

DAFTAR ISI

	Halaman	
HALAMAN SAMPUL	i	
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	ii	
LEMBAR PERSETUJUAN	iii	
LEMBAR PENGESAHAN	iv	
KATA PENGANTAR	v	
LEMBAR BIODATA PENULIS	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 Penelitian	4
D.	Manfaat Penelitian	4
E.	Ruang Lingkup	5
BAB II	TINJAUAN PUSTAKA	
A.	Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	6
B.	Kepuasan Pasien	7
C.	Penyajian Makanan	8
D.	Variasi Menu Makanan	10
E.	Bentuk Makanan Rumah Sakit	13
F.	Kerangka Teori	17
G.	Kerangka Konsep	18
H.	Definisi Operasional	19
BAB III	METODOLOGI PENELITIAN	
A.	Rancangan Penelitian	22
B.	Subjek Penelitian	22
C.	Lokasi dan Waktu	23
D.	Pengumpulan Data	23
E.	Pengolahan dan Analisis Data	24
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	
A.	Hasil	27
B.	Pembahasan	46

BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
	A. Kesimpulan	59
	B. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA		62
LAMPIRAN		64

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 1.	Definisi operasional	19
Tabel 2.	Skala likert	24
Tabel 3.	Jumlah tenaga kerja instalasi gizi berdasarkan ketenagakerjaan	29
Tabel 4.	Jumlah tenaga kerja instalasi gizi berdasarkan Tingkat pendidikan	30
Tabel 5.	Karakteristik responden berdasarkan umur	31
Tabel 6.	Karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin	31
Tabel 7.	Karakteristik responden berdasarkan tingkat pendidikan	32
Tabel 8.	Karakteristik responden berdasarkan pekerjaan	32

DAFTAR GAMBAR

		Halaman
Gambar 1.	Kerangka teori	17
Gambar 2.	Kerangka konsep	18
Gambar 3.	Kepuasan pasien terhadap ketepatan penyajian Waktu makan	33
Gambar 4.	Kepuasan pasien terhadap sikap petugas yang menerapkan 5s (senyum, sapa, salam, sopan dan santun) dalam menyajikan makanan	34
Gambar 5.	Kepuasan pasien terhadap petugas bersikap ramah kepada pasien	34
Gambar 6.	Kepuasan pasien terhadap sikap petugas cepat dan tanggap dalam menyajikan makanan	35
Gambar 7.	Kepuasan pasien terhadap sikap petugas cepat dan tanggap dalam melayani permintaan pasien	36
Gambar 8.	Kepuasan pasien terhadap petugas berpenampilan rapi dalam menyajikan makanan	36
Gambar 9.	Kepuasan pasien terhadap petugas berpenampilan rapi dalam menyajikan makanan	37
Gambar 10.	Kepuasan pasien terhadap petugas menggunakan apd lengkap	38
Gambar 11.	Kepuasan pasien terhadap peralatan yang digunakan untuk menyajikan makanan bersih	38
Gambar 12.	Kepuasan pasien terhadap peralatan makan tidak berkarat, rusak, ataupun retak	39
Gambar 13.	Kepuasan pasien terhadap peralatan makan yang disajikan lengkap (sendok, garpu dan gelas)	40
Gambar 14.	Kepuasan pasien terhadap makan yang disajikan dalam keadaan tertutup	40
Gambar 15.	Kepuasan pasien terhadap terhadap variasi menu makanan lunak	41
Gambar 16.	Kepuasan pasien terhadap terhadap variasi menu makanan pokok	42
Gambar 17.	Kepuasan pasien terhadap menu lauk hewani makanan lunak	42
Gambar 18.	Kepuasan pasien terhadap menu lauk nabati makanan lunak	43
Gambar 19.	Kepuasan pasien terhadap menu sayuran makanan lunak	44
Gambar 20.	Kepuasan pasien terhadap variasi buah	44
Gambar 21.	Kepuasan pasien terhadap menu snack/selingan	45

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Lembar persetujuan responden	65
Lampiran 2. Kuisioner penelitian	66
Lampiran 3. Siklus menu makanan lunak	70
Lampiran 4. Surat izin pengambilan data pendahuluan	71
Lampiran 5. Surat izin penelitian	72
Lampiran 6. Surat balasan rumah sakit	73
Lampiran 7. Surat layak etik	74
Lampiran 8. Dokumentasi kegiatan	75