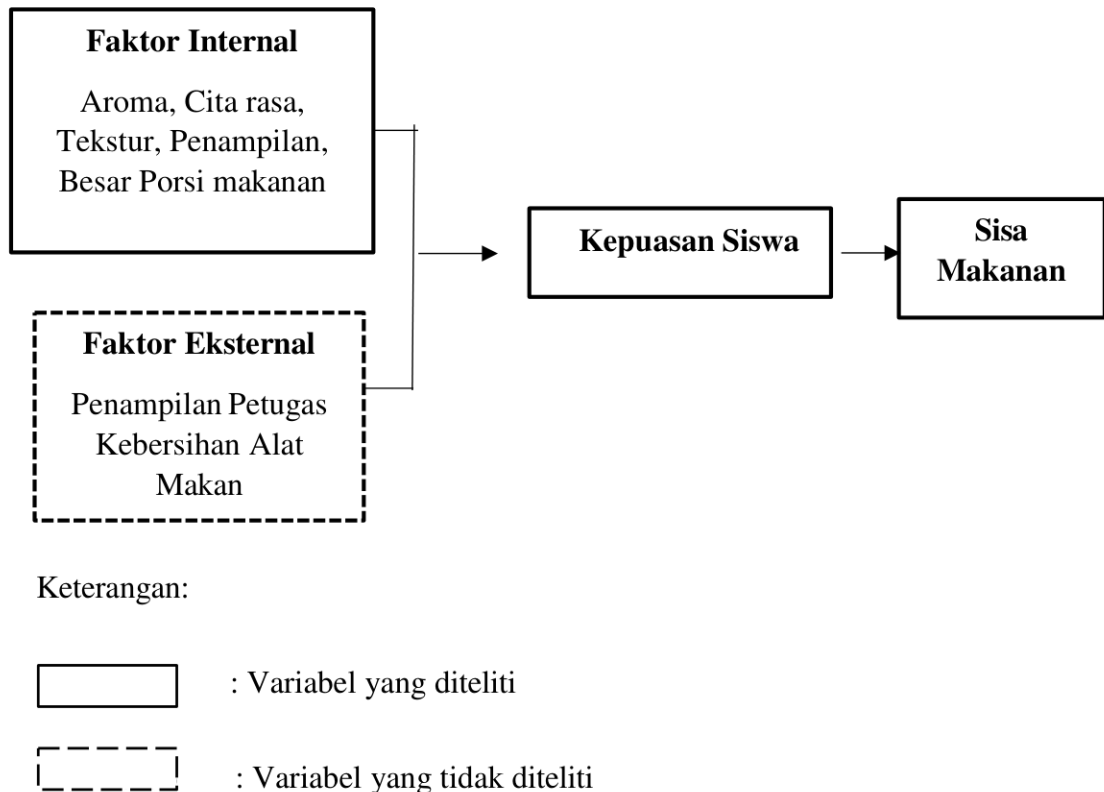


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep Penelitian

Kerangka konsep dalam penelitian ini menggambarkan sisa makanan berdasarkan kepuasan pasien yang diukur melalui dua indikator yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal (diteliti) meliputi aroma, cita rasa, tekstur, penampilan dan besar porsi makanan, sedangkan faktor eksternal (tidak diteliti) meliputi penampilan petugas, kebersihan alat makan.

B. Variabel Penelitian dan Defenisi Operasional

1. Variabel

Dalam penelitian ini melibatkan dua jenis variabel yaitu variabel bebas (*independent variable*) dan variabel terikat (*dependent variable*).

- a. Variabel terikat (*dependent variable*) merupakan variabel yang dipengaruhi oleh perubahan pada variabel bebas. Dalam penelitian ini, variabel terikat adalah sisa makanan.
- b. Variabel bebas (*independent variable*) adalah variabel yang mempengaruhi perubahan pada variabel lain. Variabel bebas dalam penelitian ini adalah kepuasan siswa.

2. Defenisi Operasional

Tabel 4
Definisi Operasional Variabel

Variabel Penelitian	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Skala
Sisa Makanan	Persentase makanan pada program MBG yang tidak dihabiskan siswa dan selanjutnya diukur dengan metode penimbangan (<i>food weighing</i>)	Metode penimbangan (<i>food weighing</i>)	Interval
Kepuasan siswa	Kepuasan siswa terhadap makanan dalam program MBG mencakup penilaian terhadap rasa, aroma, tekstur, penampilan, dan besar porsi yang diperoleh dari perbandingan antara kinerja atau hasil yang dirasakan dengan harapan siswa.	Angket Harapan dan Kinerja	Interval

C. Hipotesis

Hipotesis dalam penelitian adalah terdapat perbedaan sisa makanan berdasarkan kepuasan siswa pada program Makanan Bergizi Gratis (MBG) di SMP St. Familia Kota Kupang.