

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PERSETUAN</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	viii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	ix
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang. ....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	4
1.3 Pembatasan Masalah.....	4
1.4 Perumusan Masalah.....	4
1.5 Tujuan Penelitian.....	4
1.6 Manfaat Penelitian.....	5
1.7 Ketersediaan Penelitian.....	7
<b>BAB II PEMBAHASAN</b> .....	13
2.1 Kepuasan Pasien.....	13
2.2 Rumah Sakit.....	17
2.3 Kualitas Pelayanan.....	21
2.4 Penyelenggaraan Makanan.....	24
2.5 Higiene Sanitasi Makanan.....	30
2.6 Kerangka Teori.....	39
2.7 Kerangka Konsep.....	41
2.8 Hipotesis.....	42
<b>BAB III METODELOGI PENELITIAN</b> .....	43
3. 1 Lokasi Dan Waktu Penelitian .....	43
3. 2 Jenis Dan Desain Penelitian.....	43
3. 3 Populasi Dan Sample.....	43
3. 4 Jenis Pengumpulan Data.....	45
3. 5 Instrumen Penelitian.....	45
3. 6 Variabel Penelitian.....	46
3. 7 Definisi Konseptual.....	47

3. 8 Definisi Operasional.....	49
3. 9 Pengolahan Data.....	52
3. 10 Analisis Data.....	52
3. 11 Uji Statitik.....	53
3. 12 Alur Pengambilan Data.....	54
3. 13 Organisasi Penelitian.....	55
3. 14 Estimasi Biaya Penelitian.....	55
3. 15 Rencana Publikasi.....	56
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN.....</b>	<b>57</b>
4.1.1 Gambaran Penyelenggaraan Makanan.....	57
4.1.2 Penilaian Keamanan Makanan.....	67
4.2 Hasil Uji Normalitas.....	71
4.3 Identifikasi Karakteristik.....	72
4.4 Persepsi Paisean Mengenai Higiene Sanitasi.....	74
4.5 Persepsi Pasien Mengenai Kualitas Pelayanan.....	75
4.6 Persepsi Pasien Mengenai Kualitas Makanan.....	76
4.7 Identifikasi Tingkat Kepuasan.....	78
4.8 Hubungan Higiene Sanitasi, Kualitas Pelayanan dan Kualitas Makanan Dengan Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap RS TK. II Moh Ridwan Meuraksa.....	78
<b>BAB V PEMBAHASAN.....</b>	<b>80</b>
5.1.1 Analisis Gambaran Penyelenggaraan Makanan.....	80
5.1.2 Analisis Keamanan Makanan.....	89
5.2 Karakteristik Responden.....	96
5.3 Hubungan Higiene Sanitasi Dengan Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap RS TK. II Moh Ridwan Meuraksa .....	98
5.4 Hubungan Kualitas Pelayanan Dengan Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap RS TK. II Moh Ridwan Meuraksa.....	99
5.5 Hubungan Kualitas Makanan Dengan Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap RS TK. II Moh Ridwan Meuraksa.....	103
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>107</b>
6.1 Kesimpulan.....	107
6.2 Saran.....	109

<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	119
Lampiran 1.....	119
Lampiran 2.....	120
Lampiran 3.....	121
Lampiran 4.....	133
Lampiran 5.....	141
Lampiran 6.....	148
Lampiran 7.....	152

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Keaslian/Keterbaruan Penelitian.....	7
Tabel 2.1 Suhu Penyimpanan Bahan Makanan .....	31
Tabel 2.2 Suhu Penyimpanan Makanan Jadi .....	35
Tabel 3 1 Besar Sampel.....	44
Tabel 3.2 Definisi Operasional.....	49
Tabel 3.3 Estimasi Biaya Penelitian.....	55
Tabel 3.4 Rencana Publikasi.....	56
Tabel 4.1 Hasil Skor Keamanan Makanan.....	67
Tabel 4.2 Hasil Uji Normalitas.....	71
Tabel 4.3 Identifikasi Karakteristik Pasien Berdasarkan Usia, Jenis Kelamin, Pekerjaan, Lama Rawat Inap.....	73
Tabel 4.4 Persepsi Pasien Mengenai Higiene Sanitasi.....	75
Tabel 4.5 Persepsi Pasien Mengenai Kualitas Pelayanan.....	75
Tabel 4.6 Persepsi Pasien Mengenai Kualitas Makanan.....	77
Tabel 4.7 Identifikasi Tingkat Kepuasan.....	78
Tabel 4.8 Hubungan Higiene Sanitasi, Kualitas Pelayanan, Dan Kualitas Makanan Dengan Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap RS TK. II Moh Ridwan Meuraksa.....	79

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori.....	39
Gambar 2.2 Kerangka Konsep .....	41
Gambar 3.1 Alur Pengumpulan Data.....	54
Gambar 4.1 Layout Unit Produksi Makanan Instalasi Gizi RS TK. II Moh Ridwan Meuraksa.....	59

