

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM.....	i
LEMBAR PERSYARATAN GELAR.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR SINGKATAN	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1. 1 Latar Belakang.....	1
1. 2 Rumusan Masalah.....	4
1. 3 Batasan Masalah	4
1. 4 Tujuan Penelitian	4
1.4.1 Tujuan Umum.....	4
1.4.2 Tujuan Khusus	4
1. 5 Manfaat Penelitian	4
1.5.1 Bagi Instalasi Gizi	4
1.5.2 Bagi Peneliti	4
1.5.3 Bagi Peneliti Selanjutnya.....	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2. 1 Penelitian Terdahulu	6
2. 2 Penyelenggaraan Makanan Institusi	12
2. 3 Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	13
2.3.1 Bentuk Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit.....	13
2.3.2 Alur Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit.....	14

2. 4 Perencanaan Menu.....	15
2.4.1 Menu.....	15
2.4.2 Jenis Menu.....	15
2.4.3 Syarat Perencanaan Menu	16
2. 5 Pengadaan Bahan Makanan.....	17
2. 6 Penerimaan Bahan Makanan	17
2.6.1 Prinsip Penerimaan Bahan Makanan.....	18
2.6.2 Metode Penerimaan Bahan Makanan	19
2.6.3 Proses Penerimaan Bahan Makanan.....	20
2.6.4 Standar Prosedur Operasional Penerimaan Bahan Makanan	20
2. 7 Penyimpanan Bahan Makanan	22
2. 8 Persiapan dan Pengolahan Makanan	22
2. 9 Distribusi Makanan.....	23
2. 10 Penyajian Makanan di Ruang	23
2. 11 <i>Input</i> Penerimaan Bahan Makanan.....	24
2. 12 <i>Output</i> Penerimaan Bahan Makanan	26
2. 13 Kerangka Konsep.....	27
2. 14 Penjelasan Kerangka Konsep	28
BAB 3 METODE PENELITIAN.....	29
3. 1 Jenis dan Desain Penelitian	29
3. 2 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	29
3.2.1 Lokasi Penelitian.....	29
3.2.2 Waktu Penelitian	29
3. 3 Variabel dan Definisi Operasional.....	30
3.3.1 Variabel Penelitian.....	30
3.3.2 Definisi Operasional.....	30
3. 4 Rancangan Sampel.....	31
3.4.1 Populasi	31
3.4.2 Sampel	31
3.4.3 Teknik Pengambilan Sampel	31
3.4.4 Teknik Pengumpulan Data	31
3.4.5 Instrumen Penelitian	31
3.4.6 Jenis Data.....	32

3. 5 Alur Penelitian	33
3. 6 Pengolahan dan Analisa Data	34
3.6.1 <i>Editting</i> (Pemeriksaan Data)	34
3.6.2 <i>Coding</i> (Pengkodean).....	34
3.6.3 <i>Tabulating</i> (Tabulasi Data)	34
3.6.4 <i>Entery Data</i> (Memasukan Data)	34
3.6.5 <i>Cleaning</i> (Pembersihan Data)	35
3.6.6 Analisa Data	36
BAB 4 HASIL PENELITIAN	37
4. 1 Gambaran Umum.....	37
4.1.1 Profile Rumah Sakit	37
4.1.2 Struktur Organisasi Instalasi Gizi dan Boga	39
4.1.3 Ketenagaan Instalasi Gizi dan Boga	40
4.1.4 Fasilitas Pelayanan Gizi	42
4. 2 Hasil Penelitian.....	42
4.2.1 Golongan Bahan Makanan.....	42
4.2.2 Gambaran Ketepatan Waktu Penerimaan Bahan Makanan	43
4.2.3 Gambaran Ketepatan Spesifikasi Penerimaan Bahan Makanan	44
4.2.4 Gambaran Ketepatan Jumlah Penerimaan Bahan Makanan	44
BAB 5 PEMBAHASAN	46
5. 1 Penerimaan Bahan Makanan	46
5. 2 Ketepatan Waktu Penerimaan Bahan Makanan	49
5. 3 Ketepatan Spesifikasi Penerimaan Bahan Makanan.....	50
5. 4 Ketepatan Jumlah Penerimaan Bahan Makanan.....	51
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	54
6. 1 Kesimpulan	54
6. 2 Saran	54
6.2.1 Bagi Rumah Sakit.....	54
6.2.2 Bagi Peneliti	55
6.2.3 Bagi Peneliti selanjutnya	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN.....	59