

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAM JUDUL	ii
LEMBAR PERNYATAAN ORISINAL	iii
LEMBAR PESETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
LEMBAR BIODATA	vii
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I	
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan	3
D. Manfaat	4
E. Ruang Lingkup	4
BAB II	
TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Pelayanan Gizi Rumah Sakit	5
B. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	7
C. Sisa Makanan	12
D. Faktor yang Mempengaruhi Sisa Makanan	13
E. Metode Pengukuran Sisa Makanan	19
F. Kerangka Teori	22
G. Kerangka Konsep	23
H. Definisi Oprasional	24
BAB III	
METODE PENELITIAN	28
A. Rancangan Penelitian	28
B. Subjek Penelitian	28
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	29
D. Pengumpulan Data	29
E. Pengolahan dan Analisis Data	31
BAB IV	
HASIL DAN PEMBAHASAN	34
A. Gambaran Umum Rumah Sakit	34
B. Gambaran Umum Instalasi Gizi RS CMC	35

C.	Gambaran Umum Penyelenggaraan Makan	35
D.	Hasil Penelitian	38
E.	Pembahasan	49
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	59
A.	Simpulan	59
B.	Saran	59
	DAFTAR PUSTAKA	61
	LAMPIRAN	64

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Definisi Oprasional	24
Tabel 2.	Daftar Ketenagaan Kerja Instalasi Gizi RS CMC	35
Tabel 3.	Standar Porsi Makanan RS CMC	37
Tabel 4.	Jadwal Distribusi Makan di RS CMC	37
Tabel 5.	Jumlah Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	38
Tabel 6.	Jumlah Responden Berdasarkan Rentang Usia	39
Tabel 7.	Rata Rata Sisa Makanan selama 3 hari di RS Candimas Medical Center Tahun 2024	40
Tabel 8.	Distribusi Pasien Rawat Inap Kelas III menurut sisa makanan berdasarkan waktu makan	40
Tabel 9.	Sisa Makanan Berdasarkan Jenis Makanan	41
Tabel 10.	Rata Rata Sisa Makanan Berdasarkan Jenis Makan	41
Tabel 11.	Kelengkapan Peralatan Makana	42
Tabel 12.	Kebersihan Peralatan Makana	42
Tabel 13.	Keramahan Petugas Penyaji Makanan	43
Tabel 14.	Kebersihan Petugas Penyaji Makanan	43
Tabel 15.	Ketepatan Waktu Makan	44
Tabel 16.	Ketenangan Lingkungan Tempat Perawatan	45
Tabel 17.	Kebersihan Lingkungan Tempat Perawatan	45
Tabel 18.	Konsumsi Makanan dari Luar RS	46
Tabel 19.	Rasa Makanan yang Disajikan	47
Tabel 20.	Suhu Makanan yang Disajikan	47
Tabel 21.	Variasi Makanan yang Disajikan	48
Tabel 22.	Penampilan Makanan yang Disajikan	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Kerangka Teori	22
Gambar 2.	Kerangka Konsep	23
Gambar 3.	Plato Makanan klas III RS CMC	38
Gambar 4.	Contoh Menu	84
Gambar 5.	Sisa Makanan Responden	84
Gambar 6.	Contoh Menu	84
Gambar 7.	Sisa Makanan Responden	84
Gambar 8.	Contoh Menu	84
Gambar 9.	Sisa Makanan Responden	84
Gambar 10.	Contoh menu	84
Gambar 11.	Sisa Makanan Responden	84
Gambar 12.	Wawancara Responden	85
Gambar 13.	Wawancara Responden	85
Gambar 14.	Wawancara Responden	85
Gambar 15.	Distribusi Makanan Pasien	85

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Surat Izin Penelitian	69
Lampiran 2.	Struktur Organisasi Instalasi Gizi RS CMC	70
Lampiran 3.	Siklus Menu RS CMC	71
Lampiran 4.	Alur Penyelenggaraan Makanan	72
Lampiran 5.	Lembar persetujuan Responden	74
Lampiran 6.	Kuisisioner Pasien	75
Lampiran 7.	Formulir Perhitungan Sisa Makanan	82
Lampiran 8.	Pengolahan Data	84
Lampiran 9.	Sisa Makanan	88
Lampiran 10.	Foto Kegiatan	89