

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat	3
E. Kerangka Pemikiran	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Pelayanan di Rumah Sakit	5
B. Penyelenggaran Makanan.....	5
C. Biaya Makan Pasien.....	6
D. Sisa Makanan	6
E. Biaya Makanan Yang Terbuang Akibat Sisa Makanan	7
BAB III METODE PENELITIAN.....	8
A. Jenis Penelitian	8
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	8
C. Populasi dan Sampel.....	8
D. Variabel Penelitian	9
E. Definisi Operasional Variabel	10
F. Instrumen Penelitian.....	11
G. Metode Pengumpulan Data	11
H. Pengolahan, Penyajian dan Analisis Data	11
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	13
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	13
B. Gambaran Instalasi Gizi RSUD Jombang.....	13
C. Karakteristik Responden	15
1. Jenis Kelamin, Umur, Pendidikan Terakhir dan Kelas Perawatan	15
2. Diagnosa Penyakit	15
3. Jenis Diet	16
D. Hasil dan Pembahasan	17
1. Sisa Makanan Lunak.....	17
2. Analisa Biaya Makanan Lunak	22
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	27
A. Kesimpulan.....	27
B. Saran.....	27
DAFTAR PUSTAKA.....	28
LAMPIRAN.....	30

DAFTAR TABEL

1. Definisi Operasional Variabel	10
2. Jumlah Tenaga Kerja Di Instalasi Gizi RSUD Kabupaten Jombang Tahun 2023	14
3. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin, umur, pendidikan terakhir dan kelas perawatan.....	15
4. Distribusi Frekuensi Diagnosa Penyakit Responden di Ruang Rawat Inap RSUD Kabupaten Jombang	15
5. Distribusi Frekuensi Jenis Diet Responden di Ruang Rawat Inap RSUD Kabupaten Jombang	17
6. Rata-rata persentase sisa makanan berdasarkan kelompok hidangan.....	17
7. Rata-rata persentase sisa makanan berdasarkan waktu makan	19
8. Rata-rata persentase sisa makanan berdasarkan ruang Perawatan	20
9. Rata-rata persentase sisa makanan berdasarkan Kelas Perawatan.....	21
10. Jumlah Biaya Yang Terbuang Selama 1 Siklus Menu Berdasarkan Kelompok hidangan	22
11. Jumlah biaya yang terbuang selama 1 siklus menu berdasarkan waktu makan.....	23
12. Jumlah biaya yang terbuang selama 1 siklus menu berdasarkan ruang perawatan dan kelas perawatan	25

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Sisa Makanan (Food Weighing)	30
Lampiran 2. Analisis Sisa Makanan	31
Lampiran 3. Pernyataan Kesediaan Menjadi Responden Penelitian	32
Lampiran 4. Daftar Menu dan Harga Jual per Siklus Menu	33
Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian.....	35
Lampiran 6. Harga Survey Pasar.....	36
Lampiran 7. Surat Pengantar Karya Tulis Ilmiah.....	40
Lampiran 8. Surat Permohonan Ijin Penelitian	42
Lampiran 9. Balasan Surat Permohonan Ijin Penelitian	43
Lampiran 10. Biaya Penelitian	44
Lampiran 11. Sertifikat Uji Etik.....	45
Lampiran 12. Bukti Selesai Penelitian.....	46