

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
LEMBAR PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
ABSTRAK	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
1. Tujuan Umum	4
2. Tujuan Khusus	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Kerangka Konsep Penelitian	5
F. Penjelasan	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Penyelenggaraan Makanan Institusi	7
1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan Institusi	7
2. Macam Penyelenggaraan Makanan Institusi	8
B. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	8
1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	8
2. Bentuk Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	9
3. Alur Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	10
C. Pelayanan Gizi Rumah Sakit	14
1. Pengertian Pelayanan Gizi Rumah Sakit	14
2. Mekanisme Pelayanan Gizi Rumah Sakit	15
D. Perencanaan Menu	15
1. Pengertian Perencanaan Menu	15

E. Makanan Biasa.....	17
1. Definisi Makanan Biasa.....	17
2. Menu Makanan Biasa	18
F. Standar Porsi.....	18
1. Pengertian Standar Porsi.....	18
2. Besar Porsi Makanan.....	19
3. Pengawasan Standar Porsi.....	19
4. Food Weighing.....	20
G. Uji Kesukaan	21
1. Pengertian Uji Kesukaan.....	21
2. Faktor yang Mempengaruhi Uji Kesukaan.....	21

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian	21
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	21
C. Populasi, Sampel, Teknik Sampling dan Besar Sampling.....	21
D. Alat dan Bahan Penelitian	22
E. Definisi Operasional Variabel.....	22
F. Teknik Pengumpulan Data.....	23
G. Teknik Pengolahan, Penyajian dan Analisis Data.....	23
H. Etika Penelitian.....	24

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum RSUD Dr. Iskak Tulungagung.....	30
B. Gambaran Umum Instalasi Gizi RSUD Dr. Iskak Tulungagung...	30
1. Visi, Misi dan Tujuan Instalasi Gizi	33
C. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit Dr. Iskak Tulungagung	31
1. Ketenagaan	31
2. Sistem Pemesanan dan Pembelian Bahan Makanan.....	32
3. Sistem Penerimaan Bahan Makanan	32
4. Sistem Penyimpanan Bahan Makanan.....	35
5. Sistem Persiapan dan Pengolahan Bahan Makanan.....	36

6. Sistem Penyajian dan Distribusi Makanan	37
D. Standar Porsi	37
E. Uji Kesukaan	38
1. Makanan Pokok	39
2. Lauk Hewani	40
3. Lauk Nabati.....	41
4. Sayur	42
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	43
B. Saran.....	43
 DAFTAR PUSTAKA.....	 37
LAMPIRAN	39
DOKUMENTASI	55

DAFTAR TABEL

Tabel	Teks	Halaman
1.	Contoh Menu Sehari Makanan Biasa.....	18
2.	Pembagian Bahan Makanan Biasa Sehari.....	19
3.	Definisi Operasional Variabel	27
4.	Jumlah Tenaga di Instalasi gizi di RSUD Dr. Iskak Tulungagung	32
5.	Distribusi menu berdasarkan rata-rata porsi penyajian makanan selama 10 hari (30 kali makan) di RSUD Dr. Iskak Tulungagung.....	38
6.	Form Uji Kesukaan Pasien.....	49
7.	Siklus Menu RSUD Dr. Iskak Tulungagung.....	50
8.	Standar Porsi Menu RSUD Dr. Iskak Tulungagung.....	52
9.	Data besar porsi makanan pokok makan pagi	53
10.	Data besar porsi makanan pokok makan siang.....	54
11.	Data besar porsi makanan pokok makan malam.....	55
12.	Data besar porsi lauk hewani makan pagi.....	56
13.	Data besar porsi lauk hewani makan siang	57
14.	Data besar porsi lauk hewani makan malam	58
15.	Data besar porsi lauk nabati makan pagi	59
16.	Data besar porsi lauk nabati makan siang.....	60
17.	Data besar porsi lauk nabati makan malam	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Teks	Halaman
	1. Penilaian Uji Kesukaan pada Makanan Pokok	39
	2. Penilaian Uji Kesukaan pada Lauk Hewani	40
	3. Penilaian Uji Kesukaan pada Lauk Nabati.....	41
	4. Penilaian Uji Kesukaan pada Sayur	42
	5. Surat Keterangan Lolos Uji Etik	47
	6. Surat Keterangan Ijin Penelitian	48
	7. Proses pemorsian oleh petugas pemorsian di ruang pemorsian	62
	8. Proses penimbangan sayur kembang kol (15 gram) menu makan malam hari ke 10	62
	9. Tempe goreng tepung menu ke-8 berat 50 gram per porsi siap diporsikan diuang pemorsian	62
	10. Sayur bening menu makan siang hari ke-1 berat bayam 20gram dan jagung 20 gram	62
	11. Proses penimbangan orek tempe menu makan malam hari ke-9 berat 32 gram	63
	12. Proses pemorsian menu makan pagi hari ke 6 (nasi, telur bumbu asam manis dan tempe balado)	63
	13. Menu Makan siang siklus ke 2 (nasi, daging sapi tumis saus bawang, bakwan tahu goreng dan cah sayur	63
	14. Menu Makan siang hari ke 10 (nasi, semur daging, bakwan tahu goreng dan terong balado).....	63
	15. Menu Makan siang siklus ke 10 (nasi, bola-bola ikan dori goreng, tahu balado dan sup)	64
	16. Menu Makan siang hari ke 8 (nasi, gurame goreng bumbu acar, tahu goreng dan tumis sayur pelangi)	64
	17. Proses pemorsian sayur lodeh menu makan siang siklus ke-5	64