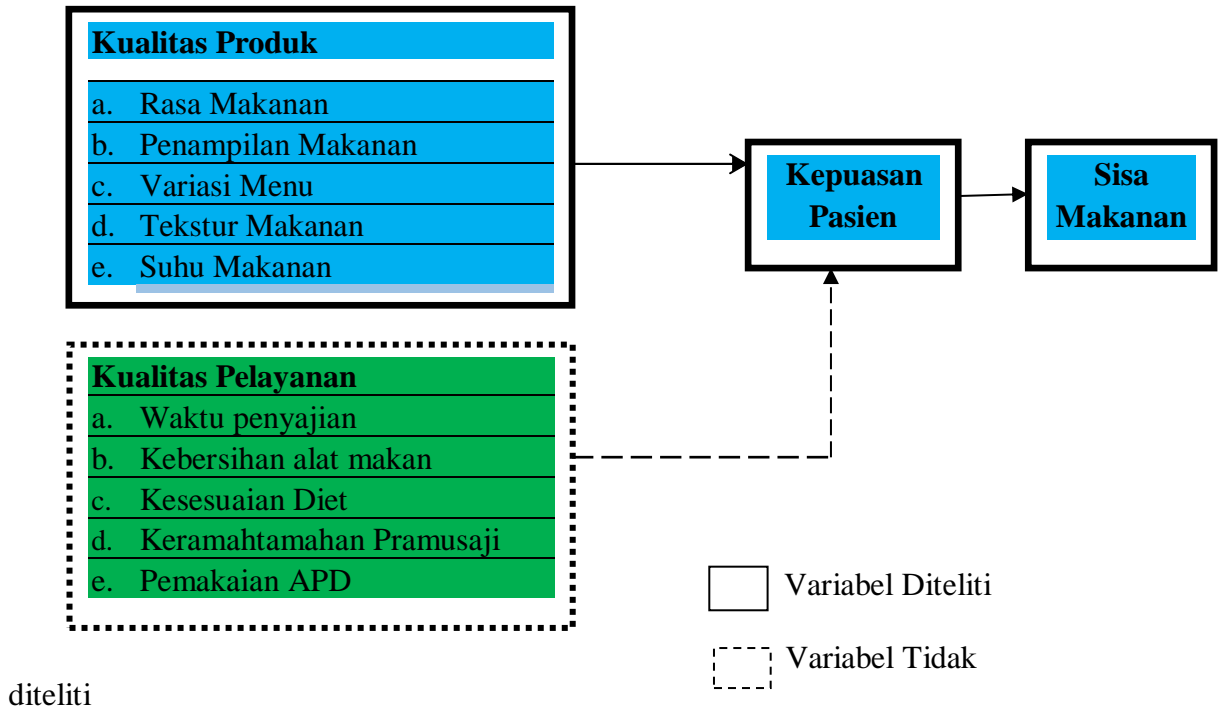


BAB III
KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 1
Kerangka Konsep Penelitian

Uraian Kerangka Konsep

Sisa makanan berdasarkan kepuasan pasien dinilai dari dua indikator yaitu kualitas produk dan kualitas pelayanan. Kualitas produk (Diteliti) meliputi rasa makanan, penampilan makanan, variasi menu, tekstur makanan dan suhu makanan, sedangkan kualitas pelayanan (Tidak Diteliti) meliputi waktu penyajian, kebersihan alat makan, kesesuaian diet, keramah tamahan pramusaji dan pemakaian alat pelindung diri.

B. Variabel dan Definisi Operasional Variabel

1. Variabel *Dependent* (Terikat) : Sisa Makanan Pasien

2. Variabel *Independent* (Bebas) : Kepuasan Pasien

Tabel 1
Defenisi Operasional Variabel

No	Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Skala
1	Sisa Makanan	Persentase makanan yang tidak dihabiskan oleh pasien diukur dengan menggunakan timbangan, selanjutnya dinilai dengan katagori : Sedikit (Standar RS) : < 20% Banyak (Tidak Standar) : $\geq 20\%$	Metode penimbangan	Interval
2	Kepuasan Pasien	Respon evaluative, efektif dan emosional yang terkait dengan mutu pelayanan terhadap makanan yang disajikan di rumah sakit dinilai dari faktor Ekternal yang meliputi : a. Rasa makanan b. Penampilan makanan c. Variasi menu d. Tekstur makanan e. Suhu makanan Kategori : Puas : $\geq 80\%$ Tidak Puas : < 80 %	Formulir Kepuasan Pasien	Interval

C. Hipotesa

Ada perbedaan sisa makanan berdasarkan kepuasan pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar.