

## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GRAFIK.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah .....	5
C. Pembatasan Masalah .....	5
D. Rumusan Masalah.....	5
E. Tujuan Penelitian.....	5
F. Hipotesis Penelitian.....	6
G. Manfaat Penelitian.....	6
H. Keterbaruan Penelitian.....	7
I. Tempat Penelitian.....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Tinjauan Teori.....	8
1. Pelayanan Gizi Rumah Sakit .....	8
2. Sisa Makanan.....	9
3. Metode Pengukuran Sisa Makanan.....	20
4. Makanan Lunak .....	22
B. Kerangka Berpikir.....	25
C. Kerangka Konsep.....	27
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	
A. Tempat dan Waktu Penelitian .....	28
B. Jenis Penelitian .....	28
C. Populasi dan Sampel .....	28
D. Jenis Pengumpulan Data.....	30
E. Instrumen Penelitian.....	30
F. Variabel Penelitian.....	32
G. Teknik Pengumpulan Data.....	32
H. Definisi Konseptual.....	34
I. Definisi Operasional.....	37
J. Pengolahan Data.....	40
K. Analisa Data.....	43
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN</b>	
A. Gambaran Umum Rumah Sakit .....	44
B. Analisis Univariat .....	45
C. Analisis Bivariat .....	57

BAB V PEMBAHASAN	
A. Gambaran Data Penelitian .....	59
B. Keterbatasan Penelitian .....	68
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan .....	69
C. Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA.....	71
LAMPIRAN .....	76

## DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1.1 Keterbaruan Penelitian.....	7
2.1 Makanan yang Dianjurkan dan Tidak Dianjurkan Pada Diet Lunak.....	24
3.1 Uji Validitas.....	31
4.1 Distribusi Jenis Kelamin Responden Penelitian di RSUD Indramayu Tahun 2016.....	
4.2 Distribusi Usia Responden Penelitian di RSUD Indramayu Tahun 2016.....	
4.3 Distribusi Tingkat Pendidikan Responden Penelitian di RSUD Indramayu Tahun 2016.....	47
4.4 Distribusi Pekerjaan Responden Penelitian di RSUD Indramayu Tahun 2016.....	47
4.5 Distribusi Kelas Perawatan Responden Penelitian di RSUD Indramayu Tahun 2016.....	47
4.6 Distribusi Sisa Makanan Lunak Responden di Kelas 1 RSUD Indramayu Tahun 2016.....	55
4.7 Distribusi Sisa Makanan Lunak Responden di Kelas 3RSUD Indramayu Tahun 2016.....	56

4.8 Distribusi Biaya Sisa Makanan Lunak Responden di Kelas 1 RSUD Indramayu Tahun 2016.....	56
4.9 Distribusi Biaya Sisa Makanan Lunak Responden di Kelas 3 RSUD Indramayu Tahun 2016.....	57

## DAFTAR GRAFIK

Nomor	Halaman
4.2	Penilaian Rasa Makanan Lunak Responden di Kelas 1 dan 3 RSUD Indramayu Tahun 2016..... 49
4.3	Penilaian Aroma Makanan Lunak Responden di Kelas 1 dan 3 RSUD Indramayu Tahun 2016..... 49
4.4	Penilaian Suhu Makanan Lunak Responden di Kelas 1 dan 3 RSUD Indramayu Tahun 2016..... 50
4.5	Penilaian Tingkat Kematangan Makanan Lunak Responden di Kelas 1 dan 3 RSUD Indramayu Tahun 2016.....
4.6	Penilaian Penampilan Makanan Lunak Responden di Kelas 1 dan 3 RSUD Indramayu Tahun 2016..... 51
4.7	Penilaian Warna Makanan Lunak Responden di Kelas 1 dan 3 RSUD Indramayu Tahun 2016..... 52
4.8	Penilaian Tekstur Makanan Lunak Responden di Kelas 1 dan 3 RSUD Indramayu Tahun 2016..... 53
4.9	Penilaian Besar Porsi Makanan Lunak Responden di Kelas 1 dan 3 RSUD Indramayu Tahun 2016..... 53
4.10	Penilaian Bentuk Makanan Lunak Responden di Kelas 1 dan 3 RSUD Indramayu Tahun 2016..... 54

4.11 Penilaian Cara Penyajian Makanan Lunak Responden di Kelas 1 dan 3 RSUD Indramayu Tahun 2016.....	55
4.12 Perbedaan Total Biaya Sisa Makanan Lunak di Kelas 1 dan 3 RSUD Indramayu Tahun 2016.....	57



**DAFTAR GAMBAR**

Nomor	Halaman
2.1 Kerangka Berpikir .....	26
2.2 Kerangka Konsep.....	27

## DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. NASKAH PENJELASAN PENELITIAN.....	76
2. <i>INFORMED CONSENT</i> .....	77
3. KUESIONER PENGUMPULAN DATA.....	78
a. Data Umum Responden.....	78
b. Konsumsi Makanan Luar Rumah Sakit.....	78
c. Cita Rasa Makanan.....	79
d. Penampilan Makanan.....	80
4. FORMULIR SISA MAKANAN LUNAK.....	81
5. Output	
6. Surat Perizinan	
7. Dokumentasi	
8. Siklus Menu	