

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PERNYATAAN ORISINILITAS	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
LEMBAR BIODATA	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Ruang Lingkup Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	6
1. Pengertian Penyimpanan Bahan Makanan	6
2. Tujuan Penyimpanan Bahan Makanan	7
3. Langkah – langkah Penyimpanan Bahan Makanan	7
4. Prinsip Penyimpanan Bahan Makanan	8
5. Faktor – faktor Penyimpanan Bahan Makanan	9
6. Penyimpanan Bahan Makanan Basah	14
7. Penyimpanan Bahan Makanan Kering	19
8. Kartu Stock	20
B. Peralatan Dalam Penyimpanan Bahan Makanan	22
C. Dampak penyimpanan bahan makanan tidak sesuai	23
D. Kerangka Teori	26
E. Kerangka konsep	27
F. Definisi Operasional	28
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Rancangan	33
B. Subjek Peneliti	33
C. Objek Peneliti	33
D. Lokasi dan Waktu	33

E. Pengumpulan Data	34
1. Jenis data	34
2. Metode pengumpulan data	34
F. Pengolahan dan Analisis Data	35
1. Pengolahan data	35
2. Analisis data	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil	37
G. Pembahasan	53
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	58
B. Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	59

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 1.	Anjuran suhu penyimpanan bahan makanan basah	16
Tabel 2.	Lama waktu penyimpanan bahan makanan	17
Tabel 3.	Definisi Operasional	28
Tabel 4.	Fasilitas rawat inap	39
Tabel 5.	Fasiliras rawat jalan	40
Tabel 6.	Ketenagakerjaan Instalasi Gizi RS DKT	41
Tabel 7.	Hasil observasi penyimpanan bahan makanan basah	47
Tabel 8.	Hasil observasi penyimpanan bahan makanan kering	51

DAFTAR GAMBAR

		Halaman
Gambar 1.	Kerangka Teori	26
Gambar 2.	Kerangka Konsep	27

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Informed Consent	61
Lampiran 2. Surat izin pengambilan data	62
Lampiran 3. Surat balasan dari RS DKT Bandar Lampung	63
Lampiran 4. Lembar Kuesioner tentang penyimpanan bahan makanan	64
Lampiran 5. Lembar checklist penyimpanan bahan makanan basah	67
Lampiran 6. Lembar checklist penyimpanan bahan makanan kering	69
Lampiran 7. Dokumentasi tempat penyimpanan	70
Lampiran 8. Contoh kartu stock bahan makanan	71
Lampiran 9. Lembar persetujuan informed consent	72
Lampiran 10. Struktur organisasi ruang instalasi gizi	73