

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PERNYATAAN ORISINILITAS	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
BIODATA PENULIS	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Ruang Lingkup Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	6
B. Perencanaan Menu	8
C. Biaya Pada Penyelenggaraan Makanan	10
D. Kerangka Teori	18
E. Kerangka Konsep	18
F. Definisi Operasional	19
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	20
A. Rancangan Penelitian	20
B. Subjek Penelitian	20
C. Tempat dan Waktu penelitian	20
D. Pengumpulan Data	20
E. Pengolahan Data	21
F. Analisis Data	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	23
A. Gambaran Umum Rumah Sakit Ragab Begawe Caram	23
B. Gambaran Umum Instalasi Gizi	25
C. Hasil Penelitian	26
D. Pembahasan	29

BAB V	PENUTUP	35
	A. Kesimpulan	35
	B. Saran	36
	DAFTAR PUSTAKA	37
	LAMPIRAN	39

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.	Definisi Operasional 19
Tabel 2.	Perhitungan Anggaran Dana Pasien 21
Tabel 3.	Perhitungan Analisis Biaya Penggunaan Bahan Makanan 21
Tabel 4.	Perhitungan Analisis Biaya yang Ditetapkan dan Dibelanjakan 22
Tabel 5	Distribusi Tempat Tidur di RSUD Ragab Begawe Caram 24
Tabel 6	Tenaga Pelaksana Gizi RSUD Ragab Begawe Caram 25
	Berdasarkan Pendidikan
Tabel 7	Rata Rata Pasien Rawat Inap tahun 2022 26
Tabel 8	Perhitungan Anggaran Dana Pasien thn 2022 27
Tabel 9	Analisis Penggunaan Biaya Makan Pasien 28
Tabel 10	Hasil Analisis Biaya Makan Pasien dengan anggaran makan yang Ditetapkan 29

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Teori	18
Gambar 2. Kerangka Konsep	18

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1	Instrumen Penelitian 39
Lampiran 2	Surat Izin Penelitian 41
Lampiran 3	Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSUD Ragab Begawe Caram 43
Lampiran 4	Instalasi Gizi RSUD Ragab Begawe Caram 44
Lampiran 5	Siklus Menu 45
Lampiran 6	Standar Porsi 46
Lampiran 7	Standar Bumbu 48
Lampiran 8	Dokumentasi 51