

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
BIODATA PENULIS	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan	4
D. Manfaat	4
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pelayanan Gizi Rumah Sakit	6
B. Sisa Makanan	9
C. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Sisa Makanan	10
D. Metode Penimbangan Makanan (<i>Weight Method</i>)	20
E. Macam-Macam Bentuk Makanan Rumah Sakit	20
F. Kerangka Teori	22
G. Kerangka Konsep	23
H. Definisi Operasional	24
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	27
B. Subjek Penelitian	27
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	28
D. Pengumpulan Data	28
E. Pengolahan dan Analisis Data	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum Rumah Sakit	33

B. Gambaran Umum Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang	33
C. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	35
D. Ketenagaan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang	36
E. Hasil Analisis	36
F. Pembahasan	56
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	69
B. Saran	70
DAFTAR PUSTAKA	72
LAMPIRAN	76

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Definisi Operasional	24
Tabel 2. Ketenagaan di Instalasi Gizi	36
Tabel 3 Distribusi Karakteristik Responden	37
Tabel 4. Distribusi Sisa Makanan	37
Tabel 5. Distribusi Sisa Makanan Per Individu	38
Tabel 6. Rata-Rata Sisa Makanan Sehari Berdasarkan Jenis Makanan	39
Tabel 7. Distribusi Frekuensi Warna Makanan	39
Tabel 8. Rata-Rata Warna Makanan	40
Tabel 9. Distribusi Frekuensi Bentuk Makanan	41
Tabel 10. Rata-Rata Bentuk Makanan	42
Tabel 11. Distribusi Frekuensi Konsistensi	42
Tabel 12. Rata-Rata Konsistensi	43
Tabel 13. Distribusi Frekuensi Besar Porsi	44
Tabel 14. Rata-Rata Besar Porsi	45
Tabel 15. Distribusi Frekuensi Cara Penyajian	45
Tabel 16. Rata-Rata Cara Penyajian	46
Tabel 17. Distribusi Frekuensi Aroma Makanan	47
Tabel 18. Rata-Rata Aroma Makanan	48
Tabel 19. Distribusi Frekuensi Bumbu Masakan	48
Tabel 20. Rata-Rata Bumbu Masakan	49
Tabel 21. Distribusi Keempukan Makanan	50
Tabel 22. Rata-Rata Keempukan Makanan	51
Tabel 23. Distribusi Frekuensi Tingkat Kematangan	52
Tabel 24. Rata-Rata Tingkat Kematangan	53
Tabel 25. Distribusi Frekuensi Suhu Makanan	53
Tabel 26. Rata-Rata Suhu Makanan	54
Tabel 27. Distribusi Frekuensi Ketepatan Waktu Penyajian	55
Tabel 28. Distribusi Frekuensi Keramahan Petugas Penyaji	55
Tabel 29. Distribusi Frekuensi Makanan dari Luar Rumah Sakit	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori	22
Gambar 2. Kerangka Konsep	23

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Persetujuan Responden	76
Lampiran 2 Kuisisioner Penelitian	77
Lampiran 3 Surat Izin Penelitian	81
Lampiran 4 Surat Izin Penelitian Rumah Sakit	82
Lampiran 5 Alur Penyelenggaraan Makanan	83
Lampiran 6 Struktur Organisasi Instalasi Gizi	84
Lampiran 7 Siklus Menu 10 Hari	85
Lampiran 8 Dokumentasi	86