

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
BIODATA PENULIS	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan	5
D. Manfaat Penelitian	5
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pelayanan Gizi Rumah Sakit	6
B. Perencanaan menu	6
C. Perencanaan anggaran Bahan Makanan	12
D. Perencanaan kebutuhan Bahan Makanan	13
E. Biaya	14
F. Kerangka Teori	19
G. Kerangka Konsep	20
H. Definisi Oprasional	21
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	22
B. Subjek Penelitian	22
C. Tempat Dan Waktu penelitian	22
D. Pengumpulan Data	22
E. Pengolahan Analisis Data	23
F. Analisis Data	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Rumah Sakit	25
B. Gambaran Umum Instalasi Gizi	27
C. Hasil Penelitian	31
D. Pembahasan	34

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

42

B. Saran

42

**DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN**

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Definisi Operasional	21
Tabel 2. Distribusi tempat tidur di RSUD Jend Ahmad Yani Kota Metro	27
Tabel 3. Ketenagaan Di Instalasi Gizi RSUD Jend Ahmad Yani Kota Metro	30
Tabel 4. Anggaran pengadaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Jend Ahmad Yani Kota Metro tahun 2021	30
Tabel 5. Standar biaya makanan di Instalasi Gizi RSUD Jend Ahmad Yani Kota Metro	31
Tabel 6. Rata- rata pasien yang makan biasa di rawat inap	31
Tabel 7. Perhitungan anggaran dana pasien perkelas RSUD Jend Ahmad Yani Kota Metro tahun 2022	32
Tabel 8. Hasil analisis penggunaan biaya bahan makanan dengan anggaran berdasarkan rata-rata pasien RSUD Jend Ahmad Yani Kota Metro	32
Tabel 9. Langkah- Langkah perencanaan menu di Instalasi Gizi RSUD Jend Ahmad Yani Kota Metro	33
Tabel 10. Syarat- syarat perencanaan menu di Instalasi Gizi RSUD Jend Ahmad Yani Kota Metro	33

DAFTAR GAMBAR

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

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Kuisisioner Penelitian	46
Lampiran 2. Formulir ceklis Perencanaan Menu	48
Lampiran 3. Struktur Organisasi Instalasi Gizi	49
Lampiran 4. Perhitungan anggaran dana untuk pasien	50
Lampiran 5. Siklus Menu	51
Lampiran 6. Contoh Master Menu	58
Lampiran 7. Contoh Standar Resep	60
Lampiran 8. Contoh Standar bumbu	61
Lampiran 9. Dokumentasi Kegiatan	62
Lampiran 10. Surat Izin Penelitian	63
Lampiran 11. Surat Balasan Penelitian	64