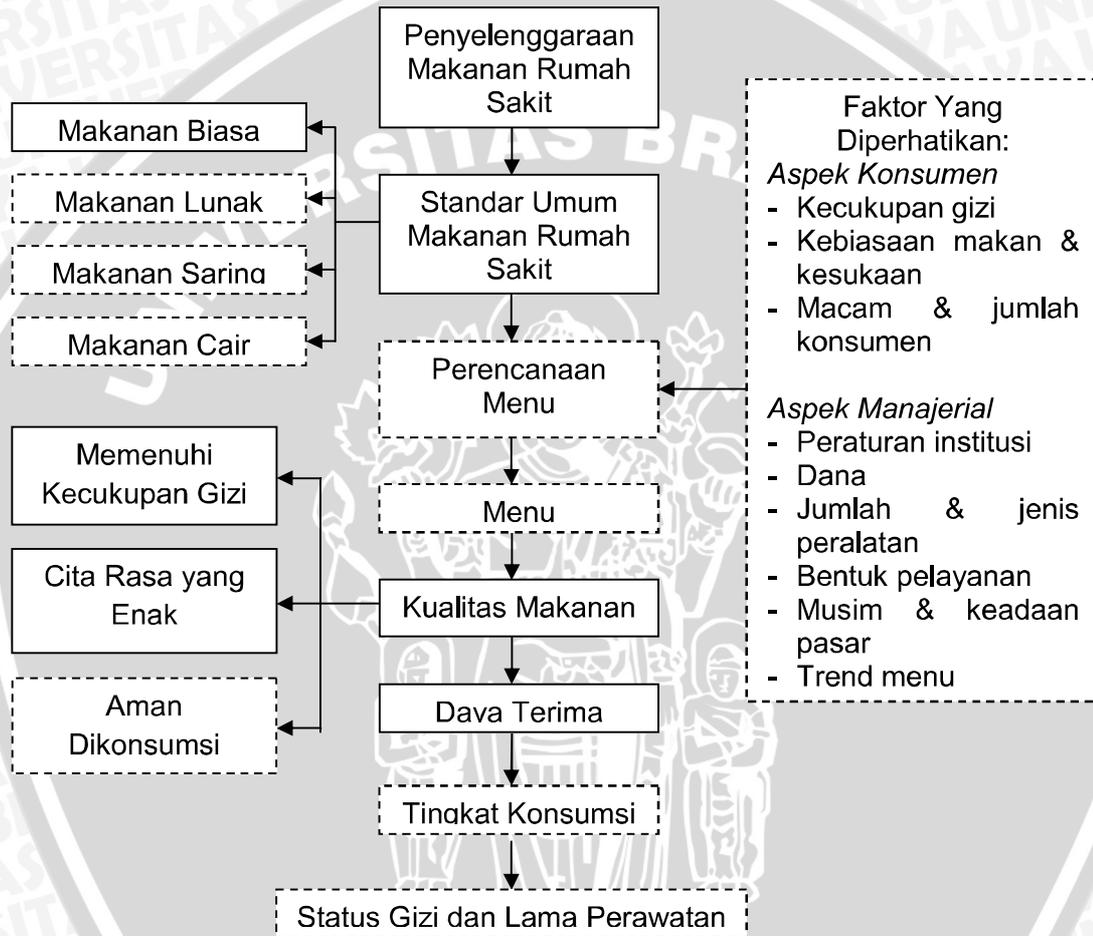


BAB 3

KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS PENELITIAN

3.1 Kerangka Konsep



Keterangan:

- : diteliti
- : tidak diteliti

Pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit perlu dibuat suatu standar umum pemberian makan, yang terdiri dari makanan biasa, makanan lunak, makanan saring, dan makanan cair. Setelah ada standar pemberian makan,

maka dapat dilakukan suatu perencanaan menu sebagai salah satu prinsip manajemen yang harus dilaksanakan. Dalam merencanakan menu di rumah sakit harus memperhatikan aspek konsumen dan aspek menejerial. Dari segi konsumen hal yang harus diperhatikan adalah kecukupan gizi, kebiasaan makan dan kesukaan, serta macam dan jumlah konsumen. Dari segi manajerial hal yang diperhatikan meliputi peraturan institusi, dana, jumlah dan jenis peralatan, bentuk pelayanan, musim dan keadaan pasar, serta trend menu. Menu yang disajikan sesuai dengan yang telah direncanakan harus berkualitas, artinya menu tersebut kandungan gizinya cukup, memiliki cita rasa yang enak, serta aman untuk dikonsumsi pasien. Makanan yang memiliki kualitas baik dalam penelitian ini adalah nilai gizinya terpenuhi dan cita rasanya enak berpengaruh terhadap baik atau buruknya penerimaan pasien yang selanjutnya akan berpengaruh terhadap tingkat konsumsinya. Tingkat konsumsi pasien terhadap makanan yang disajikan akan berpengaruh terhadap status gizi serta lama perawatannya.

3.2 Hipotesis Penelitian

Ada hubungan antara kualitas makanan (nilai gizi dan cita rasa) dengan daya terima pasien terhadap makanan biasa nasi tinggi kalori tinggi protein di Ruang Masitoh Rumah Sakit Umum 'Aisyiyah Ponorogo.