

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
IDENTITAS TIM PENGUJI.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK.....	v
ABSTRACT.....	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Perumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Pelayanan Gizi Rumah Sakit	6
B. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit.....	8
C. Porsi Makanan.....	10
D. Ketepatan Pemorsian	13
E. Pengetahuan dan Cara Pengukuran.....	21
F. Hubungan Alat Pemorsi dengan Ketepatan Pemorsian.....	22
G. Kerangka Konsep Penelitian.....	23
BAB III METODE PENELITIAN	25
A. Jenis Penelitian.....	25
B. Waktu dan Tempat Penelitian	25
C. Populasi dan Sampel	25
D. Variabel Penelitian	26
E. Definisi Operasional Variabel	27
F. Instrumen Penelitian	29
G. Metode Pengumpulan Data	29
H. Pengolahan	30
I. Analisis Data.....	32
BAB IV PEMBAHASAN.....	33
A. Gambaran Umum	33
a. Standar Porsi	34
B. Uji Validitas.....	34
C. Hasil Penelitian	36
a. Karakteristik Sampel Penelitian.....	36
b. Keterkaitan Pengetahuan dengan Ketepatan Pemorsian	44

BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN.....	50
	A. Kesimpulan.....	50
	B. Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN	55

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Definisi Operasional Variabel.....	27
Tabel 2. Standar Porsi RSJ Radjiman Wediodiningrat Lawang	34
Tabel 3. Uji Validitas.....	34
Tabel 4. Kisi-kisi Pengetahuan Penjamah Makanan	35
Tabel 5. Umur Tenaga Penjamah Makanan	36
Tabel 6. Lama Bekerja Tenaga Penjamah Makanan	37
Tabel 7. Pendidikan Tenaga Penjamah Makanan	38
Tabel 8. Pengetahuan Tenaga Penjamah Makanan	39
Tabel 9. Distribusi Penjamah Makanan Menurut Jawaban Kuesioner	39
Tabel 10. Distribusi Tenaga Penjamah Menurut Ketepatan Porsi Nasi.....	42
Tabel 11. Distribusi Tenaga Penjamah Menurut Ketepatan Alat Porsi Nasi.....	43
Tabel 12. Keterkaitan Pengetahuan dengan Ketepatan Pemorsian Nasi.....	44
Tabel 13. Keterkaitan Pengetahuan dengan Ketepatan Pemorsian Lauk Hewani ..	45
Tabel 14. Keterkaitan Pengetahuan dengan Ketepatan Pemorsian Lauk Nabati	47
Tabel 15. Keterkaitan Pengetahuan dengan Ketepatan Pemorsian Sayur.....	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Konsep Penelitian.....	23
-------------------------------------------	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Sertifikat Etik Penelitian	56
Lampiran 2. Lembar Pernyataan Keaslian	57
Lampiran 3. Formulir Permohonan Menjadi Responden	58
Lampiran 4. Formulir Persetujuan Menjadi Responden	59
Lampiran 5. Formulir Data Responden	60
Lampiran 6. Kuesioner Penjamah Makanan.	61
Lampiran 7. Hasil Kuesioner Pengetahuan Penjamah Makanan	64
Lampiran 8. Ketepatan Pemorsian Nasi	65
Lampiran 9. Ketepatan Pemorsian Lauk Hewani	66
Lampiran 10. Ketepatan Pemorsian Lauk Nabati.....	67
Lampiran 11. Ketepatan Pemorsian Sayur	68
Lampiran 12. Ketepatan Alat Pemorsian Nasi	69
Lampiran 13. Ketepatan Alat Pemorsian Lauk Hewani	70
Lampiran 14. Ketepatan Alat Pemorsian Lauk Nabati.....	71
Lampiran 15. Ketepatan Alat Pemorsian Sayur	72
Lampiran 16. Hasil Uji Validitas SPSS.....	73
Lampiran 17. Dokumentasi.....	74