

DAFTAR ISI

	Hlm
HALAMAN JUDUL	
ABSTRAK	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI	iii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	iv
KATA PENGANTAR	v
RIWAYAT HIDUP PENULIS	vii
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	viii
SURAT PERNYATAAN BUKAN PLAGIAT	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR GRAFIK	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Pembatasan Masalah	5
D. Perumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian	5
1. Tujuan Umum	5
2. Tujuan Khusus	6
F. Keterbaruan Penelitian	7
G. Manfaat Penelitian	10
1. Bagi Peneliti	10
2. Bagi Institusi/RSUD Berkah Pandeglang	10
3. Bagi Fikes UEU	10
BAB II KERANGKA TEORI DAN HIPOTESIS	11
A. Kerangka Teori	11
1. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	11

2. Standar Makanan Rumah Sakit.....	11
3. Makanan Lunak	14
4. Sisa Makanan Lunak.....	15
B. Kerangka Berfikir.....	27
C. Kerangka Konsep	28
D. Hipotesis Penelitian.....	29
BAB III METODE PENELITIAN.....	30
A. Tempat dan Waktu Penelitian	30
B. Jenis dan Rancangan Penelitian	30
C. Populasi dan Sampel	30
D. Instrumen Penelitian	31
1. Variabel Penelitian.....	31
2. Definisi Konseptual	31
3. Definisi Operasional	33
4. Jenis Data.....	38
5. Cara Pengumpulan Data	39
6. Teknik Analisis Data	43
BAB IV HASIL PENELITIAN	45
A. Gambaran Umum RSUD Berkah Kabupaten Pandeglang.....	45
1. Analisis Data.....	46
a) Analisis Univariat	45
b) Analisis Bivariat	53
BAB V PEMBAHASAN	60
A. Univariat	60
B. Bivariat.....	64
a) Hubungan Kualitas Menu Dengan Sisa Makanan	64
b) Hubungan Cita Rasa Dengan Sisa Makanan	66
c) Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian Makan Dengan Sisa Makanan Lunak	70
C. Keterbatasan Penelitian.....	71
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	73

A. Kesimpulan	73
B. Saran.....	74
1. Bagi Institusi (Rumah Sakit).....	74
2. Bagi Fikes UEU	74
3. Bagi Peneliti Lain	74
DAFTAR PUSTAKA	75
LAMPIRAN.....	80