

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR SAMPUL	i
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
BIODATA PENULIS	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat	3
E. Ruang Lingkup	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pengertian Rumah Sakit	5
B. Pelayanan Gizi Di Rumah Sakit	5
C. Penyelenggaraan Makanan	6
D. Pengertian Penyimpanan Bahan Makanan	6
E. Langkah-langkah penyimpanan bahan makanan	14
F. Fungsi Penyimpanan	15
G. Kerangka Teori	16
H. Kerangka Konsep	17
I. Definisi Operasional	18
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	19
B. Prosedur Penelitian	19
C. Sumber Data	19
D. Pengumpulan Data	20
E. Analisis Data	20
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Struktur Organisasi	21
B. Hasil dan Pembahasan	32
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	33
B. Saran	33
DAFTAR PUSTAKA	34

DAFTAR GAMBAR

Nomor Tabel	Halaman
Gambar 1. Kerangka Teori	16
Gambar 2. Kerangka Konsep	17

DAFTAR TABEL

Nomor Tabel	Halaman
Tabel 1. Jenis Bahan Makanan	10
Tabel 2. Definisi Operasional	18
Tabel 3. Distribusi Ketenagaan	24
Tabel 4. Form checklist penyimpanan bahan makanan basah	24
Tabel 5. Form checklist penyimpanan bahan makanan kering	26
Tabel 6. Hasil ovservasi penyimpanan bahan makanan basah	27
Tabel 7. Hasil ovservasi penyimpanan bahan makanan kering	29