

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan.....	3
D. Manfaat.....	4
E. Kerangka Konsep	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Penyelenggaraan Makanan Institusi	6
B. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	7
C. Daya Terima.....	13
BAB III METODE PENELITIAN	18
A. Jenis Penelitian.....	18
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	18
C. Populasi dan Sampel	18
D. Variabel Penelitian	19
E. Definisi Operasional Variabel	20
F. Instrumen Penelitian	21
G. Metode Pengumpulan Data.....	21
H. Metode Pengolahan dan Penyajian Data	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
A. Gambaran Umum Rumah Sakit Daerah Nganjuk	24
B. Karakteristik Responden	24
BAB V PENUTUP	32
A. Kesimpulan	32
B. Saran	32
DAFTAR PUSTAKA	33
LAMPIRAN	35

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Definisi Operasional Variabel.....	20
Tabel 2 Karakteristik Responden	24
Tabel 3 Organoleptik Makanan Pokok.....	28
Tabel 4 Organoleptik Lauk	29
Tabel 5 Organoleptik Sayur.....	31

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kerangka Konsep	5
Gambar 2 Grafik Jumlah Sisa Makanan Pokok.....	25
Gambar 3 Grafik Jumlah Sisa Makanan Lauk.....	26
Gambar 4 Grafik Jumlah Sisa Makanan Sayur	27

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Form Survey Makanan Pasien	35
Lampiran 2 Data Karakteristik Responden.....	36
Lampiran 3 Sisa Makanan Pasien	37
Lampiran 4 Uji Organoleptik Makanan	38
Lampiran 5 Surat Ijin Penelitian	40