

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
LEMBAR BIODATA	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
E. Ruang Lingkup	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pelayanan Gizi Rumah Sakit	7
B. Perencanaan anggaran bahan makanan	10
C. Perencanaan kebutuhan bahan makanan	11
D. Perencanaan menu	13
E. Biaya	16
F. Kerangka teori	21
G. Kerangka konsep	22
H. Definisi operasional	23
BAB III METODELOGI PENELITIAN	
A. Rancangan penelitian	24
B. Subjek penelitian	24
C. Tempat dan waktu penelitian	24
D. Pengolahan data	24
E. Analisis data	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran umum rumah sakit`	27
B. Gambaran umum instalasi gizi	28
C. Hasil Penelitian	30
D. Pembahasan	35
BAB V KESIMPULAN	
A. Kesimpulan	41
B. Saran	41

**DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN**

DAFTAR TABEL

Nomor tabel		Halaman
Tabel 1	Definisi Operasional	23
Tabel 2	Kapasitas Tempat Tidur	28
Tabel 3	Kualifikasi Tenaga kerja	29
Tabel 4	Jumlah tenaga Kerja	30
Tabel 5	Rata Rata Pasien	30
Tabel 6	Biaya Makan Perhari	31
Tabel 7	Perhitungan Anggaran	32
Tabel 8	Analisis penggunaan biaya makan pasien	32
Tabel 9	Perbandingan Analisis biaya	33
Tabel 10	Langkah Langkah Perencanaan Menu	34
Tabel 11	Syarat Syarat Perencanaan Menu	34

DAFTAR GAMBAR

Nomor Gambar		Halaman
Gambar 1	Kerangka Konsep	21
Gambar 2	Kerangka Teori	22

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran

- Lampiran 1 Kuesioner Penelitian
- Lampiran 2 Struktur Organisasi
- Lampiran 3 Denah Instalasi Gizi
- Lampiran 4 Surat Izin Penelitian
- Lampiran 5 Siklus Menu
- Lampiran 6 Standar makan
- Lampiran 7 Standar Porsi
- Lampiran 8 Standar Bumbu
- Lampiran 9 Perhitungan Hasil Analisis Rekapitulasi belanja Makanan