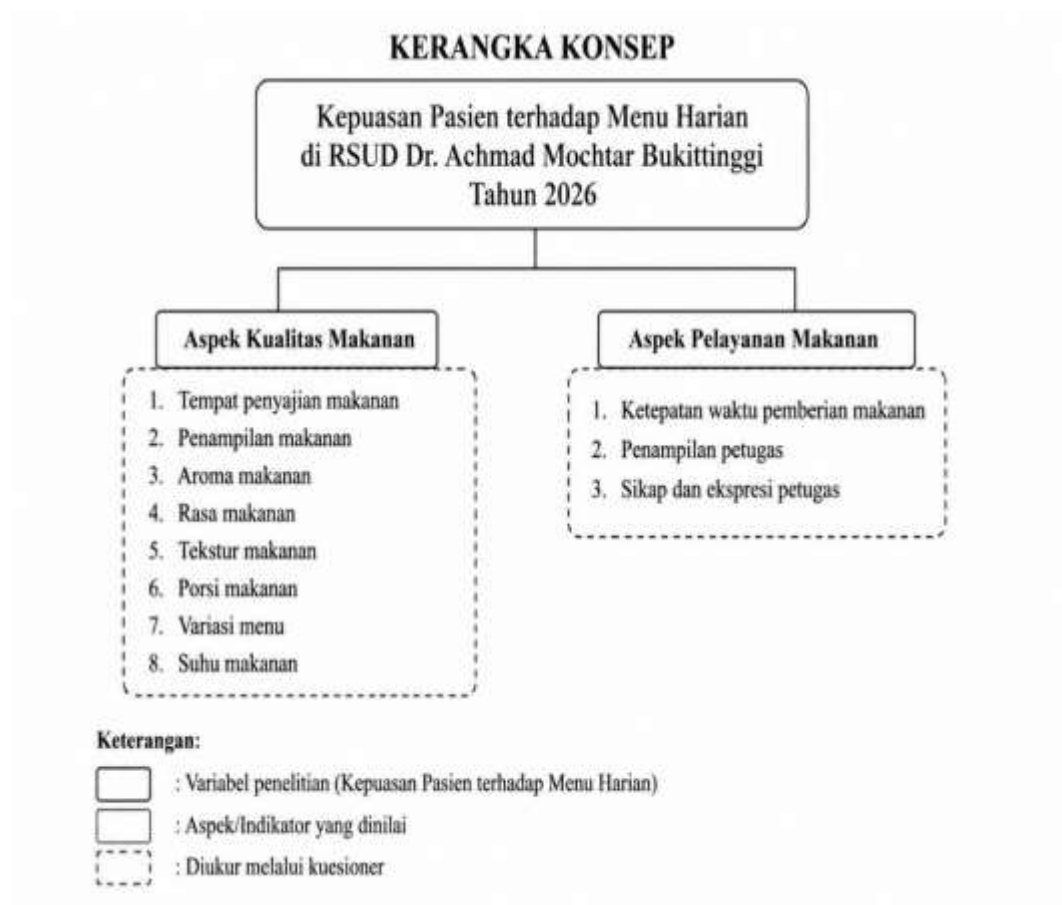


BAB III

KERANGKA OPERASIONAL

3.1 Kerangka Konsep

Kerangka konsep pada penelitian ini tentang tingkat kepuasan pasien terhadap menu harian di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi adalah sebagai berikut.



Gambar 1 Kerangka Konsep

3.2 Definisi Operasional

Definisi operasional pada penelitian tingkat kepuasan pasien terhadap menu harian di RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi tahun 2026 merupakan penjelasan mengenai variabel yang diteliti beserta cara pengukuran yang digunakan. Adapun definisi operasional variabel dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

Tabel 1 Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1.	Tempat penyajian makanan	Penilaian pasien terhadap kebersihan dan kelayakan alat makan serta wadah makanan yang digunakan	Kuesioner (Menurut Hadi (1991:19).	Memberikan skor berdasarkan persepsi pasien	Sangat tidak puas, jika hasil penilaian 0%–24,99% tidak puas, jika hasil penilaian 25%–49,99% puas, jika hasil penilaian 50%–74,99% sangat puas, jika hasil penilaian 75%–100%	Ordinal
2.	Penampilan makanan	Penilaian pasien terhadap tampilan makanan meliputi warna, bentuk, dan cara penyajian	Kuesioner (Menurut Hadi (1991:19).	Memberikan skor berdasarkan persepsi pasien	Sangat tidak puas, jika hasil penilaian 0%–24,99% tidak puas, jika hasil penilaian 25%–49,99% puas, jika hasil penilaian 50%–74,99% sangat puas, jika hasil penilaian 75%–100%	Ordinal

No	Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
3.	Aroma makanan	Penilaian pasien terhadap bau makanan yang dapat mempengaruhi selera makan	Kuesioner	Memberikan skor berdasarkan persepsi pasien	Sangat tidak puas, jika hasil penilaian 0%–24,99% tidak puas, jika hasil penilaian 25%–49,99% puas, jika hasil penilaian 50%–74,99% sangat puas, jika hasil penilaian 75%–100%	Ordinal
4.	Rasa makanan	Penilaian pasien terhadap cita rasa makanan yang disajikan	Kuesioner (Menurut Hadi (1991:19).	Memberikan skor berdasarkan persepsi pasien	Sangat tidak puas, jika hasil penilaian 0%–24,99% tidak puas, jika hasil penilaian 25%–49,99% puas, jika hasil penilaian 50%–74,99% sangat puas, jika hasil penilaian 75%–100%	Ordinal
5.	Tekstur makanan	Penilaian pasien terhadap konsistensi makanan (lunak, keras, halus) sesuai kondisi pasien	Kuesioner (Menurut Hadi (1991:19).	Memberikan skor berdasarkan persepsi pasien	Sangat tidak puas, jika hasil penilaian 0%–24,99% tidak puas, jika hasil penilaian 25%–49,99% puas, jika hasil penilaian 50%–74,99% sangat puas, jika hasil penilaian 75%–100%	Ordinal

No	Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
6.	Porsi makanan	Penilaian pasien terhadap jumlah makanan yang diberikan sesuai kebutuhan	Kuesioner (Menurut Hadi (1991:19).	Memberikan skor berdasarkan persepsi pasien	Sangat tidak puas, jika hasil penilaian 0%–24,99% tidak puas, jika hasil penilaian 25%–49,99% puas, jika hasil penilaian 50%–74,99% sangat puas, jika hasil penilaian 75%–100%	Ordinal
7.	Variasi menu	Penilaian pasien terhadap keberagaman menu yang disajikan	Kuesioner (Menurut Hadi (1991:19).	Memberikan skor berdasarkan persepsi pasien	Sangat tidak puas, jika hasil penilaian 0%–24,99% tidak puas, jika hasil penilaian 25%–49,99% puas, jika hasil penilaian 50%–74,99% sangat puas, jika hasil penilaian 75%–100%	Ordinal
8.	Suhu makanan	Penilaian pasien terhadap kondisi suhu makanan saat disajikan	Kuesioner (Menurut Hadi (1991:19).	Memberikan skor berdasarkan persepsi pasien	Sangat tidak puas, jika hasil penilaian 0%–24,99% tidak puas, jika hasil penilaian 25%–49,99% puas, jika hasil penilaian 50%–74,99% sangat puas, jika hasil penilaian 75%–100%	Ordinal

No	Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
9.	Ketepatan waktu pemberian makan	Penilaian pasien terhadap kesesuaian waktu pemberian makanan	Kuesioner (Menurut Hadi (1991:19).	Memberikan skor berdasarkan persepsi pasien	Sangat tidak puas, jika hasil penilaian 0%–24,99% tidak puas, jika hasil penilaian 25%–49,99% puas, jika hasil penilaian 50%–74,99% sangat puas, jika hasil penilaian 75%–100%	Ordinal
10.	Penampilan petugas	Penilaian pasien terhadap kerapian dan kebersihan petugas penyaji makanan	Kuesioner (Menurut Hadi (1991:19).	Memberikan skor berdasarkan persepsi pasien	Sangat tidak puas, jika hasil penilaian 0%–24,99% tidak puas, jika hasil penilaian 25%–49,99% puas, jika hasil penilaian 50%–74,99% sangat puas, jika hasil penilaian 75%–100%	Ordinal
11.	Sikap dan ekspresi petugas	Penilaian pasien terhadap sikap petugas dalam melayani	Kuesioner (Menurut Hadi (1991:19).	Memberikan skor berdasarkan persepsi pasien	Sangat tidak puas, jika hasil penilaian 0%–24,99% tidak puas, jika hasil penilaian 25%–49,99% puas, jika hasil penilaian 50%–74,99% sangat puas, jika hasil penilaian 75%–100%	Ordinal