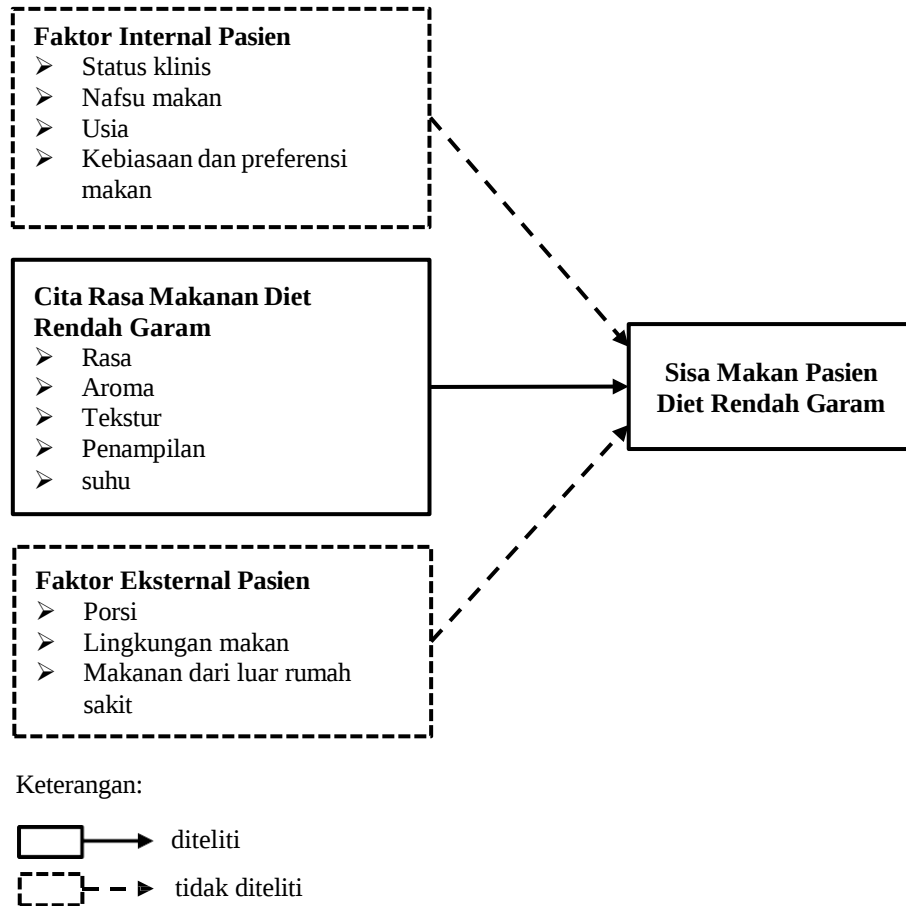


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka konsep penelitian

Kerangka konsep ini menunjukkan bahwa cita rasa makanan diet rendah garam yang meliputi rasa, aroma, tekstur, warna dan penampilan, serta suhu makanan berpengaruh terhadap ketepatan cita rasa. Ketepatan cita rasa selanjutnya memengaruhi tingkat penerimaan makanan oleh pasien, yang tercermin dari

banyaknya sisa makanan. Faktor internal pasien dan faktor eksternal lain turut memengaruhi sisa makanan, namun dalam penelitian ini diperlakukan sebagai variabel pengganggu..

B. Variabel dan Definisi Operasional

1. Variabel penelitian

Variabel penelitian adalah segala sesuatu yang berbentuk apa saja yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi tentang hal tersebut, kemudian ditarik kesimpulan (Sugiyono, 2013). Variabel dalam penelitian ini adalah:

- a. Variabel Independen adalah Cita Rasa
- b. Variabel Dependen adalah Sisa Makan

2. Definisi Operasional

Definisi operasional variabel dijelaskan pada Tabel 1 berikut ini:

Tabel 1
Definisi Operasional

Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Skala
Cita Rasa	Tanggapan pasien terhadap rasa, aroma, tekstur, penampilan, dan suhu makanan diet rendah garam bentuk makanan lunak di RSUD Bajawa yang diamati selama tiga hari berturut turut meliputi makan pagi, siang, dan malam dengan katagori : 1. Tidak Suka 2. suka	Kuesioner Skala <i>Likert</i> dengan 5 – 10 item pernyataan tentang rasa, aroma, tekstur, penampilan dan suhu, diisi pasien yang menjalani diet rendah garam	Ordinal
Sisa Makan	Jumlah makanan yang tidak habis dikonsumsi oleh pasien yang menjalani diet rendah garam bentuk makanan lunak selama tiga hari pengamatan meliputi makan pagi, siang, dan malam dengan katagori: 1: Sedikit < 20% 2: Banyak $\geq$ 20%	Penimbangan bobot makanan sebelum dan sesudah makan (metode <i>Food Weighting</i>), selama tiga hari berturut - turut.	Ordinal

C. Hipotesa

Ada hubungan antara cita rasa makanan dan sisa makan diet rendah garam pada pasien rawat inap di RSUD Bajawa.