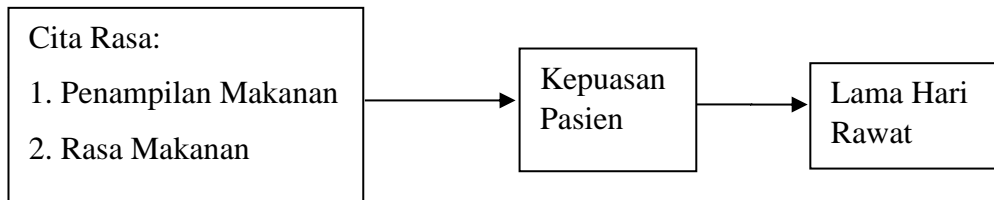


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep Penelitian



Gambar 1. Kerangka Konsep

Penjelasan:

Cita rasa yang meliputi penampilan Makanan (variasi menu, besar porsi, warna, dan cara penyajian) dan rasa makanan (aroma, bumbu, suhu, tingkat kematangan) merupakan salah satu faktor eksternal yang mempengaruhi kepuasan pasien dan lama hari rawat inap. Semakin baik cita rasa makanan yang diberikan kepada pasien maka akan mempengaruhi kepuasan pasien dan mempercepat proses penyembuhan pasien serta memperpendek hari rawat.

B. Variabel dan Definisi Operasional

1. Variabel penelitian

Adapun variabel dalam penelitian ini adalah

- a. Variabel *independent* (bebas) dalam penelitian ini adalah Kepuasan Pasien.
- b. Variabel *dependent* (terikat) dalam penelitian ini adalah Lama Hari Rawat.

2. Definisi Operasional

Variabel	Definisi	Cara	
		Pengamatan	Skala
Kepuasan Pasien	Gabungan Perasaan puas yang di rasakan pasien karena penilaian keseluruhan makanan yang diberikan meliputi Penampilan Makanan (Variasi Menu, Besar Porsi, Warna, dan Cara Penyajian) dan Rasa Makanan (Aroma, Bumbu, Suhu, Tingkat Kematangan) melebihi dari harapan pasien yang di ukur dengan menggunakan instrument. Puas: jika kepuasan $\geq 76\%$ Tidak puas: jika kepuasan $< 76\%$ (SPM RS)	Angket Kepuasan Pasien Terhadap Cita Rasa Makanan	Ordinal
Lama Hari Rawat	Jumlah pasien tinggal di rumah sakit sebagai pasien rawat inap di mulai dari hari rawat pasien masuk sampai saat pasien sembuh, dapat di pulangkan dan minimal dirawat 1 hari saat penelitian. Panjang : > 3 hari Pendek : ≤ 3 hari (SPM RS)	Melihat RM Pasien	Ordinal

C. Hipotesis Penelitian

Ada Hubungan Kepuasan Pasien Terhadap Cita Rasa Makanan Dengan Lama

Hari Rawat di Rumah Sakit Umum Wisma Prashanti Tabanan