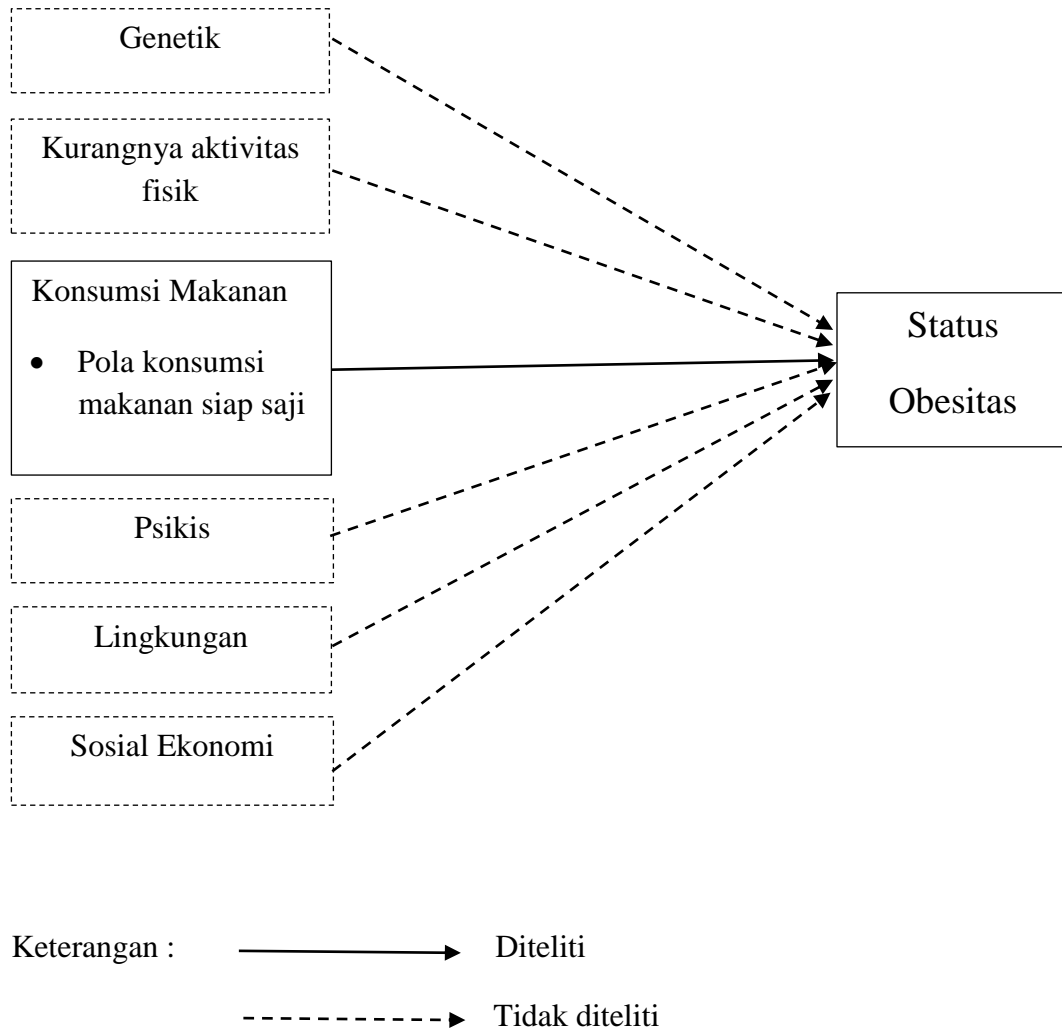


BAB III

KERANGKA KONSEP PENELITIAN

A. Kerangka Konsep Penelitian



Gambar 1

Bagan faktor yang memengaruhi obesitas.

Pengertian : Berdasarkan kerangka konsep diatas dapat dilihat bahwa obesitas disebabkan oleh multifaktor yaitu genetik, kurangnya aktivitas fisik, konsumsi makanan, psikis, lingkungan dan sosial ekonomi. Pada penelitian ini, hanya difokuskan pada salah satu faktor tersebut yaitu konsumsi. Pola konsumsi makanan siap saji adalah susunan jenis, jumlah dan frekuensi seseorang mengonsumsi makanan siap saji dan pada saat ini makanan siap saji tidak hanya dipasarkan di restoran siap saji saja, tetapi sudah banyak dijual di dagang kaki lima di sekitar minimarket atau supermarket, selain itu karena perkembangan dan teknologi yang sudah canggih banyak outlet – outlet makanan siap saji yang menyediakan layanan *delivery* yang bersedia mengantarkan makanan yang dipesan tepat waktu.

B. Variabel dan Definisi Operasional Variabel

1. Jenis variabel penelitian berdasarkan kedudukan variabel

- a) Variabel Bebas adalah variabel yang memengaruhi atau yang menjadi sebab perubahan atau timbulnya variabel terikat (Juliansyah, 2011). Variabel bebas dalam penelitian ini adalah pola makan makanan siap saji.
- b) Variabel terikat adalah variabel yang terikat dengan variabel – variabel lain yang berhubungan dengannya (Adik, 2014). Dalam penelitian ini, variabel terikat adalah status obesitas.

2. Definisi Operasional Variabel

No	Variabel	Definisi	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1.	Konsumsi Makanan Siap Saji	<p>Konsumsi makanan siap saji adalah terdiri dari jenis, frekuensi dan jumlah makanan siap saji yang dikonsumsi anak usia sekolah dasar pada periode waktu tertentu.</p> <p>a. Jenis menggambarkan beda jenis makanan siap saji yang dikonsumsi dengan jenis makanan siap saji yang ditentukan yaitu ayam goreng (<i>fried chicken</i>), kentang goreng, mie instan, sosis, <i>nugget</i>, hamburger.</p> <p>b. Frekuensi menggambarkan berapa kali konsumsi makanan siap saji dalam waktu sebulan.</p>	<p>Wawancara menggunakan kuesioner konsumsi makanan siap saji.</p> <p>Wawancara menggunakan Kuesioner konsumsi makanan siap saji.</p>	<p>Jenis makanan siap saji yang sudah ditentukan yang disediakan di outlet makanan siap saji dan restoran makanan siap saji yaitu ayam goreng (<i>fried chicken</i> kentang goreng, mie instan, sosis, <i>nugget</i>, hamburger.</p> <p>Frekuensi berapa kali konsumsi makanan siap saji dengan kategori perhari 1 kali, perminggu 1-2 kali, perminggu 3 kali dan</p>	<p>Ordinal</p> <p>Ordinal</p>

		<p>c. Jumlah menggambarkan kontribusi konsumsi makanan siap saji dalam energi, lemak dan karbohidrat dan menggambarkan persen tingkat kecukupan zat gizi dalam energi, lemak dan karbohidrat yang dikonsumsi dari asupan makanan siap saji.</p>	<p>Kontribusi makanan dikonversi menggunakan DKBM dan Tingkat kecukupan zat gizi menggunakan AKG. Serta Buku Foto Makanan.</p>	<p>perbulan 1 kali serta tidak pernah mengonsumsi.</p> <p>Jumlah kontribusi makanan siap saji yang dikonsumsi ditunjukkan dengan hasil rata – rata dan tingkat kecukupan zat gizi dalam makanan siap saji dari hasil perhitungan menggunakan akg, Dengan kategori Perempuan Energi : 2000 kkal Protein : 67gr Lemak :275 gr Laki – laki Energi : 2100 kkal Protein : 70 gr Lemak :289 gr</p>	Ordinal
2.	Obesitas	<p>Obesitas adalah kelebihan lemak yang serius dalam jaringan adiposa sehingga mengganggu kesehatan.</p>	<p>Penimbangan BB menggunakan alat timbangan digital dengan kapasitas 120 kg dengan ketelitian 0,01 kg.</p>	<p>Hasil penimbangan berat badan.</p>	Ordinal

			<p>Pengukuran TB menggunakan alat <i>microtoice</i> dengan kapasitas 200 cm dan ketelitian 0,1 cm.</p> <p>IMT/U dikonversi dengan menggunakan Buku standar Antropometri 2010.</p>	<p>Hasil pengukuran tinggi badan.</p> <p>Hasil IMT/U dikonversi dengan kriteria Sangat kurus <- 3 SD Kurus -3 SD sampai dengan <-2 SD Normal -2 SD sampai dengan 1 SD Gemuk >1 SD sampai dengan 2 SD, Obesitas >2 SD</p>	
--	--	--	---	--	--