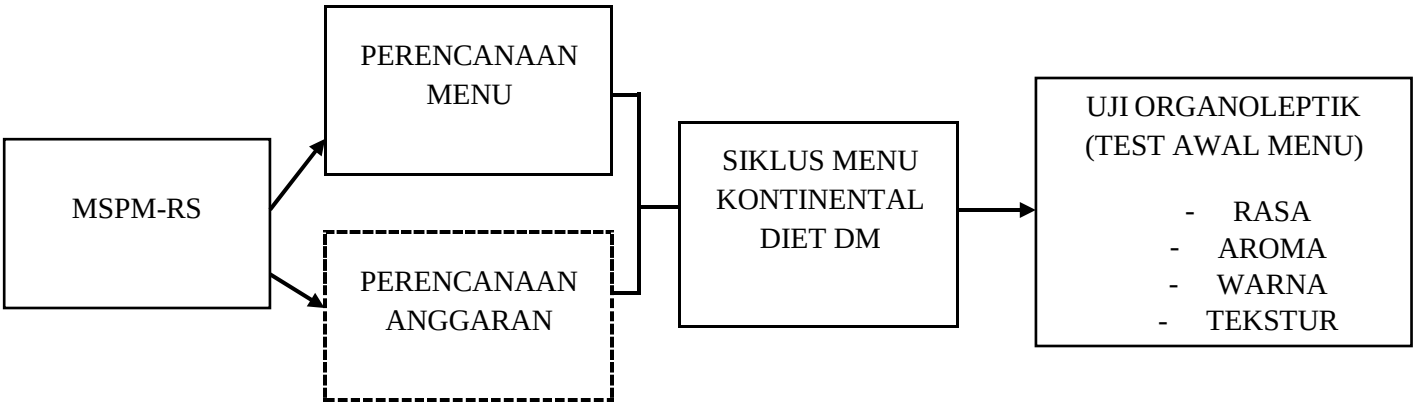
BAB III
KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep

Keterangan:

= Variabel yang Diteliti

= Variabel yang Tidak diteliti

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Perencanaan menu kontinental diet DM bertujuan untuk mendukung medical tourisme di rumah sakit serta meningkatkan mutu pelayanan gizi yang akan menghasilkan siklus menu kontinental diet DM. Siklus menu yang disusun disesuaikan dengan anjuran diet DM dan pola makan

makanan Kontinental. Sehingga adanya siklus menu ini nantinya dapat meminimalisir kejadian tingginya sisa makanan pasien WNA berdiet DM yang dirawat inap dirumah sakit. Penerimaan menu kontinental akan di uji melalui test awal menu dengan menggunakan uji organoleptik dari cita rasa makanan (aroma, warna, tingkat kematangan, suhu dan tekstur) oleh panelis.

B. Variabel Dan Definisi Operasional Variabel

1. Jenis Variabel Penelitian Berdasarkan Kedudukan Variabel

a. Variabel bebas (*Independen*) adalah variabel yang mempengaruhi atau sebab perubahan timbulnya variabel terikat (*Dependen*). Dalam penelitian ini, jika dilihat berdasarkan kedudukan variabelnya maka yang termasuk variabel bebas adalah perencanaan menu.

b. Variabel terikat (*Dependen*) adalah variabel yang dipengaruhi, akibat dari adanya variabel bebas. Dalam penelitian ini, jika dilihat berdasarkan kedudukan variabelnya maka yang termasuk variabel terikat adalah Uji organoleptik cita rasa makanan (test awal menu).

2. Definisi Operasional Variabel

Tabel 2

Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel

No.	Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengamatan	Skala ukur
1.	Perencanaan menu kontinental DM	Perencanaan menu adalah suatu kegiatan penyusunan menu, yang akan diolah untuk memenuhi selera konsumen/pasien dan kebutuhan zat gizi yang memenuhi prinsip gizi seimbang. Menu disusun sesuai dengan standar energi 2100 Kkal dan bahan makanan yang dianjurkan untuk diet DM dan sesuai dengan pola menu makanan kontinental serta sesuai dengan standar porsi.	Menyusun menu dengan tahap menentukan angka kecukupan gizi, perhitungan kebutuhan zat gizi yang disesuaikan dengan diet DM, pola menu, master menu kemudian dihasilkan siklus menu 5 hari untuk menu Kontinental Diet DM.	-
2.	Uji Organoleptik (Cita Rasa Makanan)	Gabungan tanggapan panelis terhadap keseluruhan makanan (menu kontinental diet DM) yang disajikan dari aspek aroma, tingkat kematangan, suhu, warna dan tekstur.	Dinilai oleh panelis dengan form uji organoleptik. Kemudian nilai cita rasa makanan dikategorikan: • Kurang (Jumlah aspek cita rasa <60%) • Cukup (Jumlah aspek cita rasa 60 – 80%) • Baik (Jumlah aspek cita rasa >80%)	Ordinal