

DAFTAR ISI

HALALAMAN JUDUL	
HALAMAN JUDUL DALAM	ii
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
LEMBAR BIODATA	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	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	6
E. Ruang Lingkup	6
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	7
B. Perencanaan Menu	8
C. Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan	11
D. Perencanaan Anggaran Bahan Makanan	13
E. Pengadaan Bahan Makanan	14
F. Penerimaan Bahan Makanan	20
G. Penyimpanan Bahan Makanan	21
H. Kerangka Teori	28
I. Kerangka Konsep	29
J. Definisi Operasional	30
 BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Rancangan	33
B. Subjek Penelitian	33
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	33
D. Pengumpulan Data	33
E. Pengolahan Data Dan Analisis Data	34
F. Analisis Data	35

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	36
B. Pembahasan	43
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	60
B. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN	64

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Contoh Macam Menu	9
Tabel 2. Contoh Pola Menu	10
Tabel 3. Contoh Format Menu	10
Tabel 4. Anjuran Suhu Penyimpanan Bahan Makanan Segar	25
Tabel 5. Definisi Operasional	30
Tabel 6 Perencanaan Menu	38
Tabel 7 Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan	39
Tabel 8 Perencanaan Anggaran	40
Tabel 9 Pengadaan Bahan Makanan	40
Tabel 10 Penerimaan Bahan Makanan	41
Tabel 11 Penyimpanan Bahan Makanan	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Alur Penyelenggaraan Makanan	7
Gambar 2 Alur Perencanaan Menu	11
Gambar 3 Rumus Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan	13
Gambar 4 Kerangka Teori	28
Gambar 5 Kerangka Konsep	29

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Instrumen Pengambilan Data	65
Lampiran 2 Lembar Persetujuan Responden	72
Lampiran 3 Konfirmasi Surat Izin Penelitian	73
Lampiran 4 Pengantar Pembayaran	74
Lampiran 5 Surat Izin Penelitian	75
Lampiran 6 Surat Laik Etik	76
Lampiran 7 Siklus Menu	77
Lampiran 8 Perencanaan	78
Lampiran 9 Spesifikasi Bahan Makanan Kering dan Basah	81
Lampiran 10 Surat Pemesanan Barang	84
Lampiran 11 Anggaran 1 Tahun	84
Lampiran 12 Form Permintaan Barang Kering	85
Lampiran 13 Laporan Permintaan Bahan Makanan	86
Lampiran 14 Dokumentasi Kegiatan	87