

DAFTAR ISI

	Halaman
Halaman Judul.....	i
Lembar Pengesahan	ii
Lembar Identitas Dosen.....	iii
Kata Pengantar.....	iv
Daftar Isi	v
Daftar Gambar	vi
Daftar Tabel	vii
Daftar Lampiran	viii
Abstrak	x
BAB I Pendahuluan	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan	4
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II Tinjauan Pustaka	
A. Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit	
1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan.....	6
2. Tujuan Penyelenggaraan Makanan	6
3. Alur Penyelenggaraan Makanan	7
4. Bentuk Penyelenggaraan Makanan.....	7
5. Kondisi Penyelenggaraan di Rumah Sakit.....	8
B. Pelayanan Gizi Rumah Sakit	
1. Pengertian Pelayanan Gizi Rumah Sakit.....	9
2. Pelayanan Gizi Rawat Inap	9
3. Ketenagaan pada Penyelenggaraan Pelayanan Gizi di Rumah Sakit	10
4. Hasil Penelitian tentang Kebutuhan Tenaga Kerja Pengolah Makanan di Rumah Sakit.....	13

C. Beban Kerja	13
D. Workload Indicators of staffing Need (WISN)	
1. Gambaran Umum Metode WISN.....	15
2. Prosedur Perhitungan Kebutuhan SDM Kesehatan dengan Menggunakan Metode WISN.....	17
 BAB III Kerangka Konsep	
A. Kerangka Konsep.....	25
B. Keterangan.....	26
 BAB IV Metodologi Penelitian	
A. Jenis dan Desain Penelitian	27
B. Waktu dan Tempat Penelitian	27
C. Populasi dan Sampel	27
D. Variabel Penelitian	27
E. Definisi Operasional Variabel	28
F. Instrumen Penelitian	29
G. Jenis dan Pengumpulan Data	30
H. Pengolahan Data dan Analisis Data	31
I. Etika Penelitian	33
 BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil	
1. Gambaran Umum Instalasi Gizi.....	34
2. Karakteristik Tenaga Pengolah Makanan	39
3. Perhitungan Tenaga Kerja Pengolah Makanan Shift Pagi ..	40
4. Perhitungan Tenaga Kerja Pengolah Makanan Shift Siang	45
B. Pembahasan	
1. Karakteristik Tenaga Pengolah Makanan	49
2. Waktu Kerja Tersedia Tenaga Pengolah Makanan.....	50
3. Beban Kerja Tenaga Pengolah Makanan	50

4. Kebutuhan Tenaga Kerja Pengolah Makanan	51
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	53
B. Saran	53
Daftar Pustaka	55
Lampiran	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Alur Penyelenggaraan Makanan.....	9
2. Kerangka Konsep	29

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Definisi Operasional Variabel	27
2. Standar Kelonggaran	31
3. Karakteristik Tenaga Kerja Pengolah Makanan di Instalasi Gizi RST Tk. II dr Soepraoen Malang	40
5. Waktu Kerja Tersedia di Instalasi Gizi RST Tk. II dr Soepraoen Malang.....	42
6. Rata-rata Waktu Efektif Setiap Kegiatan Pokok dan Standar Beban Kerja Tenaga Pengolah Makanan pada Shift Pagi	43
7. Standar Kelonggaran Tenga Kerja Pengolah Makanan pada Shift Pagi	44
8. Rata-rata Waktu Efektif Setiap Kegiatan Pokok Tenaga Pengolah Makanan pada Shift Siang.....	47
9. Standar Kelonggaran Tenga Kerja Pengolah Makanan pada Shift Siang	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Formulir Gambaran Umum Responden dan <i>work sampling</i>	57
2. Tabel Standar Beban Kerja	58
3. Kuesioner Waktu Kerja Tersedia	59
4. Pedoman Wawancara kepada Kepala Instalasi Gizi.....	60
5. Struktur Organisasi Instalasi Gizi	61
6. Absensi Penelitian.....	62
7. Surat Keterangan selesai Penelitian.....	63
8. Dokumentasi Kegiatan	64