

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN JUDUL DALAM	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
LEMBAR BIODATA	vii
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan	4
D. Manfaat	5
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Rumah Sakit	7
B. Penyelenggaraan Makanan Institusi	7
C. Pelayanan Gizi Rumah Sakit	9
D. Sistem Penyelenggaraan Makanan	10
E. Kualitas Bahan makanan	19
F. Spesifikasi Bahan Makanan	20
G. Monitoring dan Evaluasi Gizi	23
H. Kerangka Teori	25
I. Kerangka Konsep	26
J. Definisi Operasional	27
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	30
B. Populasi Data	30
C. Waktu dan Lokasi Penelitian	30
D. Pengumpulan Data	30
E. Pengolahan dan Analisis Data	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum RS Mitra Husada Pringsewu	32
B. Gambaran Umum Instalasi Gizi RS. Mitra Husada Pringsewu	33
C. Hasil	44
D. Pembahasan	49

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

58

B. Saran

58

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1	Spesifikasi Bahan Makanan	22
Tabel 2	Definisi Oprasional	28
Tabel 3	Pekerjaan	35
Tabel 4	Pendidikan	35
Tabel 5	Shif kerja	36
Tabel 6	Gedung	37
Tabel 7	Cara Penerimaan Bahan Makanan	46
Tabel 8	Prinsip Penerimaan Bahan Makanan	47
Tabel 9	Prasyarat Penerimaan Bahan Makanan	47
Tabel 10	Jenis Penerimaan Bahan Makanan	48
Tabel 11	Tugas dan Tanggung Jawab Petugas Penerimaan	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kerangka Teori	26
Gambar 2 Kerangka Konsep	27

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Lembar Persetujuan Responden
- Lampiran 2 Lembar *Cheklis*
- Lampiran 3 Kualitas bahan makanan basah
- Lampiran 4 Kualitas bahan makanan
- Lampiran 5 Daftar Spesifikasi Bahan Makanan
- Lampiran 6 Siklus Menu Pasien
- Lampiran 7 Siklus Menu Dokter
- Lampiran 8 Siklus Menu Karyawan
- Lampiran 9 Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 10 Lembar Permohonan Purchase Order