

BAB 3

KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS PENELITIAN

3.1 Kerangka Konsep



Keterangan :

▭ : Variabel yang di teliti

▭ (dashed) : Variabel yang tidak di teliti



### Penjelasan Kerangka Konsep

Sisa makanan adalah jumlah makanan yang diberikan oleh rumah sakit meliputi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah yang tidak dimakan/ tersisa diatas alat makan. Sisa makanan menggambarkan tingkat kepuasan pasien yang dipengaruhi oleh faktor internal, yaitu psikis, fisik dan kebiasaan makan, faktor eksternal (kualitas makanan) yaitu warna, penampilan, porsi, bentuk, temperatur/ suhu, tekstur, aroma, tingkat kematangan dan rasa, faktor lingkungan yaitu sikap petugas pramusaji dan alat makan. Sikap petugas pramusaji meliputi keramahan petugas baik kepada pasien maupun keluarga pasien, kebersihan secara fisik, kerapian berpakaian, cara memberikan makanan, dan kecepatan pelayanan. Alat makan meliputi kelengkapan alat makan, kebersihan alat makan, kesesuaian alat makan dan keamanan alat makan. Tingkat kepuasan pasien akan mempengaruhi banyak sedikitnya sisa makanan. Penilaian sisa makanan yang disajikan dengan metode visual Comstock menggunakan digital fotografi.

### 3.2 Hipotesis Penelitian

1. Ada hubungan antara kualitas makanan dengan sisa makanan
2. Ada hubungan antara sikap petugas pramusaji dengan sisa makanan
3. Ada hubungan antara alat makan dengan sisa makanan
4. Ada hubungan antara tingkat kepuasan pasien rawat inap terhadap pelayanan makanan dengan sisa makanan di RSUD dr. Murjani sampit.