

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
LEMBAR BIODATA	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
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	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	7
B. <i>Food Safety</i>	18
C. <i>Food Hygiene</i>	21
D. Kerangka Teori	24
E. Kerangka Konsep	25
F. Definisi Operasional	26
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	28
B. Populasi dan Sampel	28
C. Lokasi dan Waktu	28
D. Pengumpulan Data	28
E. Pengolahan Data	29
F. Analisis Data	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum Instalasi Gizi	32
B. Hasil	37
C. Pembahasan	49

BAB V	SIMPULAN DAN SARAN	
	A. Simpulan	58
	B. Saran	59
DAFTAR PUSTAKA		60
LAMPIRAN		62

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 1.	Syarat <i>Hygiene</i> Penjamah Makanan	22
Tabel 2.	Definisi Operasional	26
Tabel 3.	Kualifikasi Tenaga Kerja di Instalasi Gizi	33
Tabel 4.	Daftar Ketenagaan di Instalasi Gizi	33
Tabel 5.	Daftar ruangan di Instalasi Gizi	35
Tabel 6.	Sarana dan prasarana di Instalansi Gizi	35
Tabel 7.	Daftar Fasilitas Pelayanan di Instalansi Gizi	36
Tabel 8.	Distribusi tempat tidur menurut ruang rawat dan kelas	36
Tabel 9.	Hasil Observasi Pemesanan dan Pembelian Bahan Makanan	37
Tabel 10.	Hasil Observasi Penerimaan Bahan Makanan	38
Tabel 11.	Hasil Observasi Penyimpanan Bahan Makanan	40
Tabel 12.	Hasil Observasi Persiapan Bahan Makanan	42
Tabel 13.	Hasil Observasi Pengolahan Bahan Makanan	43
Tabel 14.	Hasil Distribusi Makanan	45
Tabel 15.	Hasil Observasi dan Wawancara Pengawasan Pangan	46
Tabel 16.	Hasil Keseluruhan dari pemesanan hingga distribusi	47
Tabel 17.	Tingkat Perilaku Penjamah dan Pramusaji	48

DAFTAR GAMBAR

		Halaman
Gambar 1	Alur Penyelenggaraan Makanan	9
Gambar 2	Kerangka teori	24
Gambar 3	Kerangka konsep	25
Gambar 4	Bagan Struktur Organisasi Instalasi Gizi	34

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Surat Rekomendasi Penelitian	63
Lampiran 2 Surat Izin Penelitian di Instalasi Gizi Alimuddin Umar	64
Lampiran 3 Formulir Spesifikasi Bahan Makanan	65
Lampiran 4 Hasil Pemeriksaan Air Bersih di Laboratorium	68
Lampiran 5 Surat Pernyataan Persetujuan Responden	69
Lampiran 6 Kuesioner Pengamatan <i>Food Safety</i> dan <i>Food Hygiene</i>	70
Lampiran 7 Lembar Observasi Kualitas Bahan Makanan	72
Lampiran 8 Dokumentasi	76