

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN ORISINILITAS	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	4
E. Ruang Lingkup	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pelayanan Gizi Rumah Sakit	5
B. Ketersediaan Makanan	5
C. Perencanaan Menu	6
D. Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan	10
E. Perencanaan Anggaran Bahan Makanan	12
F. Penyusunan Standar Bahan Makanan Rumah Sakit	13
G. Biaya	14
H. Kerangka Teori	19
I. Kerangka Konsep	20
J. Definisi Operasional	21
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	23
B. Subjek Penelitian	23
C. Lokasi Dan Waktu Penelitian	23
D. Pengumpulan Data	23
E. Pengolahan Data	23
F. Analisis Data	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Rumah sakit	26
B. Gambaran Instalasi Gizi	28

C. Hasil Penelitian	31
D. Pembahasan	33
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	41
B. Saran	41

DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 1	Jumlah Tempat Tidur Berdasarkan Kelas Perawatan	28
Tabel 2	Ketenagaan Instalasi Gizi	30
Tabel 3	Rata-rata Pasien	30
Tabel 4	Anggaran Rencana Pengadaan Bahan Makanan	31
Tabel 5	Standar Biaya Makan	31
Tabel 6	Perhitungan Anggaran Dana Pasien Hasil Analisis Penggunaan Biaya Bahan Makanan	32
Tabel 7	dengan Anggaran yang direncanakan	32
Tabel 8	Langkah-langkah Peencanaan Menu	33
Tabel 9	Syarat-syarat Perencanaan Menu	33

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1 Bagan Kerangka Teori	19
Gambar 2 Bagan Krangka Konsep	20

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Kuesioner Penelitian
- Lampiran 2 Bagan Struktur Organisasi Instalasi Gizi
- Lampiran 3 Perhitungan Hasil Analisis Rekapitulasi Bahan Makanan
- Lampiran 4 Siklus Menu
- Lampiran 5 Master Menu
- Lampiran 6 Standar Porsi
- Lampiran 7 Standar Bumbu
- Lampiran 8 Standar Resep