

DAFTAR ISI

| | hlm. |
|---|-------------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| ABSTRAKSI | ii |
| SURAT PERYANTAAAN | iii |
| LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI | iv |
| RIWAYAT HIDUP PENULIS | v |
| KATA PENGANTAR | vi |
| DAFTAR ISI | viii |
| DAFTAR TABEL | xi |
| DAFTAR GAMBAR | xii |
| DAFTAR LAMPIRAN | xiii |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang..... | 1 |
| B. Identifikasi Masalah..... | 3 |
| C. Pembatasan Masalah..... | 4 |
| D. Rumusan Masalah..... | 4 |
| E. Tujuan Penelitian..... | 4 |
| F. Manfaat Penelitian..... | 5 |
| BAB II KERANGKA TEORI DAN HIPOTESIS | 7 |
| A. Tinjauan Teori | |
| 1. Pelayanan Gizi Rumah Sakit..... | 7 |
| 2. Standar Makanan Rumah Sakit..... | 9 |
| 2.1 Standar Makanan Umum..... | 9 |
| 2.2 Standar Makanan Khusus..... | 10 |
| 3. Biaya Makanan..... | 12 |
| 4. Sisa Makanan..... | 13 |

| | |
|--|-----------|
| 4.1 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Sisa Makanan | 14 |
| 4.2 Faktor Eksternal..... | 17 |
| B. Kerangka Teori..... | 29 |
| C. Kerangka Konsep..... | 30 |
| D. Hipotesis..... | 30 |
| BAB III METODE PENELITIAN..... | 31 |
| A. Tempat dan Waktu Penelitian..... | 31 |
| B. Jenis dan Rancangan Penelitian..... | 31 |
| C. Populasi dan Sampel..... | 31 |
| D. Instrumen Penelitian..... | 33 |
| 1. Variabel Penelitian..... | 33 |
| 2. Definisi Konseptual..... | 33 |
| 3. Definisi Operasional..... | 33 |
| 4. Cara Pengumpulan Data..... | 39 |
| E. Teknik Analisa Data..... | 40 |
| BAB IV HASIL PENELITIAN..... | 44 |
| A. Gambaran Umum RSIA Tiara..... | 44 |
| 1. Sejarah dan Gambaran RSIA tiara..... | 44 |
| 2. Profil Manajemen..... | 44 |
| 3. Pelayanan Kesehatan RSIA tiara..... | 44 |
| 4. Fasilitas..... | 45 |
| 5. Penyelenggaraan Makanan RSIA tiara..... | 45 |
| B. Karakteristik Responden..... | 46 |
| 1. Distribusi Responden..... | 46 |
| 2. Distribusi Responden menurut Umum..... | 46 |
| 3. Distribusi Responden menurut tingkat pendidikan | 47 |
| C. Univariat..... | 48 |
| 1. Penilaian terhadap Penampilan Makanan..... | 48 |
| 2. Penilaian terhadap Rasa Makanan..... | 51 |

| | |
|--|-----------|
| 3. Penilaian Terhadap Ketepatan Waktu..... | 53 |
| Penyajian | |
| 4. Sisa Makanan..... | 55 |
| 5. Sisa Gizi Makro..... | 57 |
| D. Bivariat..... | 58 |
| 1. Hubungan Penampilan makanan dengan..... | 58 |
| Sisa makanan | |
| 2. Hubungan Rasa Makanan dengan sisa makanan | 60 |
| 3. Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian dengan | 63 |
| Sisa Makanan Lunak | |
| BAB V | |
| PEMBAHASAN..... | 65 |
| A. Keterbatasan Penelitian..... | 65 |
| B. Penampilan Makanan..... | 66 |
| C. Rasa Makanan..... | 68 |
| D. Ketepatan Waktu Penyajian..... | 70 |
| E. Sisa Makanan | 71 |
| F. Sisa Zat Gizi Makro..... | 74 |
| G. Hubungan Penampilan Makanan dengan..... | 75 |
| Sisa makanan | |
| H. Hubungan Rasa Makanan dengan sisa makanan ... | 77 |
| I. Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian | 79 |
| BAB VI | |
| KESIMPULAN DAN SARAN | |
| A. Kesimpulan..... | 81 |
| B. Saran..... | 82 |

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN