

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM.....	i
LEMBAR PERSYARATAN GELAR.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI.....	iv
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Batasan Masalah.....	3
1.4 Tujuan Penelitian.....	3
1.5 Manfaat	3
1.5.1 Bagi Instalasi Gizi.....	3
1.5.2 Bagi Peneliti Selanjutnya	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Penelitian Terdahulu	5
2.2 Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit.....	6
2.2.1 Definisi Penyelenggaraan Makanan	6
2.2.2 Tujuan Penyelenggaraan Makanan	6
2.2.3 Alur Penyelenggaraan Makanan	7
2.3 Perencanaan Menu	7
2.4 Pengadaan Bahan Makanan.....	8
2.5 Penerimaan Bahan Makanan	8
2.6 Penyimpanan Bahan Makanan	9
2.6.1 Definisi Penyimpanan	9

2.6.2 Tujuan Penyimpanan	9
2.6.3 Prinsip Penyimpanan	10
2.6.4 Langkah Penyimpanan	10
2.6.5 Faktor yang Mendukung Kelancaran Penyimpanan	11
2.6.6 Suhu Penyimpanan Bahan Makanan	13
2.6.7 Mutu Penyimpanan Bahan Makanan	16
2.6.8 Persyaratan Penyimpanan	18
2.6.9 Pengaruh penerapan prosedur penyimpanan	22
2.6.10 Ketercapaian Pengelolaan yang tepat	23
2.7 Persiapan Bahan Makanan	24
2.8 Pengolahan Bahan Makanan	25
2.9 Distribusi Makanan	26
2.10 Kerangka Konsep	27
2.11 Penjelasan	28
BAB 3 METODE PENELITIAN.....	30
3.1 Jenis Penelitian	30
3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian	30
3.2.1 Lokasi Penelitian	30
3.2.2 Waktu Penelitian	30
3.3 Variabel dan Definisi Operasional	30
3.3.1 Variabel Penelitian	30
3.3.2 Definisi Oprasional	31
3.4 Rancangan Sampel	37
3.4.1 Populasi	37
3.4.2 Sampel	37
3.4.3 Teknik Pengambilan Sampel	38
3.4.4 Teknik Pengumpulan Data	38
3.4.5 Instrumen Penelitian	39
3.4.6 Jenis Data	39
3.5 Alur Penelitian	40
3.6 Pengolahan dan Analisa Data	40
3.6.1 Pemeriksaan Data (<i>Editting</i>)	40
3.6.2 Pengkodean (<i>Coding</i>)	40

3.6.3 Tabulasi (<i>Tabulating</i>)	41
3.6.4 Pemasukan Data (<i>Entry</i>).....	41
3.6.5 Pembersihan (<i>Cleaning</i>).....	42
3.6.6 Analisa Data.....	42
BAB 4 HASIL PENELITIAN	43
4.1 Gambaran umum Rumah Sakit Islam (RSI) Surabaya Jemursari.....	43
4.1.1 Sejarah Singkat Rumah Sakit.....	43
4.1.2 Profil Rumah Sakit Islam (RSI) Surabaya Jemursari.....	44
4.1.3 Gambaran Umum Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam (RSI) Surabaya	45
4.2 Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Basah di Instalasi.....	49
4.2.1 Suhu Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi	51
RSI Surabaya Jemursari	51
4.2.2 Suhu Penyimpanan Bahan Makanan Basah di Instalasi Gizi RSI Surabaya Jemursari	51
4.2.3 Mutu Bahan Makanan Kering pada Ruang Penyimpanan Bahan	52
Makanan Kering di Instalasi Gizi RSI Surabaya Jemursari.....	52
4.2.4 Mutu Bahan Makanan Basah pada Ruang Penyimpanan Bahan.....	52
Makanan Basah di Instalasi Gizi RSI Surabaya Jemursari	52
4.2.5 Persyaratan Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi ...	53
Gizi RSI Surabaya Jemursari.....	53
4.2.6 Persyaratan Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Basah di Instalasi	54
Gizi RSI Surabaya Jemursari.....	54
BAB 5 PEMBAHASAN.....	55
5.1 Suhu Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering	55
5.2 Suhu Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Basah.....	56
5.3 Mutu Bahan Makanan Kering pada saat Penyimpanan.....	63
5.4 Mutu Bahan Makanan Basah pada saat Penyimpanan	65
5.5 Persyaratan Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering.....	67
5.6 Persyaratan Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Basah	71
BAB 6 SIMPULAN DAN SARAN.....	74
6.1 Simpulan.....	74
6.2 Saran	74
DAFTAR PUSTAKA.....	76

LAMPIRAN.....	80
----------------------	-----------