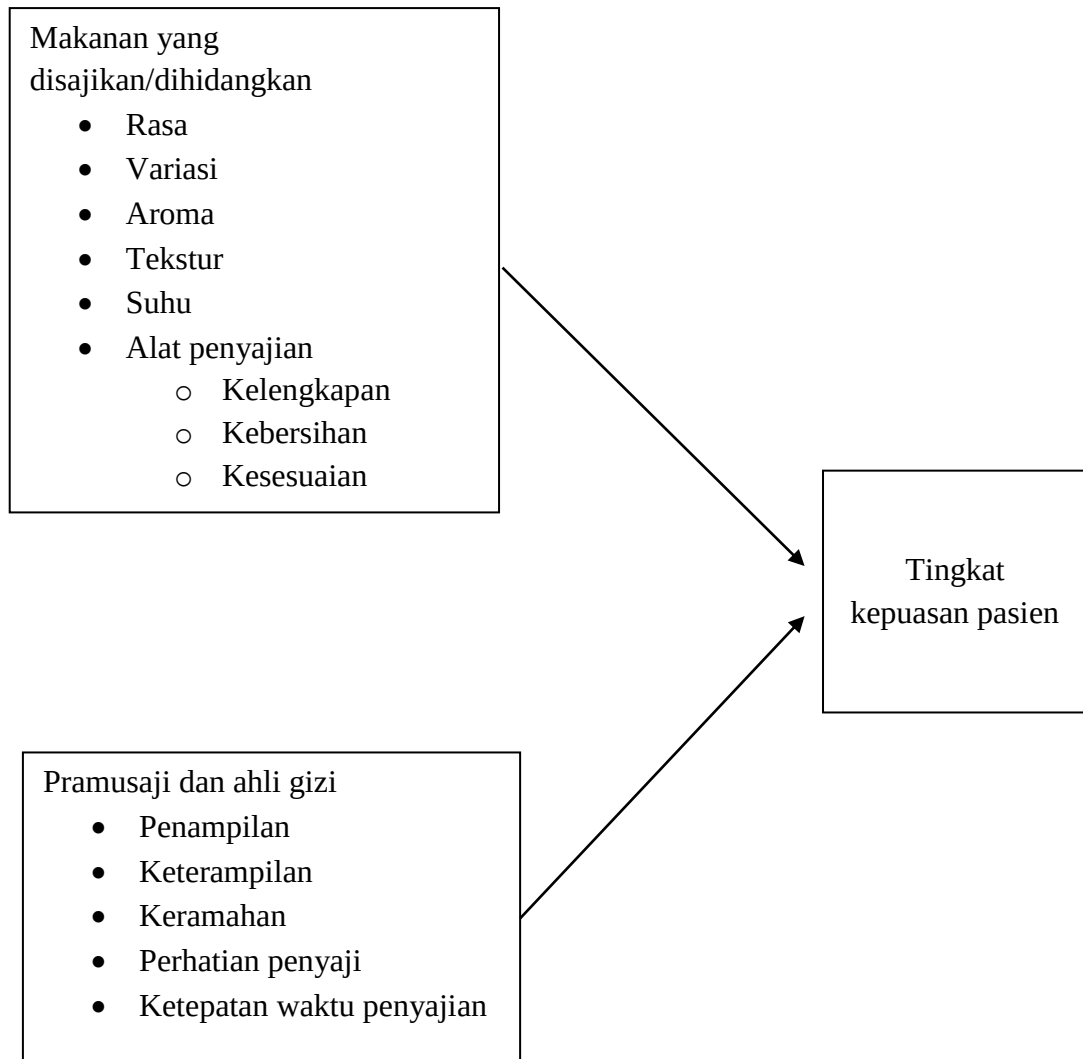


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep

Penjelasan:

Rumah Sakit Umum Daerah Wangaya melaksanakan penyelenggaraan makanan bagi pasien rawat inap di setiap ruangan. Penyelenggaraan makanan ini termasuk penyajian makanan merupakan komponen yang dapat mempengaruhi tingkat kepuasan pasien. Adapun penyajian makanan yang dimaksud adalah makanan

yang disajikan dan dihidangkan dan pramusaji dan ahli gizi dalam penyajian makanan. Aspek-aspek yang masuk ke dalam penyajian makanan yang disajikan antara lain rasa, variasi, aroma, tekstur, suhu, dan alat penyajian (kelengkapan, kebersihan dan kesesuaian). Sedangkan penampilan, keterampilan, keramahan, perhatian penyaji dan ketepatan waktu penyajian masuk ke dalam aspek pramusaji dan ahli gizi.

B. Variabel dan Defisinisi Operasional Variabel

1. Variabel

Adapun variabel dalam penelitian ini adalah:

- a. Variabel *independent* (bebas) yaitu penyajian makanan
- b. Veriabel *dependent* (terikat) yaitu tingkat kepuasan

2. Definisi Operasional Variabel

Tabel 1
Definisi Operasional Variabel

No	Variabel	Definisi	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala
1	Penyajian Makanan	Penyajian makanan merupakan suatu teknik untuk menyuguhkan makanan kepada pasien dengan memperhatikan penampilan makanan yang disuguhkan (rasa, aroma, tekstur, porsi, variasi, dan alat makan) dan sikap penyaji makanan (penampilan, keterampilan, keramahan, perhatian penyaji dan ketepatan waktu penyajian)	pengisian angket	Puas : $\geq 90\%$ Tidak Puas: $<90\%$	Ordinal
2	Tingkat Kepuasan Pasien	Tingkat perasaan pasien terhadap pelayanan makanan yang diberikan rumah sakit kepada pasien yang diukur dengan cara membandingkan pengalaman atau hasil yang dirasakan dengan harapan pasien yang dinilai berdasarkan komponen, yaitu: <i>realibility, responsive, assurance, emphaty, dan tangible</i>	pengisian angket	Puas : $\geq 90\%$ Tidak Puas: $<90\%$	Ordinal