

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN UCAPAN TERIMA KASIH	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah	2
1.3. Rumusan Masalah	3
1.4. Tujuan Penelitian.....	3
1.4.1 Tujuan Umum	3
1.4.2 Tujuan Khusus	3
1.5. Manfaat Penelitian.....	4
1.5.1 Bagi Insititusi Rumah Sakit Antam Medika	4
1.5.2 Bagi Peneliti.....	4
1.5.3 Bagi Peneliti Lain.....	4
1.6. Keterbaruan Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Hipertensi.....	7
2.1.1 Pengertian Hipertensi	7
2.1.2 Penatalaksanaan Hipertensi	7
2.2. Diet Rendah Garam	7
2.2.1 Pengertian Diet.....	7
2.2.2 Diet Rendah Garam.....	7
2.2.3 Standar Diet Rendah Natrium.....	8
2.2.4 Daftar Kandungan Natrium	8
2.3. Menu.....	9
2.3.1 Pengertian Menu	9
2.3.2 Jenis Menu	9
2.3.3 Fungsi Menu	9

2.3.4 Struktur Menu	10
2.3.5 Pilihan Menu atau Modifikasi Menu	11
2.3.6 Menu Standar Lauk Hewani Makan Malam di RS Antam Medika .	11
2.4. Kepuasan Pasien.....	12
2.4.1 Pengertian Kepuasan.....	12
2.4.2 Metode Kepuasan	13
2.4.3 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kepuasan.....	14
2.5. Sisa Makanan	20
2.5.1 Pengertian Sisa Makanan	20
2.5.2 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Sisa Makanan	21
2.5.3 Klasifikasi Metode Pengukuran Makanan	21
2.6. Kerangka Teori.....	25
2.7. Kerangka Konsep	25
2.8. Hipotesis	26
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	33
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	33
3.2. Rencana Penelitian	33
3.3. Populasi dan Sampel.....	33
3.3.1 Populasi	33
3.3.2 Sampel.....	33
3.3.3 Teknik Pengambilan Sampel.....	34
3.3.4 Jenis Data	34
3.3.5 Instrumen Penelitian	35
3.3.6 Alat Pengumpulan Data	35
3.3.7 Definisi Konseptual	35
3.3.8 Definisi Operasional	36
3.3.9 Prosedur Pengukuran Data.....	39
3.3.10 Teknik Analisis Data.....	39
3.4. Analisis Univariat.....	40
3.5. Analisis Bivariat	40
BAB IV HASIL PENELITIAN	41
4.1. Gambaran Umum RSUD Antam Medika.....	41
4.2. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan.....	42
4.2.1 Input	42
4.2.2 Proses	43
4.2.3 Output.....	45
4.3. Analisis Univariat.....	45
4.2.1 Karakteristik Responden.....	45
4.2.2 Warna Makanan	46
4.2.3 Tekstur Makanan.....	46

4.2.4 Porsi Makanan.....	47
4.2.5 Bentuk Makanan	47
4.2.6 Suhu Makanan.....	48
4.2.7 Bumbu Makanan	48
4.2.8 Aroma Makanan.....	49
4.2.9 Tingkat Kematangan Makanan	49
4.2.10 Sisa Makanan.....	50
4.4. Analisis Bivariat	50
4.3.1 Analisis Hubungan Warna dengan Sisa Makanan	50
4.3.2 Analisis Hubungan Tekstur dengan Sisa Makanan.....	51
4.3.3 Analisis Hubungan Porsi dengan Sisa Makanan.....	51
4.3.4 Analisis Hubungan Bentuk dengan Sisa Makanan	52
4.3.5 Analisis Hubungan Suhu dengan Sisa Makanan.....	52
4.3.6 Analisis Hubungan Bumbu dengan Sisa Makanan	53
4.3.7 Analisis Hubungan Aroma dengan Sisa Makanan	53
4.3.8 Analisis Hubungan Tingkat Kematangan dengan Sisa Makanan	54
BAB V PEMBAHASAN	55
5.1. Gambaran Penyelenggaraan Makanan	55
5.2. Analisis Univariat.....	56
5.3. Analisis Bivariat.....	62
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN	69
6.1. Kesimpulan	69
6.2. Saran	70
DAFTAR REFERENSI	71
LAMPIRAN	78

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Keterbaruan Penelitian.....	5
Tabel 2. Daftar Kandungan Natrium.....	8
Tabel 3. Menu Standar Lauk Hewani Makan Malam RSUD Antam Medika.....	11
Tabel 4. Definisi Operasional	36
Tabel 5. Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	46
Tabel 6. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	46
Tabel 7. Warna Makanan.....	46
Tabel 8. Tekstur Makanan	47
Tabel 9. Porsi Makanan	47
Tabel 10. Bentuk Makanan.....	47
Tabel 11. Suhu Makanan	48
Tabel 12. Bumbu Makanan.....	48
Tabel 13. Aroma Makanan	49
Tabel 14. Tingkat Kematangan Makanan	49
Tabel 15. Sisa Makanan	50
Tabel 16. Analisis Hubungan Warna Makanan dengan Sisa Makanan	50
Tabel 17. Analisis Hubungan Tekstur Makanan dengan Sisa Makanan.....	51
Tabel 18. Analisis Hubungan Porsi Makanan dengan Sisa Makanan.....	51
Tabel 19. Analisis Hubungan Bentuk Makanan dengan Sisa Makanan	52
Tabel 20. Analisis Hubungan Suhu Makanan dengan Sisa Makanan.....	52
Tabel 21. Analisis Hubungan Bumbu Makanan dengan Sisa Makanan	53
Tabel 22. Analisis Hubungan Aroma Makanan dengan Sisa Makanan.....	53
Tabel 23. Analisis Hubungan Tingkat Kematangan Makanan dengan Sisa Makanan	54

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Teori	25
Gambar 2.2 Kerangka Konsep	25

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 <i>Informed Consent</i>	79
Lampiran 2 Kuesioner Penampilan Makanan.....	80
Lampiran 3 Kuesioner Rasa Makanan	81
Lampiran 4 Riwayat Hidup Penulis	82
Lampiran 5 Output SPSS.....	83
Lampiran 6 Dokumentasi	101
Lampiran 7 <i>Ethical Clearance</i>	102