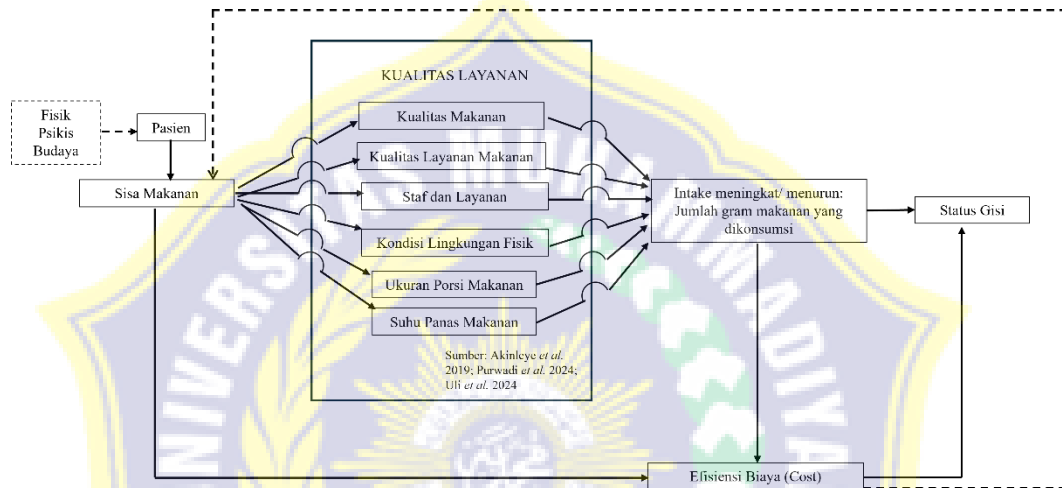


BAB 3

KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS PENELITIAN

3.1 Kerangka Konseptual

Berdasarkan latar belakang dan tinjauan pustaka yang telah dikumpulkan, maka kerangka konseptual dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:



Gambar 3.1 Kerangka konseptual penelitian

3.2 Penjelasan Kerangka Konseptual

Salah satu parameter kualitas layanan di RS adalah jumlah sisa makanan dari pasien, karena dapat menimbulkan pertanyaan mengapa pasien tidak berkenan menghabiskan makanan yang disediakan oleh RS. Sisa makanan dapat diawali dari kualitas RS yang dimodali dari fasilitas yang ada di RS, keuangan dan kebijakan yang berlaku. Kualitas makanan, kualitas layanan makanan, kualitas staf dan layanan, kondisi lingkungan fisik dan ukuran porsi makanan adalah beberapa penyebab yang menghasilkan jumlah sisa makanan. Apabila banyak makanan yang tidak dikonsumsi oleh pasien maka dapat berefek pada status gizi pasien, besarnya biaya yang terbuang atau sebaliknya. Jumlah dana yang diperlukan untuk

memproduksi makanan pasien tidak mencukupi sehingga kualitas makanan kurang dapat diterima dengan baik oleh pasien. Selain itu, kualitas SDM dapat kita nilai dari besarnya sisa makanan yang terbuang.

Tetapi dalam penelitian ini, kami menganalisis adakah pengaruh sisa makan terhadap perubahan status gizi, kualitas sumber daya manusia dan efisiensi biaya. Sisa makanan yang ada didata, dianalisis pengaruhnya terhadap terhadap perubahan status gizi pada tiap kelas pembiayaan. Sisa makanan sebagai parameter bebas yang selalu kita temui sehari-hari pada pelayanan kesehatan di rumah sakit. Berawal dari data sisa makanan ini merupakan hal penting yang akan mempengaruhi kualitas sumber daya manusia, status gizi dan efisiensi biaya rumah sakit. Efisiensi biaya yang dianalisis dari penelitian ini adalah perubahan BMI pada masing-kelas pembiayaan, karena sajian nutrisi tiap kelas pembiayaan berbeda. Kami mengharapkan akan menemukan *cut off point*, berapa gram sajian nutris yang tepat untuk disajikan kepada pasien, sehingga tidak menyisakan banyak makanan di piring.

Bagaimana sisa makanan dapat memengaruhi kualitas sumber daya manusia, kami kumpulkan datanya dengan menggunakan kuesioner. Dari data kuesioner yang ada, akan dapat dianalisis, seberapa besar pengaruh sisa makanan terhadap kualitas layanan. Sehingga dari hasil penelitian ini dapat diambil manfaat bahwa evaluasi efisiensi biaya, kualitas layanan, dan luaran klinis berupa status gizi dapat dilihat dari parameter besarnya sisa makanan di rumah sakit.

3.3 Hipotesis Penelitian

1. Terdapat pengaruh sisa makanan terhadap status gizi pasien rawat inap di RS UNAIR

2. Terdapat pengaruh jumlah sisa makanan terhadap kualitas layanan SDM di RS UNAIR.
3. Terdapat pengaruh besar sisa makanan terhadap efisiensi biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi makanan.

