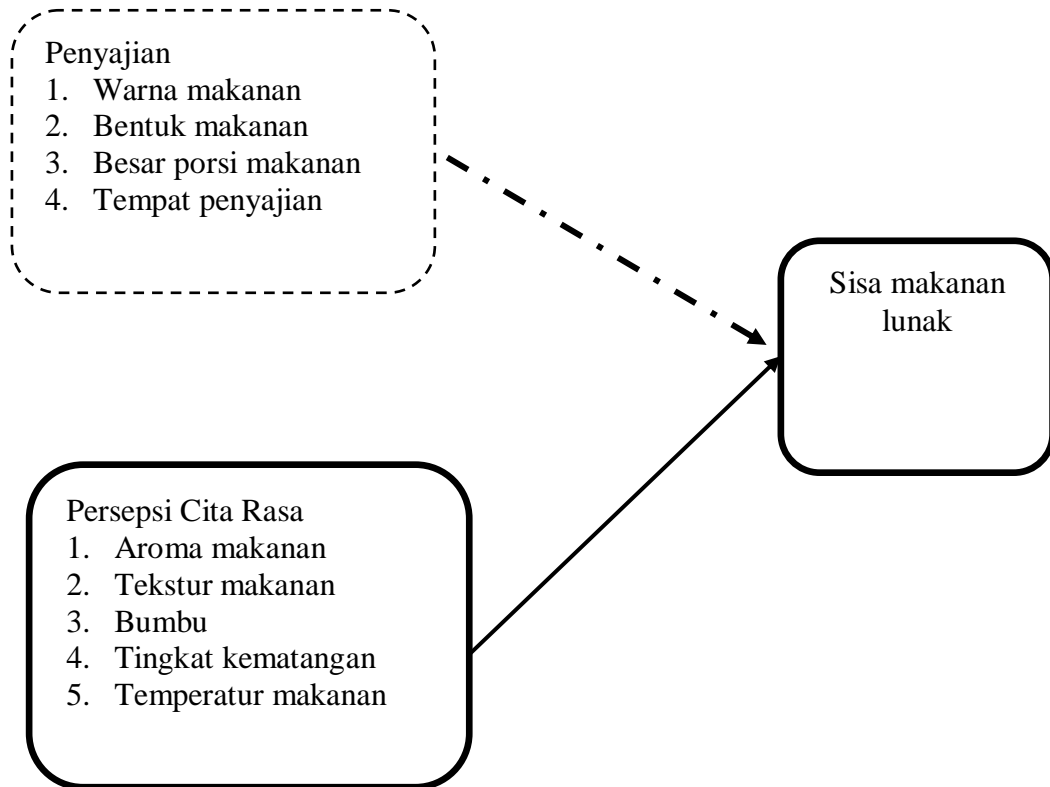


BAB III
KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Keterangan :

- = diteliti
- - - - - → = tidak diteliti

Gambar 1
Kerangka Konsep

Sisa makanan lunak di rumah sakit dipengaruhi oleh penyajian dan persepsi cita rasa. Penyajian yang dimaksud meliputi : warna, bentuk, besar porsi makanan, dan tempat penyajian. Warna mempunyai daya tarik untuk dilihat dan juga

mempunyai dampak psikologis pada konsumen. Bentuk makanan yang serasi akan memberikan daya tarik tersendiri bagi setiap makanan yang disajikan. Besar porsi makanan untuk setiap individu berbeda sesuai kebutuhan makan. Tempat penyajian mempengaruhi, karena makanan yang disusun pada alat penyajian yang tepat akan memberi kesan yang menarik.

Persepsi cita rasa makanan yang disajikan meliputi : aroma, tekstur, bumbu, tingkat kematangan dan temperature makanan. Aroma mempunyai daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga mampu membangkitkan selera. Tekstur makanan dapat dirasakan ketika di mulut, seperti lunak, keras, kenyal, krispi, berserat dan halus. Bumbu dapat membangkitkan selera karena memberikan rasa yang khas. Tingkat kematangan makanan mempengaruhi persepsi cita rasa makanan. Temperatur makanan mempengaruhi persepsi cita rasa. Makanan yang terlalu panas atau terlalu dingin sangat mempengaruhi sensitifitas saraf pengecap sehingga dapat mengurangi selera untuk memakannya.

B. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel

1. Variabel Penelitian

Adapun variabel yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. Variabel bebas

Adapun yang menjadi variabel bebas dalam penelitian ini adalah persepsi cita rasa makanan.

b. Variabel terikat

Variabel terikat adalah variabel yang dipengaruhi atau yang menjadi akibat karena adanya variabel bebas. Dalam penelitian ini yang termasuk pada variabel terikat adalah sisa Makanan lunak

2. Definisi Operasional Variabel

Tabel 1
Variabel dan Definisi Operasional Variabel

No.	Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Skala Ukur
1	Sisa Makanan Luka	Jumlah makanan rumah sakit yang tidak dikonsumsi oleh pasien yang diukur dengan mengamati sisa makanan pagi, siang, malam dengan metode <i>Comstock</i> dikategorikan: 1. Sedikit bila rata-rata sisa makanan < 20% 2. Banyak bila rata-rata sisa makanan $\geq 20\%$	Mengamati rata-rata sisa makanan yang dikonsumsi oleh pasien per hari	Ordinal
2	Persepsi cita rasa	Tanggapan Indra pasien terhadap makanan yang disediakan meliputi aroma makanan yaitu senyawa yang mudah menguap yang timbul pada saat makanan tersebut disajikan pada pasien. Tekstur makanan merupakan derajat kekerasan atau kepadatan, kekentalan, cair, kenyal, dan keras yang merupakan karakteristik dari konstitusi. Bahan tambahan pada makanan bertujuan meningkatkan rasa makanan. Tingkat kematangan yaitu mentah atau matangnya hasil	Wawancara menggunakan kuisisioner persepsi cita rasa	Ordinal

pemasakan pada setiap jenis makanan yang akan dimasak. Termperatur merupakan suhu makanan pada saat disajikan pada pasien. Persepsi cita rasa dikategorikan:

1. Baik jika skor $\geq 60\%$
2. Tidak baik jika skor $< 60\%$

C. Hipotesis Penelitian

Adapun hipotesis dalam penelitian ini adalah ada hubungan persepsi cita rasa dengan sisa makanan lunak pasien di RSUD Wangaya Kota Denpasar