

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Pelayanan Gizi Rumah Sakit

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Tujuan dari pelayanan gizi rumah sakit ini yaitu terciptanya sistem pelayanan gizi yang bermutu dan paripurna sebagai bagian dari pelayanan kesehatan di rumah sakit. Tujuan tersebut dapat dicapai apabila tersedia tenaga pelayanan gizi yang mempunyai kompetensi dan kemampuan yaitu mengelola sumber daya dalam pelayanan penyelenggaraan makanan bagi konsumen di rumah sakit. (PGRS, 2013).

Berdasarkan pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit tahun 2013, pengorganisasian Pelayanan Gizi Rumah Sakit mengacu pada SK Menkes Nomor 983 Tahun 1998 tentang Organisasi Rumah Sakit dan Peraturan Menkes Nomor 1045/MENKES/PER/XI/2006 tentang Pedoman Organisasi Rumah Sakit di lingkungan Departemen Kesehatan. Kegiatan Pelayanan Gizi Rumah Sakit, meliputi : Asuhan Gizi Rawat Jalan, Asuhan Gizi Rawat Inap, Penelitian dan Pengembangan, serta Penyelenggaraan Makanan.

2. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

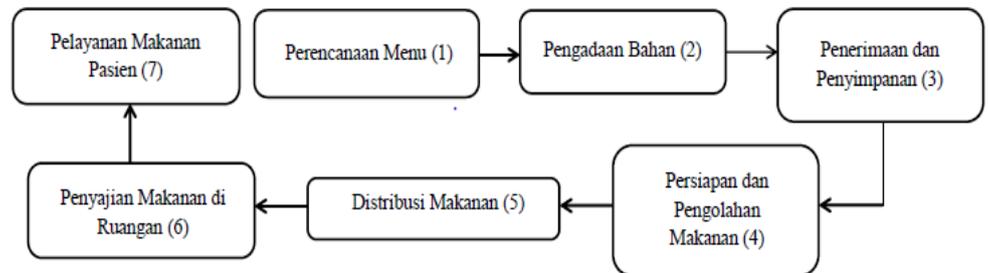
Penyelenggaraan makanan pada institusi rumah sakit merupakan pelayanan gizi yang diselenggarakan untuk dapat memenuhi kebutuhan orang sakit dan bertujuan untuk mendukung

proses penyembuhan (Widyastuti, 2018). Menurut Kemenkes (2013) 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. Sasaran penyelenggaraan makanan di rumah sakit terutama pasien rawat inap. Sesuai dengan kondisi rumah sakit dapat juga dilakukan penyelenggaraan makanan bagi karyawan. Ruang lingkup penyelenggaraan makanan rumah sakit meliputi produksi dan distribusi makanan.

Tujuan penyelenggaraan makanan di rumah sakit untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh pasien guna mencapai status gizi yang optimal sehingga dapat menunjang penyembuhan dan pemulihan penyakitnya (Kemenkes, 2013; Safmila, 2022).

Menurut Kemenkes (2013) perencanaan bahan makanan salah satu rangkaian kegiatan penyelenggaraan di rumah sakit. Perencanaan kebutuhan bahan makanan merupakan serangkaian kegiatan menetapkan macam, jumlah dan mutu bahan makanan yang diperlukan dalam kurun waktu tertentu. Bahan-bahan makanan yang termasuk dalam perencanaan kebutuhan bahan makanan terdiri dari bahan makanan segar/basah dan bahan makanan kering. Bahan makanan basah adalah bahan makanan yang mengandung kadar air tinggi sehingga mudah busuk, cepat rusak atau tidak tahan lama.

Alur Penyelenggaraan makanan rumah sakit sebagai berikut seperti pada Gambar dibawah ini.



Gambar 1. Alur Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Sumber : Kemenkes (2013)

Penyelenggaraan makanan diawali dengan :

a. Perencanaan Menu dan Kebutuhan Bahan Makanan

Perencanaan menu merupakan serangkaian kegiatan yang kritis, maksudnya adalah menu yang disusun mempunyai dampak pada kegiatan penyelenggaraan makanan selanjutnya (PGRS, 2007). Menu yang telah disusun, diolah untuk memenuhi selera konsumen/pasien dan berguna untuk memenuhi kebutuhan zat gizi pasien sesuai prinsip gizi seimbang (Aritonang, 2014). Dalam menyusun menu, harus bervariasi dan ada keseimbangan dalam rasa, warna, serta penggunaan bahan makanan. Artinya, menu pada satu kali makan tidak ada pengulangan warna, bahan, bentuk, ataupun rasa.

Perencanaan kebutuhan bahan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan untuk menetapkan macam, mutu dan jumlah bahan makanan dengan spesifikasi yang ditetapkan dalam kurun waktu tertentu (PGRS, 2013). Perencanaan kebutuhan makanan dilakukan dengan cara menghitung kebutuhan makanan yang diperlukan secara kuantitas maupun kualitas dalam rangka mempersiapkan penyelenggaraan makanan rumah sakit.

Data-data yang perlu dipersiapkan dalam melakukan perencanaan kebutuhan bahan makanan, seperti berikut :

- 1) Daftar bahan makanan yang akan dibutuhkan. Oleh karena itu, perlu untuk membuat pedoman menu yang memuat tentang bahan makanan yang dibutuhkan dalam porsi besar yang telah dicantumkan dalam berat kotor.
- 2) Menetapkan jumlah porsi makanan yang dibutuhkan untuk masing-masing konsumen/pasien. Jumlah porsi yang dibutuhkan untuk masing-masing bahan makanan tergantung pada kebutuhan energi dan zat gizi yang sudah dihitung sebelumnya.
- 3) Menentukan aturan pemberian makanan.
- 4) Menentukan jadwal pemberian makan.
- 5) Menentukan sistem pengadaan makanan yang akan dilakukan.

b. Pengadaan Bahan Makanan

Kegiatan pengadaan bahan makanan meliputi pemesanan dan pembelian bahan makanan

1) Pemesanan Bahan Makanan

Pemesanan bahan makanan merupakan kegiatan penyusunan permintaan (*order*) bahan makanan berdasarkan menu atau pedoman menu dan rata-rata jumlah konsumen atau pasien yang ada. Pemesanan bahan makanan dapat dilakukan sesuai dengan kurun waktu tertentu (harian, mingguan atau bulanan). Tujuan kegiatan pemesanan bahan makanan yaitu tersedianya daftar pesanan bahan makanan sesuai menu, waktu pemesanan serta standar porsi bahan makanan dan spesifikasi yang telah ditetapkan (PGRS, 2013).

Pemesanan bahan makanan institusi biasanya dilakukan secara swakelola. Secara garis besar pemesanan bahan makanan di institusi seperti berikut :

- a) Pemesanan bahan makanan basah yang dilakukan setiap hari, di mana bahan makanan yang dipesan hari ini merupakan bahan makanan yang akan digunakan untuk pengelolaan menu siang dan sore hari serta menu makan pagi dua hari berikutnya
 - b) Pemesanan bahan makanan kering yang merupakan bahan makanan yang disimpan dalam waktu lebih lama sehingga memungkinkan adanya cadangan dalam gudang. Contoh bahan makanan kering yang masuk dalam kelompok ini adalah teh, susu, bumbu-bumbu kering, beras, garam dan gula. Bahan makanan kering datang setiap 2-3 hari sekali, atau seminggu sekali, bahkan ada yang sebulan sekali. Pemesanan bahan makanan kering dilakukan dua kali dalam seminggu.
- 2) Pembelian Bahan Makanan

Pembelian bahan makanan merupakan serangkaian kegiatan penyediaan macam, jumlah, spesifikasi bahan makanan untuk memenuhi kebutuhan konsumen atau pasien sesuai ketentuan serta kebijakan yang berlaku. Pembelian bahan makanan merupakan prosedur penting untuk memperoleh bahan makanan, biasanya terkait dengan produk yang benar, jumlah yang tepat, waktu yang tepat dan harga yang benar.

Terdapat 3 elemen dalam pembelian bahan makanan yaitu : a) Metode pengadaan yang dipilih, jika tidak teliti dapat menyebabkan biaya tinggi. b) Penyusunan dan persyaratan kontrak kerja dengan pemasok

merupakan hal yang sangat penting untuk menjaga agar mutu dan waktu pelaksanaan pembelian terjamin. c)

Order pemesanan, agar barang sesuai

c. Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan merupakan sebuah rangkaian kegiatan meneliti, memeriksa, mencatat dan melaporkan bahan makanan yang sudah ditetapkan dalam surat kontrak (surat perjanjian jual beli) baik dari segi macam, jumlah, kualitas bahan makanan serta waktu penerimaannya (Permenkes, 2013).

d. Penyimpanan dan Distribusi Bahan Makanan

Penyimpanan dan distribusi bahan makanan adalah suatu proses kegiatan yang menyangkut pemasukan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, serta penyaluran bahan makanan sesuai dengan permintaan untuk persiapan pemasakan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan merupakan suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan makanan kering dan basah serta mencatat serta pelaporannya. Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima harus segera dibawa ke ruang penyimpanan, gudang atau ruangan pendingin (Bakri, dkk., 2018). Prasyarat penyimpanan bahan makanan adalah adanya sistem penyimpanan barang, tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai persyaratan, dan tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan.

3. Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan merupakan sebuah rangkaian kegiatan meneliti, memeriksa, mencatat dan melaporkan bahan makanan yang sudah ditetapkan dalam surat kontrak (surat

perjanjian jual beli) baik dari segi macam, jumlah, kualitas bahan makanan serta waktu penerimaannya (Permenkes, 2013).

Penerimaan bahan makanan adalah lanjutan dari proses pembelian bahan makanan (Al-faida et al., 2022). Dalam penerimaan bahan makanan dibagi menjadi 2 yaitu penerimaan bahan makanan kering dan penerimaan bahan makanan basah (Ronitawati et al., 2017). Menurut Bakri dkk (2018) prinsip yang perlu diperhatikan dalam penerimaan bahan makanan :

- a) Jumlah bahan makanan yang diterima harus sama dengan jumlah bahan makanan yang ditulis dalam fraktur pembelian dan sama jumlahnya dengan daftar permintaan institusi.
- b) Mutu bahan makanan yang diterima harus sama dengan spesifikasi bahan makanan yang diminta pada saat kontrak pengertian penerimaan bahan makanan.
- c) Penerimaan bahan makanan merupakan suatu kegiatan yang meliputi memeriksa, meneliti, mencatat dan melaporkan macam, kualitas dan jumlah bahan makanan yang sesuai dengan pesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan dalam perjanjian jual beli.
- d) Harga bahan makanan yang tercantum dalam fraktur pembelian harus sama dengan harga bahan makanan yang tercantum dalam penawaran bahan makanan.

Dalam penerimaan bahan makanan terdapat beberapa kegiatan seperti masukan (*input*), proses dan keluaran (*output*). Input dalam penerimaan bahan makanan meliputi tim atau petugas penerimaan bahan makanan, sarana dan prasarana serta dokumen/pencatatan penerimaan bahan makanan yang digunakan untuk menghasilkan output. Input dalam penerimaan bahan makanan sebagai berikut :

a. Tim Penerimaan Bahan Makanan

Kegiatan penerimaan bahan makanan membutuhkan tim penerima. Tenaga yang bertugas sebagai tim penerima memiliki syarat yaitu harus mempunyai sikap sebagai berikut: tanggung jawab, mampu mengambil keputusan, mempunyai keahlian memilih dan menilai spesifikasi bahan makanan yang baik, memiliki pengetahuan yang luas tentang bahan makanan, tidak mudah berkompromi dengan penjual atau rekanan, bijaksana dan jujur, ramah kepada penjual dan rekanan, taat dan tepat janji yang diberikan kepada penjual atau rekanan (Bakri, 2018).

Tugas pokok dari unit penerimaan bahan makanan adalah a) Cek bahan makanan segera meliputi pemeriksaan faktur permintaan, tanggal pengiriman, jumlah, berat, panjang, tanggal kadaluarsa, satuan ukuran. b) Membubuhkan tanda pada bahan makanan yang sudah diperiksa dan tanggal bahan makanan tersebut diterima sehingga memudahkan dalam penerapan sistem FIFO. c) Menandatangani faktur pembelian bahan makanan sesuai dengan yang bahan makanan yang diterima. d) Mengisi formulir penerimaan, membuat laporan penerimaan dan membuat berita acara penerimaan bahan makanan. e) Membuat laporan bahan makanan yang dikembalikan (didiskualifikasi) karena tidak sesuai spesifikasi. f) Mengirim bahan makanan yang diterima ke bagian penyimpanan kering dan segar/basah untuk yang perlu disimpan dan ke bagian persiapan untuk bahan makanan yang langsung akan diolah.

b. Sarana dan Prasarana Penerimaan Bahan Makanan

Tempat atau ruangan digunakan untuk penerimaan bahan makanan dan mengecek kualitas serta kuantitas

bahan makanan. Letak ruangan ini sebaiknya mudah dicapai kendaraan, dekat dengan ruang penyimpanan serta persiapan bahan makanan. Luas ruangan tergantung dari jumlah bahan makanan yang diterima (Kemenkes, 2013).

Dalam PGRS (2013) menyebutkan bahwa dalam penerimaan bahan makanan membutuhkan peralatan diantaranya seperti timbangan 100-300 kg, rak bahan makanan beroda, kereta angkut, alat-alat kecil seperti pembuka botol, penusuk beras, pisau dan sebagainya.

c. Dokumentasi Penerimaan Bahan Makanan

Dokumen yang diperlukan dalam penerimaan bahan makanan, meliputi: lembar/formulir purchase order yang sudah disetujui sebagai pedoman dalam menerima bahan makanan dari berbagai supplier yang akan datang pada hari yang sudah ditentukan, lembar/formulir memorandum invoice, yaitu formulir yang dipakai untuk mencatat kembali nota-nota sesuai dengan barang yang diterima pada hari itu, lembar/formulir daily receiving report, yaitu formulir yang digunakan untuk membuat rekap semua bahan makanan yang diterima pada hari itu sesuai dengan nota dan memorandum voice untuk dilaporkan kepada bagian pembayaran, lembar spesifikasi bahan makanan yang akan diterima sesuai dengan standar yang ditetapkan perusahaan dan daftar harga yang berlaku.

Proses dalam penerimaan bahan makanan adalah kegiatan yang akan menunjukkan perubahan yang terjadi dari input menjadi output. Keempatannya meliputi jadwal penerimaan, metode dan langkah penerimaan bahan makanan. Proses dalam penerimaan bahan makanan adalah sebagai berikut :

1) Jadwal penerimaan bahan makanan

Penerimaan bahan makanan basah dilakukan setiap hari (harian) dan penerimaan bahan makanan kering dilakukan per minggu (mingguan) atau per bulan tergantung institusi yang bersangkutan.

2) Metode dan langkah penerimaan bahan makanan

a) Secara buta (*Blind Receiving*)

Pada cara ini petugas penerima tidak menerima faktur pembelian dari pihak penjual. Penerima hanya menerima bahan makanan dan langsung mengecek jumlahnya dan mencatat pada buku atau formulir yang tersedia. Faktur pengiriman bahan makanan oleh pengirim disampaikan kepada bagian pembayaran. Pada metode secara buta tidak ada pengecekan mengenai spesifikasi bahan makanan yang diterima bahkan sering terjadi tidak ada juga pengecekan terhadap jumlahnya jadi langsung digunakan. Metode Buta (*Blind receiving*) biasanya sering digunakan pada institusi penyelenggaraan makanan yang memiliki tenaga kerja yang terbatas jumlah dan kemampuannya atau yang dikelola tidak secara profesional seperti panti sosial, pondok pesantren dan sejenisnya.

b) Secara konvensional (*Conventional Receiving*)

Petugas penerima bahan makanan menerima faktur pembelian dengan spesifikasinya sehingga apabila jumlah dan mutu tidak sesuai petugas penerima berhak mengembalikannya. Prosedur pengembalian bahan makanan sebaiknya petugas pengiriman bahan makanan ikut mengakui adanya ketidakcocokan pesanan dengan pengiriman, yang

ditandai dengan membubuhkan tanda tangan di lembar pengembalian bahan makanan tersebut. Metode konvensional digunakan pada institusi penyelenggaraan makanan yang dikelola secara baik dan anggaran dalam penyelenggaraan jelas serta sistem pembelian menggunakan pelanggan atau pihak ketiga.

3) Daftar jenis dan jumlah bahan makanan

Output dalam penerimaan bahan makanan meliputi ketepatan jumlah dan kualitas serta ketepatan waktu penerimaan bahan makanan. Output dalam penerimaan bahan makanan adalah sebagai berikut:

a) Ketepatan jumlah

Bahan makanan yang diterima secara kuantitas sesuai dengan jumlah bahan makanan yang dipesan. Penerimaan bahan makanan dikatakan tepat apabila bahan makanan yang diterima sesuai dengan jumlah yang terdapat dalam pesanan (Yuliana, 2014).

b) Ketepatan spesifikasi

Ketepatan spesifikasi adalah jumlah spesifikasi bahan makanan yang dipesan sama dengan yang diterima pada penerimaan bahan makanan. Apabila spesifikasi yang diterima tidak sama maka dapat dikatakan tidak tepat.

Spesifikasi bahan makanan adalah standar bahan makanan yang ditetapkan oleh instalasi gizi di RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang sesuai dengan nama bahan makanan, ukuran/kemasan/tipe unit, tingkat kualitas, satuan bahan makanan dan keterangan khusus lain bila ada.

Contoh : Spesifikasi ikan tongkol adalah tanpa tulang atau fillet, berat ½ kg/potong, daging tidak berlendir, kenyal, bau segar, tidak amis, dan tidak beku.

c) Ketepatan waktu penerimaan

Waktu penerimaan bahan makanan sesuai dengan waktu yang telah ditetapkan oleh instalasi gizi dan rekanan. Penerimaan bahan makanan dikatakan tepat apabila bahan makanan yang diterima pada jam dan tanggal sesuai dengan waktu yang telah ditentukan yang terdapat dalam daftar pesanan. Ketersediaan bahan baku sangat penting dalam proses produksi (Hilary & Wibowo, 2021). Apabila bahan makanan yang diterima tidak tepat waktu maka akan menghambat proses produksi karena tanpa adanya bahan baku, proses produksi tidak dapat berjalan dengan lancar.

4. Bahan Makanan Lauk Hewani

Bahan makanan hewani meliputi daging, ikan, dan telur. Dalam pemilihan daging yang berkualitas, ada ciri-ciri yang harus diperhatikan antara lain warna, aroma, tekstur, dan penampakan daging. Untuk daging sapi yang berkualitas, warna daging yang yaitu merah terang dan mengkilap. Daging yang berkualitas memiliki tekstur elastis, apabila ditekan akan kembali ke bentuk semula. Selain itu aroma daging juga segar, mempunyai bau khas daging, dan tidak berbau busuk. Lalu kenampakan daging yang berkualitas yaitu tidak berlendir, tidak kering, dan tidak lengket. (Prayitno, SA,). Penanganan daging seperti ayam, sapi, dan kambing sebaiknya tidak dicuci sebelum dimasak. Selain itu, setelah membeli daging dianjurkan untuk tidak melalui proses

penyimpanan, tetapi langsung diolah segera setelah pembelian (Wayansari, 2018).

Pemilihan ikan segar mempunyai banyak parameter baik secara fisik, kimia, dan biologis. Adapun ciri dari ikan yang masih segar antara lain yaitu mata jernih, kornea bening, pupil hitam, mata cembung, dan insang merah segar. Pada ikan yang masih segar, apabila ditekan maka tidak akan menimbulkan bekas. Bahan makan hewani lain yaitu telur. Adapun mutu telur yang baik yaitu dinilai dari keadaan fisik telur seperti ukuran (berat, panjang, dan lebar), warna (agak kecoklatan, coklat), kondisi cangkang telur (tipis dan tebal), rupa/bentuk (bulat, lonjong) dan kebersihan cangkang telur. Apabila cangkang telur terdapat kotoran, sebaiknya dicuci terlebih dahulu sebelum dilakukan penyimpanan, agar tidak mengkontaminasi bahan makanan yang lain (Wayansari, 2018).

5. Bahan Makanan Sayuran

Sayuran merupakan sebutan bagi bahan pangan asal tumbuhan yang biasanya mengandung kadar air tinggi dan dikonsumsi dalam keadaan segar atau setelah diolah secara minimal. Terdapat banyak sekali jenis sayuran yang memiliki warna, aroma, rasa, dan tekstur yang berbeda-beda (Nasuha, 2024). Apabila ditinjau dari segi gizinya, secara umum sayuran merupakan sumber penting dari banyak nutrisi, termasuk didalamnya potasium, asam folat, vitamin A, vitamin E, Vitamin C, serat makanan dan antara sayuran satu dengan sayuran lainnya tentu saja akan memiliki kandungan gizi atau nutrisi yang berbeda (Kemenkes, 2018). Jenis sayuran dibedakan menjadi 2 kelompok yaitu :

- A. Sayur-sayuran yang mengandung sedikit kalori dan protein
- B. Sayur-sayuran yang mengandung 50 kalori dan 3 gram protein dalam 100 gram sayuran segar yang telah bersih

Kelompok sayuran A boleh dimakan berapa saja tanpa menimbulkan terjadinya kegemukan. Sayuran kelompok ini diantaranya adalah daun kacang panjang, oyong, kembang kol, rebung sawi, tauge, seledri, labu air, terong, ketimun dan juga kangkung. Sedangkan kelompok sayuran B lebih banyak mengandung pati sehingga kalorinya lebih tinggi. Contoh sayuran dari kelompok ini adalah kacang kapri, daun melinjo, daun singkong, buncis, wortel, nangka muda, bit, dan lain-lain.

(Sagita, 2020; Nasuha, 2024) Sayuran dapat dikelompokkan berdasarkan bagian yang dimanfaatkan antara lain :

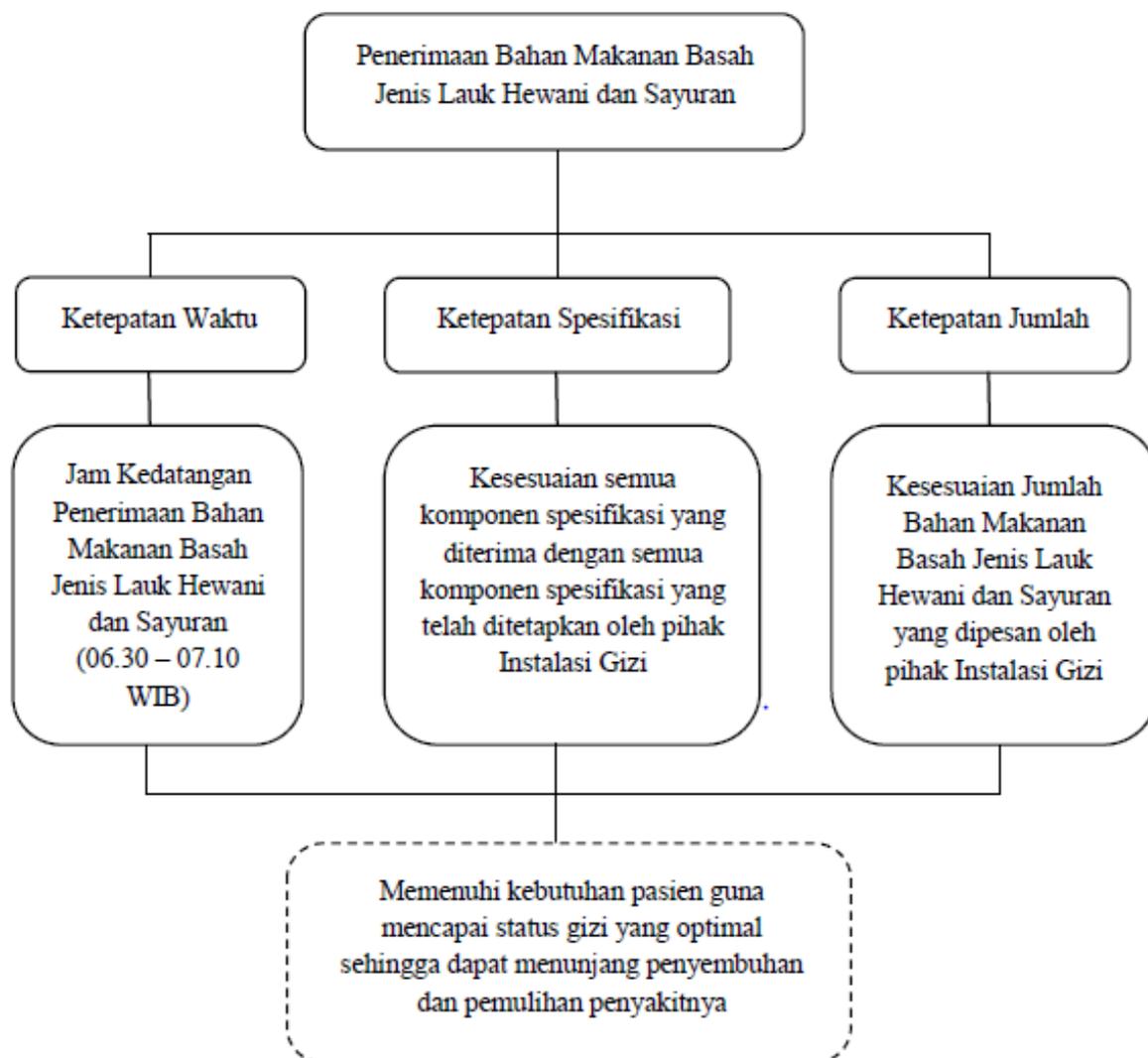
1. Sayuran daun adalah kelompok sayuran yang hanya dimanfaatkan bagian daun saja seperti sawi hijau, sawi putih, kangkung, bayang, kubis.
2. Sayuran batang adalah kelompok sayuran yang dimanfaatkan bagian batangnya seperti asparagus, rebung, kailan dan sebagainya.
3. Sayuran akar atau umbi adalah kelompok sayuran yang dimanfaatkan bagian organ yang berada di dalam tanah seperti kentang, bit, lobak, bawang dan wortel.
4. Sayuran bunga adalah kelompok sayuran yang hanya dimanfaatkan bagian bunganya saja seperti bunga turi, kembang kol dan brokoli.
5. Sayuran buah adalah kelompok sayuran yang dimanfaatkan bagian buahnya seperti tomat, terong, timun, labu, labu siam dan cabai.
6. Sayuran biji adalah kelompok sayuran yang dimanfaatkan bagian bijinya saja, contohnya seperti kacang kapri, kacang merah, kacang polong, jagung dan petai.

Menurut Apriyanto (2022) kualitas sayuran dapat dikatakan baik apabila warna sayuran tampak segar, tidak cacat, tidak layu, tidak ada yang berlubang akibat digigit oleh ulat, serangga ataupun

hewan lainnya. Sayuran dapat menjadi rusak baik secara fisik maupun oleh serangga atau karena pertumbuhan mikroba. Tanda-tanda kerusakan sayuran serta produk olahannya adalah : Menjadi memar karena benturan fisik, Menjadi layu karena penguapan air, Timbulnya noda-noda warna karena spora kapang yang tumbuh pada permukaannya, Timbulnya bau alkohol atau rasa asam, Menjadi lunak karena sayuran menjadi berair (Kemenkes, 2013). Kerusakan pada sayuran apabila ditinjau dari penyebabnya dibagi menjadi empat jenis yaitu kerusakan fisik. Kerusakan biologi, kerusakan kimiawi, dan yang terakhir kerusakan secara mekanik (Mushollaeni, 2012).

Penerimaan bahan makanan adalah kegiatan untuk mengontrol kualitas dan kuantitas bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit (Cahyaningtyas, 2020). Sayuran menjadi salah satu bahan pangan yang penting dalam hidangan. Sehingga perlu adanya pengawasan dan ketelitian dalam pengecekan kualitas dan kuantitas bahan makanan sayuran sebelum proses pengolahan makanan.

B. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep

Keterangan :



: Variabel yang diteliti



: Variabel yang tidak diteliti

