

## DAFTAR ISI

<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	iv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xi
<b>DAFTAR BAGAN</b> .....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	3
1.3 Pembatasan Masalah .....	3
1.4 Rumusan Masalah .....	3
1.5 Tujuan Penelitian .....	4
1.5.1. Tujuan Umum .....	4
1.5.2. Tujuan Khusus .....	4
1.6 Manfaat Penelitian .....	4
1.6.1. Bagi Peneliti .....	4
1.6.2. Bagi Panti Sosial .....	4
1.6.3. Bagi Pogram Studi Ilmu Gizi .....	4
1.7 Keterbaruan Penelitian .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	10
2.1 Lansia .....	10
2.1.1 Klasifikasi lansia .....	10
2.1.2 Karakteristik lansia .....	10
2.1.3 Tipe Lansia .....	10
2.2 Status Gizi (Nutritional Statu) .....	11
2.2.1 Definisi Status Gizi .....	11
2.2.2 Penilaian Status Gizi Secara Langsung .....	11
2.2.3 Penilaian Status Gizi Secara Tidak Langsung .....	12
2.3 Definisi Penyelenggaraan Makanan Institusi .....	13
2.4 Prinsip-prinsip Pelayanan Makanan yang Baik untuk Konsumen .....	14
2.5 Sub Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi .....	14
2.6 Penyelenggaraan Makanan di Institusi Sosial .....	16
2.7 Standar Makanan Berdasarkan Bentuknya .....	17
2.7.1. Makanan Biasa .....	17
2.7.2. Makanan Lunak .....	17
2.7.3. Makanan Saring .....	18
2.7.4. Makanan Cair .....	18
2.8 Faktor-faktor Penyebab Terjadinya Penyisaan Makanan .....	19
2.8.1. Faktor Internal .....	19
2.8.2. Faktor Eksternal .....	20
2.9 Penampilan Makanan .....	21

2.9.1. Warna Makanan	21
2.9.2. Konsistensi atau Tekstur Makanan	22
2.9.3. Bentuk Makanan Yang Disajikan	22
2.9.4. Porsi Makanan	22
2.9.5. Penyajian Makanan	23
2.9.6. Rasa Makanan	24
2.10 Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Asupan Zat Gizi	26
2.10.1. Faktor Internal	26
2.10.2. Faktor Eksternal	27
2.11 Zat Gizi Yang Dibutuhkan Oleh Seorang Pasien	28
2.11.1. Angka Kecukupan Gizi	28
2.11.2. Energi	29
2.11.3. Protein	30
2.11.4. Lemak	32
2.11.5 Karbohidrat	33
2.12 Hipotesa Penelitian	33
2.13 Kerangka Teori	34
2.14 Kerangka Konsep	35
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	36
3.1 Jenis Penelitian	36
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian	36
3.3 Populasi dan Sampel	36
3.4 Teknik Pengumpulan Data	37
3.5 Instrumen Penelitian	38
3.6 Definisi Konseptual	38
3.7 Definisi Operasional	40
3.8 Pengolahan Data	42
3.9 Analisis Data	44
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN</b>	45
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	45
4.1.1 Sejarah Panti PSTW BM	45
4.1.2 Daftar Bangunan Gedung PSTW BM 4	45
4.1.3 Struktur Organisasi PSTW BM 4	47
4.2 Analisis Univariat	48
4.2.1 Karakteristik Responden	48
4.2.2 Kualitas Menu Makanan	49
4.2.3 Tingkat Kecukupan Gizi	49
4.3 Analisis Bivariat	50
4.3.1 Hubungan Tingkat Kecukupan Energi dan Status Gizi	51
4.3.2 Hubungan Tingkat Kecukupan Protein dan Status Gizi	52
4.3.3 Hubungan Tingkat Kecukupan Lemak dan Status Gizi	53
4.3.4 Hubungan Tingkat Kecukupan KH dan Status Gizi	55

<b>BAB V PEMBAHASAN</b>	57
<b>5.1 Analisis Univariat</b>	57
5.1.1 Karakteristik Responden	57
5.1.2 Kualitas Menu Makanan	59
5.1.3 Tingkat Kecukupan Energi	62
5.1.4 Tingkat Kecukupan Protein	63
5.1.5 Tingkat Kecukupan Lemak	63
5.1.6 Tingkat Kecukupan Karbohidrat	64
<b>5.2 Analisis Bivariat</b>	65
5.2.1 Hubungan Tingkat Kecukupan Energi dan Status Gizi	65
5.2.2 Hubungan Tingkat Kecukupan Protein dan Status Gizi	66
5.2.3 Hubungan Tingkat Kecukupan Lemak dan Status Gizi	68
5.2.4 Hubungan Tingkat Kecukupan KH dan Status Gizi	69
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN</b>	71
6.1 Kesimpulan	71
6.2 Saran	72
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	73