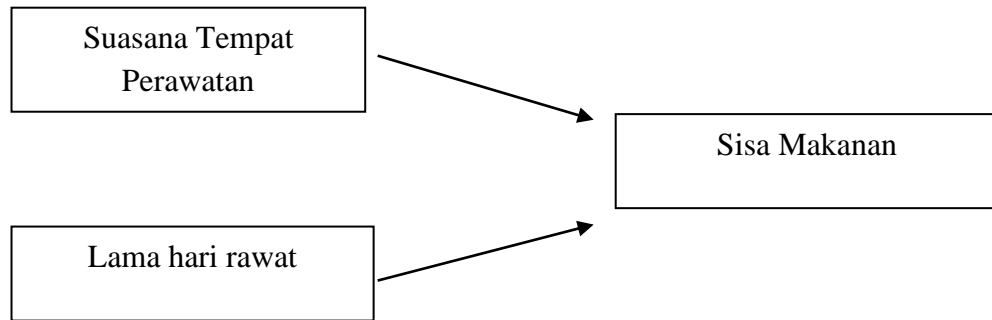


## BAB III

### KERANGKA KONSEP

#### A. Kerangka Konsep



**Gambar 1.**

Hubungan Suasana Tempat Perawatan dan Lama Hari Rawat Dengan Sisa Makanan Pasien Di Rumah Sakit

Sisa makanan merupakan makanan yang tidak habis termakan dan dibuang sebagai sampah. Sisa makanan merupakan indikator keberhasilan pelayanan gizi di rumah sakit yang disesuaikan dengan keadaan pasien dan berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuhnya. Faktor yang dominan mempengaruhi pasien menyisakan makanan meliputi faktor internal (kondisi klinis, kebiasaan makan, jenis kelamin, umur), faktor eksternal ( mutu makanan rumah sakit, lama hari rawat, suasana tempat perawatan, jadwal dan ketepatan waktu penyajian makanan, sikap petugas pramusaji, dan makanan dari luar rumah sakit. Faktor Eksternal berpengaruh secara tidak langsung terhadap sisa makanan diantaranya suasana lingkungan tempat perawatan dan lama hari rawat pasien. Suasana yang menyenangkan pada saat makan dapat memberikan dorongan pada pasien untuk menghabiskan makanannya. Suasana yang bersih dan tenang dapat

mempengaruhi kenikmatan pasien dalam menyantap makanan yang disajikan. Lama hari rawat inap merupakan jumlah hari pasien dirawat di rumah sakit. Jika semakin lama hari perawatan, maka sisa makanan yang dihasilkan juga semakin banyak. Hal ini disebabkan karena pasien udah mengetahui makanan dan pengolahan makanan yang terdapat dirumah sakit sehingga cenderung timbul rasa bosan terhadap makanan rumah sakit karena semakin lama hari rawat pasien.

## **B. Variabel Penelitian**

### 1. Variabel Penelitian

- a. Variabel bebas (*Independent variable*) dari penelitian ini adalah variabel Suasana Tempat Perawatan dan Lama Hari Rawat Pasien.
- b. Variabel terikat (*Dependent variable*) dari penelitian ini adalah Sisa Makanan.