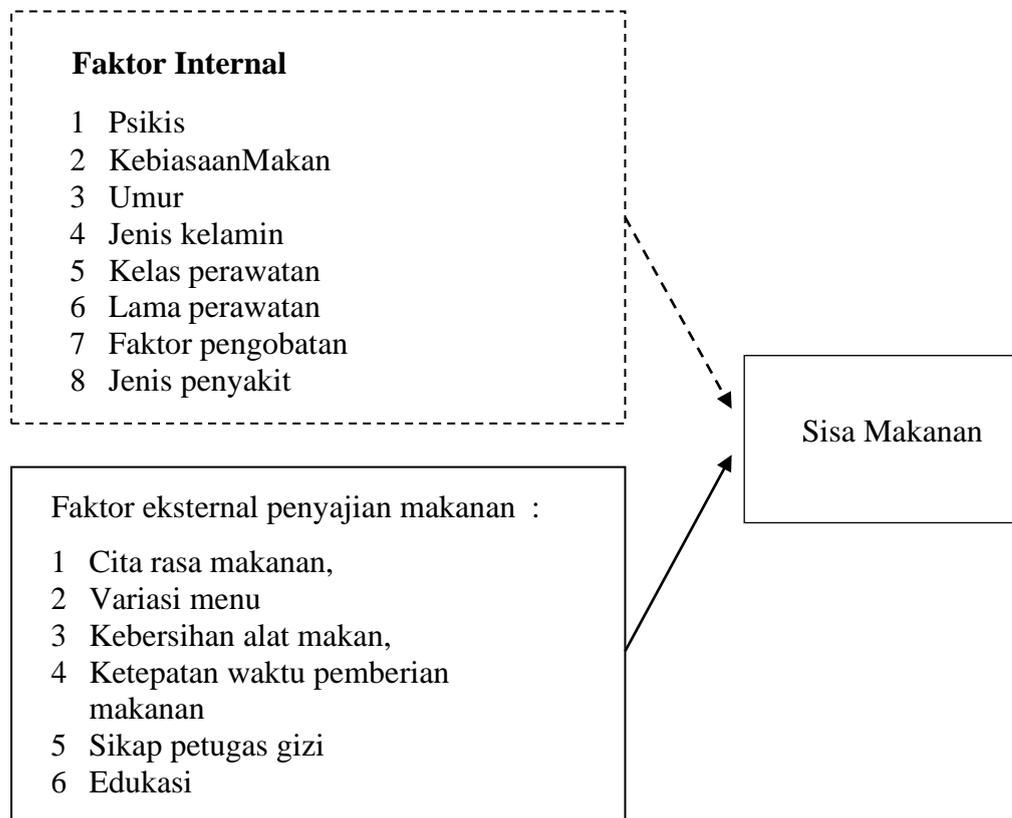


BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Keterangan :

: diteliti

: Tidak diteliti

Gambar 1
Kerangka Konsep

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui hubungan penyajian makanan dengan terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Sanjiwani Gianyar. Variabel yang diteliti dalam penelitian ini terdiri dari dua variabel yaitu variabel dependen dan variabel independen. Variabel dependen pada penelitian ini adalah sisa makanan dan variabel independen dalam penelitian ini adalah penyajian makanan yang terdiri dari faktor internal dan faktor eksternal.

Faktor internal meliputi keadaan psikis, kebiasaan makan, umur, jenis kelamin, kelas perawatan, lama perawatan, faktor pengobatan, jenis penyakit tidak diteliti dalam penelitian ini. Faktor eksternal yang diteliti dalam penelitian ini antara lain cita rasa makanan, variasi menu, kebersihan alat makan, ketepatan waktu pemberian makanan, sikap petugas gizi, edukasi. Faktor eksternal ini sangat berpengaruh terhadap banyak atau sedikitnya sisa makanan pasien.

B. Variabel dan Definisi Operasional

Variabel	Definisi Operasioanal	Cara Pengukuranla	Ska
1	2	3	4
Sisa makanan	Sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak termakan oleh pasien yang bisa diakibatkan oleh faktor internal maupun eksternal pasien.	<i>Food Weighing</i> Dengan klasifikasi Tinggi $\geq 20\%$ Rendah $\leq 20\%$	Rasio
Penyajian makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cita Rasa makanan : Gabungan tanggapan sampel terhadap keseluruhan makanan yang disajikan dari aspek aroma, kematangan, tekstur dan suhu. 2. Variasi menu : Pendapat sampel mengenai variasi menu makanan yang disajikan dihadapan sampel setiap waktu makan 3. Kebersihan alat penyaji yaitu keadaan alat yang tidak jau menyimpang dari keadaan normal seperti tidak cacat, tidak rusak, tidak berbau menyengat. 4. Penampilan penyaji adalah yang normal dan wajar dari penyaji yang meliputi kebersihan diri, pakaian dan rambut. 5. Keramahan penyaji adalah kemampuan penyaji dalam hal selalu berkata sopan dan tersenyum pada klien saat menyajikan makanan. 6. Ketepatan waktu penyaji adalah kemampuan penyaji dalam menyajikan makanan pada klien tepat sesuai dengan jadwal yang ditentukan 	Pengisian Kuesioner dengan kreteria 1 Kurang (jika jumlah skor $< 60\%$) 2 Cukup (jika jumlah skor $60\% - 80\%$) 3 Baik (jika jumlah skor $\geq 80\%$)	Ordinal

C. Hipotesa

Ada hubungan penyajian makanan lunak dengan sisa makanan pasien di RSUD Sanjiwani Gianyar.