

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
1. Tujuan Umum	3
2. Tujuan Khusus.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
1. Bagi Peneliti.....	4
2. Bagi Institusi	4
E. Kerangka Konsep Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Penyelenggaraan Makanan	7
1. Pengertian	7
2. Jenis Penyelenggaraan Makanan Institusi	8
B. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit.....	9
1. Pengertian	9
2. Tujuan	10
3. Alur Penyelenggaraan Makanan.....	10
4. Bentuk Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit	10
5. Karakteristik Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	12
C. Standar Makanan Biasa	12
1. Pengertian	12
2. Syarat Diet Makanan Biasa.....	13
D. Pola Menu	13
E. Standar Porsi.....	15
1. Pengertian	15
2. Fungsi Standar Porsi	15
F. Tingkat Kesukaan Pasien	17
1. Pengertian	17
2. Faktor yang Mempengaruhi Tingkat Kesukaan Pasien	18
G. Hasil-Hasil Penelitian Penunjang.....	24
1. Hasil Penelitian Standar Porsi.....	24
2. Hasil Penelitian Tingkat Kesukaan Pasien	27
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	29
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	29
1. Tempat Penelitian.....	29
2. Waktu Penelitian.....	29
C. Populasi, Sampel, dan Teknik Sampling.....	29

1. Populasi.....	29
2. Sampel	29
3. Teknik Sampling	30
4. Besar Sampel	30
D. Alat dan Bahan Penelitian	30
E. Definisi Operasional Variabel.....	31
F. Teknik Pengumpulan Data	33
G. Teknik Pengolahan dan Analisis Data	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum RSUD Kanjuruhan Kapanjen Kabupaten Malang	35
B. Penyelenggaraan Makanan Biasa	
C. Pola Menu	36
D. Standar Porsi	37
1. Nasi Putih	38
2. Lauk Hewani.....	40
3. Lauk Nabati	41
4. Sayur.....	43
5. Buah.....	44
E. Uji Tingkat Kesukaan Pasien.....	45
1. Tingkat Kesukaan Pasien Pada Makan Siang (Nasi Putih).....	45
2. Tingkat Kesukaan Pasien Pada Makan Siang (Lauk Hewani)	46
3. Tingkat Kesukaan Pasien Pada Makan Siang (Lauk Nabati).....	47
4. Tingkat Kesukaan Pasien Pada Makan Siang (Sayur)	48
5. Tingkat Kesukaan Pasien Pada Makan Siang (Buah).	49
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	50
B. Saran	50
DAFTAR PUSTAKA.....	52
LAMPIRAN	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Teks	Halaman
1	Kerangka Konsep	5
2	Alur Penyelenggaraan Makanan.....	10
3	Hasil Kesesuaian Standar Porsi Makanan Biasa (Nasi Putih) Pada Pasien Dewasa	39
4	Hasil Kesesuaian Standar Porsi Makanan Biasa (Lauk Hewani) Pada Pasien Dewasa	40
5	Hasil Kesesuaian Standar Porsi Makanan Biasa (Lauk Nabati) Pada Pasien Dewasa	41
6	Hasil Kesesuaian Standar Porsi Makanan Biasa (Sayur) Pada Pasien Dewasa	43
7	Hasil Kesesuaian Standar Porsi Makanan Biasa (Buah) Pada Pasien Dewasa	44
8	Tingkat Kesukaan Pasien Pada Makan Siang (Nasi Putih) Selama 4 Hari.....	45
9	Tingkat Kesukaan Pasien Pada Makan Siang (Lauk Hewani) Selama 4 Hari.....	46
10	Tingkat Kesukaan Pasien Pada Makan Siang (Lauk Nabati) Selama 4 Hari	47
11	Tingkat Kesukaan Pasien Pada Makan Siang (Sayur) Selama 4 Hari.....	48
12	Tingkat Kesukaan Pasien Pada Makan Siang (Buah) Selama 4 Hari.....	49
13	Form Standar Porsi	57
14	Form Uji Tingkat Kesukaan Pasien.....	58
15	Surat Ijin Permohonan Penelitian	63
16	Surat Ijin Penelitian.....	64
17	Surat Keterangan Layak Etik	65
18	Nota Dinas.....	66

DAFTAR TABEL

Tabel	Teks	Halaman
1	Standar Porsi Makanan Biasa.....	16
2	Standar Porsi Makanan Biasa di Rumah Sakit.....	16
3	Definisi Operasional Variabel.....	31
4	Standar Porsi di RSUD Kanjuruhan Kapanjen Kabupaten Malang.....	37
5	Rata-Rata Besar Porsi Yang Disajikan Oleh RSUD Kanjuruhan Kapanjen Kabupaten Malang.....	38
6	Data Hasil Pengamatan Pola Menu Makanan Biasa Kelas Perawatan III di RSUD Kanjuruhan Kapanjen Kabupaten Malang.....	54
7	Data Penimbangan Selama 4 Hari Pengamatan.....	59
8	Data Uji Tingkat Kesukaan Pasien Pada Makan Siang (Nasi Putih) Selama 4 Hari.....	61
9	Data Uji Tingkat Kesukaan Pasien Pada Makan Siang (Lauk Hewani) Selama 4 Hari.....	61
10	Data Uji Tingkat Kesukaan Pasien Pada Makan Siang (Lauk Nabati) Selama 4 Hari.....	61
11	Data Uji Tingkat Kesukaan Pasien Pada Makan Siang (Sayur) Selama 4 Hari.....	62
12	Data Uji Tingkat Kesukaan Pasien Pada Makan Siang (Buah) Selama 4 Hari.....	62

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Teks	Halaman
1	Form Penilaian Pola Menu	54
2	Form Standar Porsi	57
3	Form Uji Tingkat Kesukaan Pasien	58
4	Data Penimbangan Selama 4 Hari Pengamatan	59
5	Data Uji Tingkat Kesukaan Pasien Pada Makan Siang Selama 4 Hari	61
6	Surat Permohonan Ijin Penelitian	63
7	Surat Ijin Penelitian	64
8	Surat Keterangan Layak Etik	65
9	Nota Dinas	66
10	Dokumentasi	67