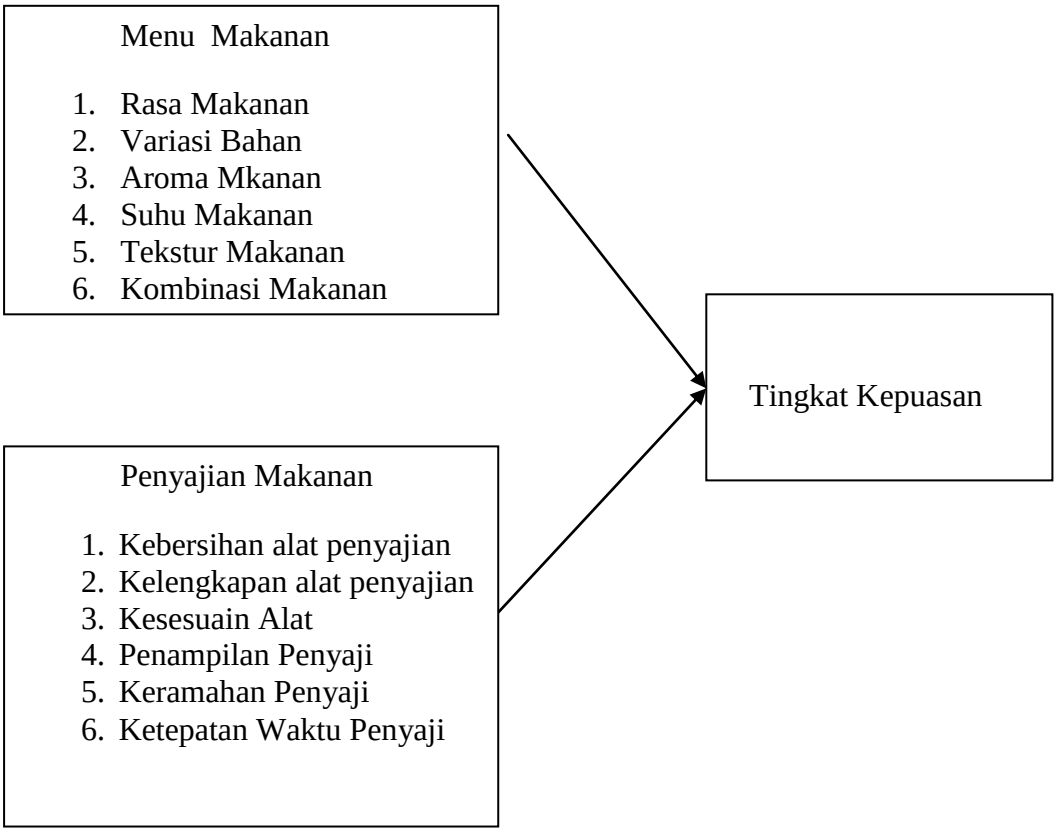
BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep :



Penjelasan :

Penyelenggaraan makanan institusi adalah serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, penyediaan atau pembelian bahan makanan, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan, persiapan dan pemasakan bahan makanan, pencatatan dan pelaporan serta evaluasi yang dilaksanakan dalam rangka penyediaan makanan bagi kelompok masyarakat di sebuah intitusi. Selain untuk memenuhi kebutuhan gizi, baik dari segi mutu, jenis maupun jumlahnya (Depkes, 2006). Tingkat kepuasaan pada menu dan penyajian makanan institusi akan meningkat apabila menu dan penyajian makanan sesusai dengan standar sistem penyelenggaraan makanan institusi, tingkat kepuasan sangat mempengaruhi keberhasilan penyelenggaraan makanan di institusi.

B. Variabel dan Definisi Operasional Variabel

1. Identifikasi Variabel

a. Variabel bebas (Independen)

Variabel bebas dalam penelitian ini adalah menu dan penyajian makanan.

b. Variabel Terikat (Dependen)

Variabel terikat dalam penelitian ini adalah tingkat kepuasan.

Table 1. Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Cara Pengamatan	Skala
1	Tingkat Kepuasan	Tingkat kepuasan sampel terhadap menu dan penyajian makanan yang diberikan oleh Asrama kepada sampel yang diukur dengan cara memebandingkan pengalaman atau hasil yang dirasakan dengan harapan sampel, yang dinilai berdasarkan komponen kepuasan, yaitu : *realibility, responsive, assurance, emphaty, dan tangible*	Pengisian Angket	Ordinal Puas : ≥90% Tidak Puas : <90%
2	Menu makanan	1. Rasa adalah campuran atau kesan dari indra penglihatan, sentuhan dan pendengaran yang dapat menimbulkan selera makan. 2. Variasi bahan adalah keragaman jenis bahan makanan yang digunakan menyusun suatu menu makanan, sehingga dapat menghasilkan suatu makanan yang mempunyai daya tarik bagi sampel. 3. Aroma adalah bau yang disebarkan oleh makanan yang disajikan sehingga dapat membangkitkan selera makan 4. Suhu adalah temperatur makanan pada saat dihidangkan yang sesuai dengan jenis hidangan	Pengisian Angket	Ordinal Puas : ≥90% Tidak Puas : <90%

3	Penyajian Makanan	1. Kebersihan alat penyaji yaitu keadaan alat yang tidak jau menyimpang dari keadaan normal seperti tidak cacat, tidak rusak, tidak berbau menyengat, 2. Kelengkapan alat penyaji yaitu kesesuaian atau kecocokan antara alat penyajian dengan jenis dan jumlah hidangan 3. Kesesuaian alat yaitu alat yang digunakan dalam penyajian makanan sesuai dengan jenis menu yang disajikan. 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 Angket	Ordinal Puas : ≥90% Tidak Puas : <90%