

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
KATA PENGANTAR	v
LEMBAR BIODATA	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	ix
 BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat	4
E. Ruang Lingkup	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pelayanan Gizi Rumah Sakit	6
B. Manajemen Dalam Penyelenggaraan Makanan	8
C. Perencanaan Menu	9
D. Perencanaan Anggaran Belanja	11
E. Kegiatan Pengadaan Makanan	12
F. Penerimaan Bahan Makanan	13
G. Penyimpanan Bahan Makanan	14
H. Pengolahan Bahan Makanan	16
I. Pendistribusian Makanan	18
J. Ketenaga Kerjaan	22
K. Kerangka Teori	23
L. Konsep Konsep	24
M. Definisi Oprasional	25
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Rancangan	28
B. Subjek	28
C. Lokasi dan Waktu	28
D. Pengumpulan Data	29
E. Metode Analisis Data	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil	30
B. Pembahasan	39
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	49
B. Saran	50
 DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	