

## DAFTAR ISI

	Hal
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	2
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	3
E. Kerangka Konsep.....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>5</b>
A. Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit.....	5
B. Konversi Berat Mentah Masak .....	6
C. Sayuran.....	6
1. Definisi .....	6
2. Penggolongan Sayuran .....	8
D. Teknik Pengolahan Bahan Makanan.....	10
1. Teknik Pengolahan Panas Basah.....	11
2. Teknik Pengolahan Panas Kering.....	17
3. Teknik Pengolahan Panas dengan Minyak.....	20
4. Teknik Pengolahan Panas Campuran .....	23
E. Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan.....	23
1. Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Protein.....	23
2. Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Karbohidrat.....	24
3. Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Lemak .....	25
4. Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Vitamin .....	25
5. Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Mineral .....	26
F. Efek Proses Pengolahan Bahan Makanan .....	27
1. Efek Proses Termal.....	27
2. Efek Proses Blanching .....	28
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>30</b>
A. Jenis Penelitian.....	30
B. Waktu dan Tempat Penelitian .....	30
C. Populasi dan Sampel .....	30
D. Alat dan Bahan .....	31
E. Variabel Penelitian .....	31
F. Definisi Operasional Variabel .....	32
G. Metode Pengumpulan Data.....	33

H. Metode Penimbangan Berat Mentah Masak .....	34
I. Pengolahan, Penyajian dan Analisis Data.....	34
J. Etika Penelitian .....	35
<b>BAB VI HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>36</b>
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	36
1. Latar Belakang Berdirinya RSUD Mitra Delima .....	36
2. Visi, Misi dan Motto RSUD Mitra Delima .....	36
B. Gambaran Penyelenggaraan Makanan di RSUD Mitra Delima.....	37
C. Pengolahan Sayur.....	38
D. Perubahan Berat Mentah-Masak pada Jenis Hidangan Sayur .....	40
E. Faktor Konversi Berat Mentah-Masak .....	48
F. Perhitungan Faktor Konversi Berat Mentah-Masak dalam Perencanaan Konsumsi .....	50
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan .....	52
B. Saran .....	52
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>53</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>56</b>