

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM	i
LEMBAR PERSYARATAN GELAR.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI	iv
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
ABSTRAK	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR SINGKATAN.....	xv
DAFTAR SIMBOL	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Batasan Masalah	6
1.4 Tujuan	6
1.4.1 Tujuan Umum	6
1.4.2 Tujuan Khusus	7
1.5 Manfaat	8
1.5.1 Manfaat Akademis	8
1.5.2 Manfaat Praktis	8
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1 Hasil Penelitian Terdahulu yang Relevan/Keaslian Penelitian	9
2.2 Pelayanan Gizi Rumah Sakit	13
2.3 Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	14
2.4 Sisa Makanan.....	22
2.4.1 Faktor Penyebab Sisa Makanan.....	23
2.4.2 Dampak Sisa Makanan terhadap Pelayanan Gizi Rumah Sakit dan Aspek Ekonomi	26
2.5 Pengukuran Sisa Makanan.....	27
2.5.1 Metode Penimbangan (<i>Weighing Method</i>).....	28
2.5.2 Metode Visual <i>Comstock</i> (Taksiran Visual).....	29
2.5.3 Metode <i>Digital Imaging</i> (Fotografi Makanan)	30
2.6 Standar Umum Bentuk Makanan di Rumah Sakit.....	31
2.6.1 Makanan Biasa (Normal Diet).....	31
2.6.2 Makanan Lunak	31
2.6.3 Makanan Saring	32
2.6.4 Makanan Cair.....	32
2.7 Lauk	32

2.7.1 Lauk Hewani.....	33
2.7.2 Lauk Nabati	34
2.8 Sayuran	34
2.8.1 Sayuran Daun.....	35
2.8.2 Sayuran Buah.....	35
2.8.3 Sayuran Umbi	35
2.9 Jenis Olahan Lauk dan Sayuran.....	36
2.9.1 Jenis Olahan Lauk.....	37
2.9.2 Jenis Olahan Sayuran.....	40
2.10 Kerangka Konsep.....	43
2.11 Penjelasan Kerangka Konsep.....	44
2.12 Hipotesis	44
BAB 3 METODE PENELITIAN.....	45
3.1 Desain	45
3.2 Lokasi dan Waktu	45
3.2.2 Waktu Penelitian	45
3.3 Variabel dan Definisi Operasional	45
3.3.1 Variabel Penelitian.....	45
3.3.2 Definisi Operasional	46
3.4 Rancangan Sampel.....	47
3.4.1 Populasi Penelitian.....	47
3.4.2 Sampel Penelitian	47
3.4.3 Teknik Pengambilan Sampel	48
3.5 Alur Penelitian	48
3.6 Pengumpulan Data	49
3.6.1 Jenis Data.....	49
3.6.2 Metode Pengumpulan Data.....	49
3.6.3 Instrumen Penelitian	49
3.7 Pengolahan dan Analisis Data	50
3.7.1 Pengolahan Data	50
3.7.2 Analisis Data	52
BAB 4 HASIL PENELITIAN	53
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	53
4.2 Hasil Penelitian	56
4.2.1 Karakteristik Responden.....	56
4.2.2 Variasi Jenis Lauk	57
4.2.3 Variasi Teknik Pengolahan Menu Lauk	57
4.2.4 Variasi Jenis Sayur	58
4.2.5 Variasi Teknik Pengolahan Menu Sayur	58
4.2.6 Sisa Makanan Menu Lauk	59
4.2.7 Sisa Makanan Menu Sayur	59
4.2.8 Hubungan Variasi Jenis Lauk dengan Sisa Makanan Menu Lauk.....	60
4.2.9 Hubungan Variasi Teknik Pengolahan Menu Lauk dengan Sisa Makanan Menu Lauk.....	61
4.2.10 Hubungan Variasi Jenis Sayur dengan Sisa Makanan Menu Sayuran	62

4.2.11 Hubungan Variasi Teknik Pengolahan dengan Sisa Makanan Menu Sayuran.....	63
BAB 5 PEMBAHASAN.....	64
5.1 Karakteristik Responden.....	64
5.2 Variasi Jenis Lauk	65
5.3 Variasi Teknik Pengolahan Menu Lauk	65
5.4 Variasi Jenis Menu Sayuran.....	67
5.5 Variasi Teknik Pengolahan Menu Sayuran	67
5.6 Sisa Makanan Menu Lauk	68
5.7 Sisa Makanan Menu Sayur	68
5.8 Hubungan Variasi Jenis Lauk dengan Sisa Makanan Menu Lauk.	69
5.9 Hubungan Variasi Teknik Pengolahan Menu Lauk dengan Sisa Makanan Menu Lauk.....	68
5.10 Hubungan Variasi Jenis Sayur dengan Sisa Makanan Menu Sayur	69
5.11 Hubungan Variasi Teknik Pengolahan Menu Sayur dengan Sisa Makanan Menu Sayur.....	71
BAB 6 SIMPULAN DAN SARAN.....	74
6.1 Simpulan	74
6.2 Saran	75
DAFTAR PUSTAKA	78
LAMPIRAN.....	80