

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
LEMBAR BIODATA	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	6
E. Ruang Lingkup Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pelayanan Gizi Rumah Sakit	7
B. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	8
C. Pembelian Bahan Makanan	9
D. Penerimaan Bahan Makanan	15
E. Penyimpanan Bahan Makanan	20
F. Kerangka Teori	31
G. Kerangka Konsep	32
H. Definisi Operasional	33
BAB III METODELOGI PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	37
B. Subjek Penelitian	37
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	37
D. Pengumpulan Data	37
E. Pengolahan dan Analisis Data	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil	40
B. Pembahasan	52
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	64

B. Saran	64
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN	69

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 1	Definisi Operasional	33
Tabel 2	Pembagian Makanan Kelas I, II dan III	44
Tabel 3	Prasyarat Pembelian Bahan Makanan	47
Tabel 4	Syarat Letak Ruang Penerimaan Bahan Makanan	48
Tabel 5	Syarat Penerimaan Bahan Makanan	49
Tabel 6	Kegiatan Penyimpanan Bahan Makanan kering	49
Tabel 7	Kegiatan Penyimpanan Bahan Makanan basah	50
Tabel 8	Syarat Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering	51
Tabel 9	Syarat Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Basah	52

DAFTAR GAMBAR

		Halaman
Gambar 1	Kerangka Teori	31
Gambar 2	Kerangka Konsep	32

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Surat Pernyataan Persetujuan Untuk Diwawancara	70
Lampiran 2. Surat Izin Penelitian	71
Lampiran 3. Surat balasan izin Penelitian Rumah Sakit	72
Lampiran 4. Pernyataan Persetujuan wawancara responden	73
Lampiran 5. Struktur Organisasi Instalasi Gizi	75
Lampiran 6. Lembar Kuisisioner dan <i>Ceklist</i>	76
Lampiran 7. Dokumentasi Kegiatan	84
Lampiran 8. Spesifikasi Bahan Makanan	86
Lampiran 9. Daftar Belanjaan	87
Lampiran 10. Kartu Stok	88
Lampiran 11. Data Pasien Rawat Inap Tahun 2022	89
Lampiran 12. Ceklist Pengecekan Suhu	90
Lampiran 13. Laporan Penggunaan Bahan Makanan Basah	91