

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	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 Penelitian	4
D. Manfaat	4
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Penyelenggaraan Makanan Institusi	6
B. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	7
C. Makanan Lunak	10
D. Kepuasan	10
E. Faktor Yang Mempengaruhi Kepuasan	11
F. Sisa Makanan	15
G. Kerangka Teori	18
H. Kerangka Konsep	19
I. Definisi Oprasional	20
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Rancangan	23
B. Subjek Penelitian	23
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	23
D. Pengumpulan Data	24
E. Pengolahan Data	25
F. Analisis Data	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Penyelenggaraan Makanan	28
B. Gambaran Responden Pasien	30
C. Gambaran Kepuasan	31
D. Gambaran Penampilan Makanan	31
E. Gambaran Citarasa Makanan	35
F. Gambaran Sisa Makanan	38
G. Pembahasan	39

BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	45
B. Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN	48

DAFTAR TABEL

Nomor Tabel		Halaman
Gambar 1.	Definisi Operasional	20
Gambar 2.	Distribusi responden pasien	30
Gambar 3.	Distribusi kepuasan	31
Gambar 4.	Distribusi penampilan makanan	31
Gambar 5.	Distribusi warna	32
Gambar 6.	Distribusi bentuk	32
Gambar 7.	Distribusi besar porsi	33
Gambar 8.	Distribusi aroma	34
Gambar 9.	Distribusi citarasa makanan	35
Gambar 10.	Distribusi rasa	36
Gambar 11.	Distribusi bumbu	36
Gambar 12.	Distribusi tekstur	37
Gambar 13.	Distribusi suhu	37
Gambar 14.	Distribusi tingkat kematangan	38
Gambar 15.	Distribusi sisa makanan	39

DAFTAR GAMBAR

Nomor Gambar		Halaman
Gambar 1.	Kerangka Teori	19
Gambar 2.	Kerangka Konsep	20

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran		Halaman
Lampiran 1.	Lembar Persetujuan Responden	49
Lampiran 2.	Kuisisioner	50
Lampiran 3.	Form Sisa Makanan	52
Lampiran 4.	Dokumentasi	53
Lampiran 5.	Surat Izin Penelitian	54
Lampiran 6.	Surat Balasan Penelitian	56
Lampiran 7.	Siklus Menu Kelas III	57
Lampiran 8.	Data Rekapitan Penampilan Makanan	59
Lampiran 9.	Data Rekapitan Citarasa Makanan	61
Lampiran 10.	Data Sisa Makanan	64
Lampiran 11.	Perhitungan Sisa Makanan	65
Lampiran 12.	Data SPSS Responden	67