

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
BIODATA PENULIS	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 Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Pelayanan Gizi Rumah Sakit	6
B. Manajemen Dalam Penyelenggaraan Makanan	7
C. Perencanaan Menu	8
D. Perencana Anggaran Belanja	11
E. Kegiatan Pengadaan Bahan Makanan	11
F. Kegiatan Pemesanan Bahan Makanan	12
G. Pembelian Bahan Makanan	13
H. Penyimpanan Bahan Makanan	17
I. Pengolahan Bahan Makanan	19
J. Pendistribusian Makanan	21
K. Pencatatan dan pelaporan pengadaan bahan makanan	24
L. Kerangka Teori	25
M. Kerangka Konsep	26
N. Definisi Oprasional	27
BAB III METODE PENELITIAN	30
A. Rancangan	30
B. Subjek	30
C. Lokasi Dan Waktu	30
D. PengumpulanData	30
E. Analisis Data	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	32
A. Gambaran Tempat Penelitian	32
B. Hasil	34
C. Pembahasan	43

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	54
A. Kesimpulan	54
B. Saran	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN	57

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 1	Definisi Oprasional	27
Tabel 2	Ketenagaan Instalasi Gizi	33
Tabel 3	Jadwal Pegawai Pengolahan	33
Tabel 4	Perencanaan Menu	34
Tabel 5	Anggaran Bahan Makanan	35
Tabel 6	Pengadaan Bahan Makanan	36
Tabel 7	Pemesanan dan Pembelian Bahan makanan	37
Tabel 8	Penerimaan bahan makanan	39
Tabel 9	Penyimpanan bahan makanan	40
Tabel 10	Pengolahan bahan makanan	41
Tabel 11	Distribusi makanan	41
Tabel 12	Pencatatan dan Pelaporan bahan makan	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Kerangka Teori	Halaman 25
Gambar 2	Kerangka konsep	26

DAFTAR LAMPIRAN

		Halaman
Lampiran 1	surat izin penelitian	58
Lampiran 2	surat jawaban penelitian	59
Lampiran 3	surat keterangan telah melakukan penelitian	60
Lampiran 4	Kuisisioner Wawancara	61
Lampiran 5	Kuisisioner lembar checklist	63
Lampiran 6	denah dapur dan alur kegiatan pelayanan gizi	66
Lampiran 7	daftar olahan menu dan jadwal distribusi makanan	67
Lampiran 8	Spesifikasi bahan makanan basah, dan dokumentasi bahan makanan	68
Lampiran 9	dokumentasi bahan makanan	69
Lampiran 10	dokumentasi bahan makanan dan alat makan	70