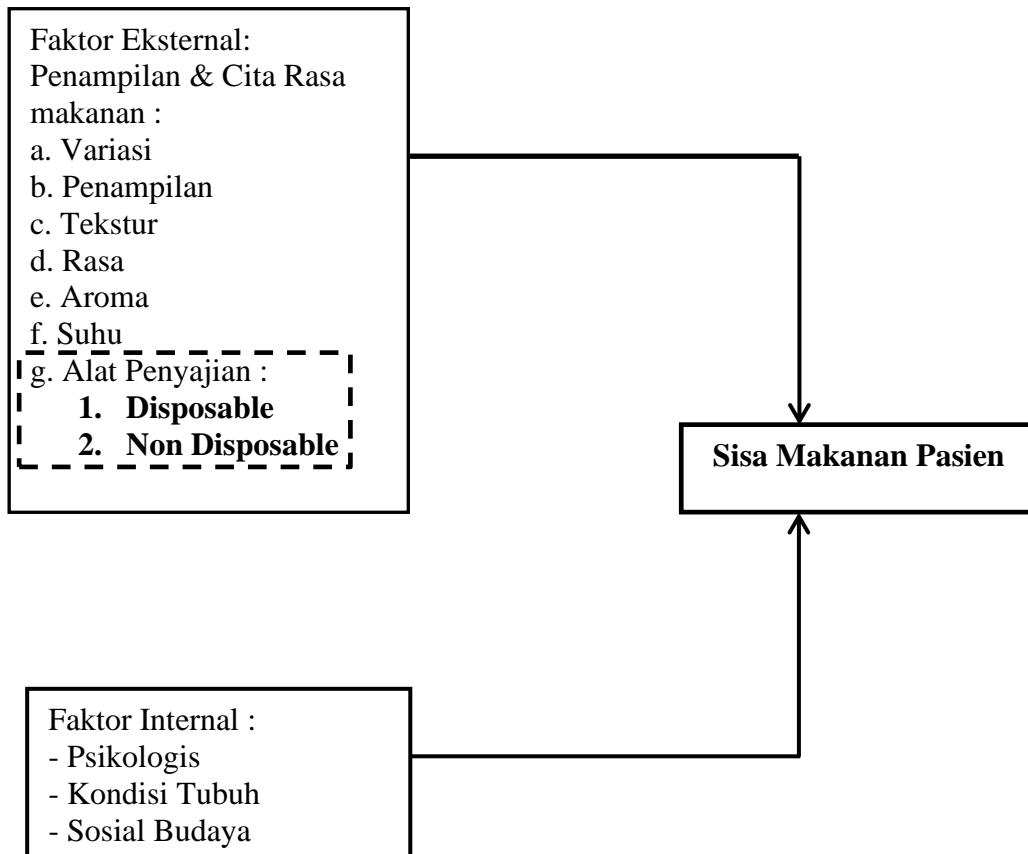


BAB III
KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 1
Hubungan Alat Penyajian Terhadap Sisa Makanan.

Keterangan : Garis putus-putus variabel yang diamati/ dianalisa

Sisa makanan pasien dipengaruhi oleh faktor internal dan eksternal. penelitian ini mengetahui faktor eksternal yang mempengaruhi sisa makanan pasien dilihat dari alat penyajian makanan. Sedangkan faktor eksternal lainnya diantaranya adalah penampilan dan cita rasa makanan yang disajikan rumah sakit

meliputi variasi, besar porsi, tekstur, rasa, aroma dan suhu makanan pada saat dihidangkan tidak dianalisa

B. Variabel dan Definisi Operasional.

1. Variabel penelitian

Menurut Sugiyono (2005), variabel bebas adalah variabel yang menjadi sebab timbulnya variabel terikat. Variabel bebas dalam penelitian ini adalah: alat penyajian makanan rumah sakit meliputi alat penyajian *disposable* dan *non disposable*.

Variabel terikat adalah variabel yang dipengaruhi atau yang menjadi akibat karena adanya variabel bebas . Variabel terikat dalam penelitian ini adalah sisa makanan. Sisa makanan yang diteliti adalah makanan yang disajikan rumah sakit dan tidak habis dimakan, meliputi makanan pokok berupa nasi, lauk hewani, lauk nabati dan sayur.

2. Definisi operasional

Definisi operasional memuat segala sesuatu yang dimaksudkan dalam penelitian, baik status variabel sebagai variabel bebas maupun variabel terikat, definisi, instrumen maupun skala pengukuran

Tabel 1

Variabel, Definisi Operasional, Cara Pengukuran dan Hasil Ukur.

Variabel	Definisi	Cara		Skala ukur
		Pengukuran	Hasil Ukur	
Sisa Makanan	Jumlah berat dari makanan yang tidak dikonsumsi oleh pasien yang disajikan RS, dihitung dengan membandingkan berat dari makanan yang tidak dikonsumsi dengan berat dari makanan yang disajikan oleh RS	Menimbang sisa makanan sampel meliputi Makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayur, kemudian membandingkan dengan standar RS	Dibedakan menjadi: 1. sisa makanan > 20 % (Tinggi) 2. sisa makanan ≤ 20 % (Rendah)	Ordinal
Alat Penyajian Makanan	Alat penyajian yang digunakan untuk mendistribusikan makanan ruang Melati, Kamboja, Cempaka dan Anggrek, yang terdiri dari : . Alat Penyajian <i>disposable</i> di ruang Anggrek, Cempaka. . Alat penyajian <i>non disposable</i> di ruang Melati, Kamboja.	Pengamatan dan wawancara langsung dengan pasien.	Alat Penyajian makanan dibedakan menjadi 2 yaitu : 1. Alat Penyajian <i>disposable</i> 2. Alat Penyajian <i>non- disposable</i>	nominal

C. Hipotesa penelitian

Ada perbedaan alat penyajian makanan dengan terjadinya sisa makanan biasa pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng.