

# DAFTAR ISI

|                                                          | Halaman       |
|----------------------------------------------------------|---------------|
| HALAMAN JUDUL                                            | i             |
| 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           |
| <br><b>BAB I PENDAHULUAN</b>                             | <br><b>1</b>  |
| A. Latar Belakang                                        | 1             |
| B. Rumusan Masalah                                       | 3             |
| C. Tujuan Penelitian                                     | 3             |
| D. Manfaat Penelitian                                    | 3             |
| E. Ruang Lingkup                                         | 4             |
| <br><b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>                       | <br><b>5</b>  |
| A. Pengertian Rumah Sakit                                | 5             |
| B. Instalasi Gizi                                        | 5             |
| C. Penyelenggaraan Makanan                               | 6             |
| D. Kerangka Teori                                        | 15            |
| E. Kerangka Konsep                                       | 16            |
| F. Definisi Operasional                                  | 17            |
| <br><b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>                 | <br><b>18</b> |
| A. Rancangan Penelitian                                  | 18            |
| B. Subjek Penelitian                                     | 18            |
| C. Objek Penelitian                                      | 18            |
| D. Lokasi dan waktu penelitian                           | 18            |
| E. Pengumpulan data                                      | 18            |
| F. Pengolahan dan Analisis Data                          | 19            |
| G. Analisis Data                                         | 21            |
| <br><b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>                   | <br><b>22</b> |
| A. Gambaran Umum RS Bhayangkara Ruwa Jurai Bandarlampung | 22            |
| 1. Visi dan Misi RS Bhayangkara Ruwa Jurai Bandarlampung | 22            |
| 2. Unit Instalasi Gizi RS Bhayangkara Bandarlampung      | 23            |
| 3. Struktur Organisasi Instalasi Gizi                    | 24            |
| 4. Ketenagakerjaan Instalasi Gizi                        | 24            |

|                                                                                                            |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| B. Hasil                                                                                                   | 25     |
| 1. Gambaran Umum Penyimpanan Bahan Makanan Instalasi Gizi RS<br>Bhayangkara Ruwa Jurai Bandarlampung       | 25     |
| 2. Penyimpanan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RS Bhayangkara Ruwa<br>Jurai Bandarlampung                  | 27     |
| 3. Penyimpanan Bahan Makanan Basah dan Kering di Instalasi Gizi RS<br>Bhayangkara Ruwa Jurai Bandarlampung | 27     |
| C. Pembahasan                                                                                              | 31     |
| 1. Penyimpanan Bahan Makanan di RS Bhayangkara                                                             | 31     |
| 2. Penyimpanan Bahan Makanan Basah                                                                         | 31     |
| 3. Penyimpanan Bahan Makanan Kering                                                                        | 34     |
| <br><b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN</b>                                                                        | <br>40 |
| A. Simpulan                                                                                                | 40     |
| B. Saran                                                                                                   | 40     |
| <br>DAFTAR PUSTAKA                                                                                         | <br>41 |
| LAMPIRAN                                                                                                   | 43     |

## DAFTAR TABEL

|                                                                                   | Halaman |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Tabel 1. Definisi Operasional                                                     | .17     |
| Tabel 2. Ketenagakerjaan Instalasi Gizi RS Bhayangkara                            | 24      |
| Tabel 3. Gambaran Umum Penyimpanan Bahan Makanan RS Bhayangkara                   | 25      |
| Tabel 4. Penyimpanan Bahan Makanan di RS Bhayangkara                              | 28      |
| Tabel 5. Penyimpanan Bahan Makanan Basah                                          | 29      |
| Tabel 6. Penyimpanan Bahan Makanan Kering                                         | 30      |
| Tabel 7. Suhu dan Lama Penyimpanan Bahan Makanan<br>Mentah dan Segar (PGRS, 2013) | 32      |

## **DAFTAR GAMBAR**

|          |                                    | Halaman |
|----------|------------------------------------|---------|
| Gambar 1 | Kerangka Teori                     | 15      |
| Gambar 2 | Kerangka Konsep                    | 16      |
| Gambar 3 | Struktur Organisasi Instalasi Gizi | 24      |

## **DAFTAR LAMPIRAN**

|                                                             | <b>Halaman</b> |
|-------------------------------------------------------------|----------------|
| Lampiran 1. Surat Izin Penelitian                           | 36             |
| Lampiran 2. Surat Balasan Rumah Sakit                       | 37             |
| Lampiran 3. Form Checklist                                  | 38             |
| Lampiran 4. Form Checklist Penyimpanan Bahan Makanan Basah  | 39             |
| Lampiran 5. Form Checklist Penyimpanan Bahan Makanan Kering | 40             |
| Lampiran 6. Hasil Form Checklist                            | 41             |
| Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian                          | 42             |