

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN JUDUL DALAM	ii
LEMBAR PERNYATAAN ORNALITAS	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	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Rumah Sakit	6
B. Pelayanan Gizi Rumah Sakit	6
C. Makanan Biasa	7
D. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	8
E. Kegiatan Penyelenggaraan	9
F. Variasi Bahan Makanan	13
G. Cita Rasa Makanan	17
H. Kerangka Teori	18
I. Kerangka Konsep	19
BAB III METODE PENELITIAN	22
A. Rancangan Penelitian	22
B. Subjek Penelitian	22
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	24
D. Pengumpulan Data	24
E. Pengolahan dan Analisa Data	25
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	27
A. Hasil	27
B. Tabel Hasil Penelitian	33
C. Pembahasan	39

BAB III	KESIMPULAN DAN SARAN	46
	A. Kesimpulan	46
	B. Saran	46
DAFTAR PUSTAKA		47
LAMPIRAN		50

DAFTAR TABEL

	Halaman	
Tabel. 1	Definisi Operasional	19
Tabel. 2	Pelaksanaan Perencanaan Menu pada Pengolahan makanan di RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah Tahun 2023	33
Tabel. 3	Umur Pasien Rawat Inap yang mendapatkan Makanan Biasa di RSUD Demang Sepulau Raya	34
Tabel. 4	Jenis Kelamin Pasien Rawat Inap yang mendapatkan Makanan Biasa di RSUD Demang Sepulau Raya	34
Tabel. 5	Bentuk Makanan di RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah Tahun 2023	35
Tabel. 6	Warna Makanan di RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah Tahun 2023	36
Tabel. 7	Tekstur Makanan di RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah Tahun 2023	36
Tabel. 8	Rasa Makanan di RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah Tahun 2023	37
Tabel. 9	Aroma Makanan di RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah Tahun 2023	38

DAFTAR GAMBAR

		Halaman
Gambar. 1	Alur Penyelenggaraan Makanan	7
Gambar. 2	Kerangka Teori	17
Gambar. 3	Kerangka Konsep	18
Gambar. 4	Ketenagaan di Instalasi Gizi RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah	32

DAFTAR LAMPIRAN

		Halaman
Lampiran. 1	Lembar Persetujuan Responden	51
Lampiran. 2	Kuisisioner Perencanaan Menu	52
Lampiran. 3	Kuisisioner Cita Rasa Makanan Hari ke-1	53
Lampiran. 4	Kuisisioner Cita Rasa Makanan Hari ke-2	54
Lampiran. 5	Kuisisioner Cita Rasa Makanan Hari ke-3	55
Lampiran. 6	Surat Izin Penelitian	56
Lampiran. 7	Ketenagaan di Instalasi Gzii Rumah Sakit	57
Lampiran. 8	Siklus Menu	58
Lampiran. 9	Siklus Menu	59
Lampiran. 10	Siklus Menu	60
Lmpiran. 11	Sampel Lembar Persetujuan	61
Lampiran. 12	Sampel Cita Rasa Makanan	62
Lampiran. 13	Dokumentasi	63
Lampiran. 14	Data Responden	64