

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
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	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
<b>BAB I      PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	3
E. Ruang Lingkup Penelitian	4
<b>BAB II     TINJAUAN PUSTAKA</b>	<b>5</b>
A. Rumah Sakit	5
B. Pelayanan Gizi Rumah Sakit	6
C. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	6
D. Sisa Makanan	7
E. Macam – Macam Bentuk Makanan Rumah Sakit	16
F. Kerangka Teori	18
G. Kerangka Konsep	19
H. Definisi Operasional	20
<b>BAB III    METODOLOGI PENELITIAN</b>	<b>26</b>
A. Rancangan Penelitian	26
B. Subjek Penelitian	26
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	28
D. Jenis dan Pengumpulan Data	28
E. Pengolahan dan Analisis Data	30
<b>BAB IV    HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	<b>38</b>
A. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	38
B. Hasil Analisis	40
C. Pembahasan	47

<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>57</b>
	A. Kesimpulan	57
	B. Saran	58
	DAFTAR PUSTAKA	59
	LAMPIRAN	62

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 1. Definisi Operasional	20
Tabel 2. Waktu Distribusi Makanan	39
Tabel 3. Ketenagaan di Instalasi Gizi Berdasarkan Pekerjaan	39
Tabel 4. Distribusi Frekuensi Karakteritik Responden Berdasarkan Umur	40
Tabel 5. Distribusi Frekuensi Karakteritik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	40
Tabel 6. Distribusi Penilaian Warna Makanan	41
Tabel 7. Distribusi Penilaian Bentuk Makanan	41
Tabel 8. Distribusi Penilaian Porsi Makanan	42
Tabel 9. Distribusi Penilaian Penyajian Makanan	42
Tabel 10. Distribusi Rata – Rata Penilaian Penampilan Makanan	43
Tabel 11. Distribusi Penilaian Aroma Makanan	43
Tabel 12. Distribusi Penilaian Bumbu Makanan	44
Tabel 13. Distribusi Penilaian Tekstur Makanan	44
Tabel 14. Distribusi Penilaian Tingkat Kematangan	45
Tabel 15. Distribusi Penilaian Suhu Makanan	45
Tabel 16. Distribusi Rata – Rata Penilaian Rasa Makanan	46
Tabel 17. Distribusi Frekuensi Sisa Makanan Berdasarkan Waktu Makan dan Jenis Makanan	46

## DAFTAR GAMBAR

		<b>Halaman</b>
Gambar 1.	Kerangka Teori	18
Gambar 2.	Kerangka Konsep	19

## LAMPIRAN

		<b>Halaman</b>
Lampiran 1.	Inform Consent	63
Lampiran 2.	Penilaian Penampilan dan Rasa Makanan	64
Lampiran 3.	Form Sisa Makanan Menggunakan Formulir Comstock	65
Lampiran 4.	Siklus Menu	66
Lampiran 5.	Foto Kegiatan	67
Lampiran 6.	Surat Izin Penelitian	68
Lampiran 7.	Surat Balasan Izin Penelitian	69
Lampiran 8.	Analisis Data	70