

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
LEMBAR BIODATA	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan	3
D. Manfaat Penelitian	3
E. Ruang Lingkup Penelitian	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	<b>5</b>
A. Pelayanan Gizi Rumah Sakit	5
B. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	8
C. Sisa Makanan	11
D. Faktor Yang Mempengaruhi Sisa Makanan	12
E. Metode Pengukuran Sisa Makanan	15
F. Kerangka Teori	18
G. Kerangka Konsep	19
H. Definisi Operasional	20
<b>BAB III METODEDEOLOGI PENELITIAN</b>	<b>24</b>
A. Rancangan Penelitian	24
B. Subjek Penelitian	24
C. Tempat dan Waktu Penelitian	24
D. Pengumpulan Data	24
E. Pengolahan Data dan Analisis Data	25
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	<b>29</b>
A. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan RS	29
B. Hasil Penelitian	32
C. Pembahasan	43
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>55</b>
A. Simpulan	55
B. Saran	55

DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	61

## **DAFTAR TABEL**

	Halaman
Tabel 1.	Definisi Operasional 20
Tabel 2.	Jabatan, Pendidikan, Sertifikasi, dan Jumlah Petugas Instalasi Gizi di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung 29
Tabel 3.	Jadwal Pendistribusian Makanan 31
Tabel 4.	Jumlah Responden Berdasarkan Jenis Kelamin 33
Tabel 5.	Jumlah Responden Berdasarkan Umur 33
Tabel 6.	Rata Rata Sisa Makanan Selama 3 hari di RS Advent Bandar Lampung Tahun 2023 34
Tabel 7.	Persen sisa makan berdasarkan waktu makan di RS Advent Bandar Lampung tahun 2023 34
Tabel 8.	Distribusi Pasien Rawat Inap Kelas III Menurut Sisa Makanan Berdasarkan Waktu Makan di RS Advent Bandar Lampung tahun 2023 35
Tabel 9.	Sisa Makanan Berdasarkan Jenis Makanan 35
Tabel 10.	Kelengkapan Peralatan Makan RS Advent Bandar Lampung tahun 2023 36
Tabel 11.	Tabel Kebersihan Peralatan Makan RS Advent Bandar Lampung tahun 2023 36
Tabel 12.	Tabel Keramahan Petugas Penyaji RS Advent Bandar Lampung tahun 2023 37
Tabel 13.	Tabel Kebersihan Petugas Penyaji RS Advent Bandar Lampung tahun 2023 37
Tabel 14.	Tata Cara Penyajian Makanan Di RS Advent Bandar Lampung 38
Tabel 15.	Ketepatan Waktu Penyajian Makanan RS Advent Bandar Lampung tahun 2023 38
Tabel 16.	Ketenangan Lingkungan Perawatan di RS Advent Bandar Lampung tahun 2023 39

Tabel 17.	Tabel Kebersihan Lingkungan Perawatan di RS Advent Bandar Lampung tahun 2023	39
Tabel 18.	Suasana lingkungan tempat perawatan di RS Advent Bandar Lampung tahun 2023	40
Tabel 19.	Konsumsi Makanan Luar RS di RS Advent Bandar Lampung tahun 2023	40
Tabel 20.	Rasa Makanan di RS Advent Bandar Lampung tahun 2023	41
Tabel 21.	Suhu Makanan di RS Advent Bandar Lampung tahun 2023	41
Tabel 22.	Variasi Makanan RS Advent Bandar Lampung tahun 2023	42
Tabel 23.	Penampilan Makanan RS Advent Bandar Lampung tahun 2023	42
Tabel 24.	Mutu makanan di RS Advent Bandar Lampung Tahun 2023	43

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Teori	18
Gambar 2. Kerangka Konsep	19
Gambar 3. Wadah Makan Bento Kelas III	32
Gambar 4. Contoh Menu	78
Gambar 5. Sisa Makan responden	80
Gambar 6. Contoh Menu	80
Gambar 7. Sisa Makan responden	80
Gambar 8. Contoh Menu	80
Gambar 9. Sisa Makan responden	80
Gambar 10. Contoh Menu	80
Gambar 11. Sisa Makan responden	80
Gambar 12. Contoh Menu	80
Gambar 13. Sisa Makan responden	80
Gambar 14. Wawancara responden	81
Gambar 15. Wawancara responden	81
Gambar 16. Wawancara responden	81
Gambar 17. Wawancara responden	81
Gambar 18. Wawancara responden	82
Gambar 19. Pengecekan Sisa Makanan	82
Gambar 20. Wawancara responden	82
Gambar 21. Kegiatan Pemorsian Makanan	82

## **DAFTAR LAMPIRAN**

	<b>Halaman</b>
Lampiran 1. Surat Izin Penelitian	62
Lampiran 2. Surat Izin Penelitian Rumah Sakit	63
Lampiran 3. Lembar Persetujuan Responden	64
Lampiran 4. Kuesioner Penelitian	65
Lampiran 5. Formulir Perhitungan Sisa Makanan	77
Lampiran 6. Struktur organisasi instalasi gizi	78
Lampiran 7. Siklus Menu RS Advent Bandar Lampung	79
Lampiran 8. Sisa Makanan	80
Lampiran 9. Foto Kegiatan	81