

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>v</b>
<b>LEMBAR BIODATA</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuna Penelitian	2
D. Manfaat Penelitian	3
E. Ruang Lingkup Penelitian	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Penyelenggaraan Makanan Institusi	4
B. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	5
C. Daya Terima Makanan	12
D. Sisa Makanan	12
E. Faktor Internal	14
F. Faktor Eksternal	15
G. Kerangka Teori	18
H. Kerangka Konsep	19
I. Definisi Operasional	20
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Rancangan Penelitian	23
B. Subjek Penelitian	23
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	24
D. Pengumpulan Sumber Data	25
E. Pengolahan Data	27
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Gambaran Umum Rumah Sakit	28
B. Gambaran Umum Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang	29
C. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	30
D. Keterangan Di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Lampung Tahun 2022	31
E. Hasil Analisis	31
F. Pembahasan	36
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan	42

**DAFTAR PUSTAKA  
LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 1. Data Operasional	20
Table 2 Keterangan berdasarkan tingkat Pendidikan di instalasi gizi RSUD Batin Mangunang Tahun 2022	31
Tabel 3 Distribusi karakteristik responden berdasarkan umur responden	32
Tabel 4 Distribusi karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin	32
Tabel 5 Distribusi karakteristik responden berdasarkan warna	33
Tabel 6 Distribusi karakteristik responden berdasarkan tekstur	33
Tabel 7 Distribusi karakteristik responden berdasarkan porsi	34
Tabel 8 Distribusi karakteristik responden berdasarkan rasa makanan	34
Tabel 9 Distribusi karakteristik responden berdasarkan bumbu makanan	35
Tabel 10 Distribusi karakteristik responden berdasarkan aroma makannan	35
Tabel 11 Distribusi karakteristik sisa makanan responden berdasarkan jenis makanan	36

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 1 Kerangka Teori	18
Gambar 2 Kerangka Konsep	19