

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	4
C. Tujuan	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Ruang Lingkup	5
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Rumah Sakit	6
B. Pelayanan Gizi Rumah Sakit	6
C. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	7
D. Perencanaan Menu	11
E. Pengadaan Bahan Makan	12
F. Kerangka Teori	22
G. Kerangka Konsep	23
H. Definisi Oprasional	24
 BAB III METODE PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	26
B. Subjek Penelitian	26
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	26
D. Pengumpulan Data	26
E. Pengolahan dan Analisis Data	28
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHSAN	
A. Gambaran Umun Instalasi Gizi	29

B. Hasil Penelitian	34
C. Pembahasan Penelitian	34
 BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	48
B. Saran	48
 DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1 Definisi Operasional	24
Tabel 2 Ketenagaan Instalasi Gizi Pada Pekerjaan	34
Tabel 3 Langkah Langkah Perencanaan Menu	35
Tabel 4 Pemesanan Bahan Makanan	36
Tabel 5 Pembelian Bahan Makanan	37
Tabel 6 Penerimaan Bahan Makanan	38
Tabel 7 Pemberian Makan Pasien Rawat Inap	40

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1 Kerangka Teori	22
Gambar 2 Kerangka Konsep	23
Gambar 3 Alur Penyelenggaraan Makanan RS Bhayangkara	33

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Kuesioner dan lembar <i>checklist</i> penelitian	
Lampiran 2 Siklus menu Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung	
Lampiran 3 Spesifikasi bahan makanan	
Lampiran 4 Standar porsi	
Lampiran 5 Surat izin penelitian	
Lampiran 6 Surat balasan izin penelitian rumah sakit	
Lampiran 7 Surat persetujuan wawancara	
Lampiran 8 Dokumentasi penelitian	