

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL		
LEMBAR PERNYATAAN ORISINIL		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	2
	A. Latar belakang	2
	B. Rumusan masalah	3
	C. Tujuan	4
	D. Manfaat	4
	E. Ruang Lingkup	4
BAB II	TINJAUAN PUSTAKA	5
	A. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	6
	B. Persepsi	6
	C. Layanan Makanan	8
	D. Kerangka Teori	12
	E. Kerangka Konsep	13
	F. Definisi Operasional	14
BAB III	METODE PENELITIAN	21
	A. Rancangan	21
	B. Subjek	21
	C. Lokasi dan waktu	23
	D. Pengumpulan data	23
	E. Analisa Data	23
DAFTAR PUSTAKA		26
LAMPIRAN		28

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Scoring Untuk Jawaban Kuesioner	11
Tabel 2. Definisi Operasional	14
Tabel 3. Jam Distribusi dan Alat Makan	29
Tabel 4. Warna Makanan	30
Tabel 5. Bentuk Makanan	31
Tabel 6. Porsi Makanan	32
Tabel 7. Aroma Makanan	32
Tabel 8. Rasa Makanan	33
Tabel 9. Bumbu Makanan	34
Tabel 10. Tekstur Makanan	35
Tabel 11. Suhu Makanan	35
Tabel 12. Tingkat Kematangan Makanan	36

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Teori	12
Gambar 2. Kerangka Konsep	13

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Lembar Persetujuan Responden	52
Lampiran 2. Kuesioner Penelitian	53
Lampiran 3. Siklus Menu RSUD Jend Ahmad Yani Metro	60
Lampiran 4. Stuktur Organisasi Instalasi Gizi RSUD Jend Ahmad Yani	68
Lampiran 5. Alur Penyelenggaraan Makanan	69
Lampiran 6. Pedoman Menu RSUD Jend Ahmad Yani	70
Lampiran 7. Standar Pengeluaran Bumbu RSUD Jend Ahmad Yani	72
Lampiran 8. Surat Izin Penelitian	76
Lampiran 9. Persetujuan Etik	77
Lampiran 10. Balasan Surat Iizn Penelitian	78
Lampiran 11. Dokumentasi Penelitian	80