

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	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
DAFTAR SINGKATAN.....	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	5
1.5.1 Bagi Rumah Sakit.....	5
1.5.2 Bagi Poltekkes Kemenkes Surabaya	5
1.5.3 Bagi Peneliti.....	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Penelitian Terdahulu.....	6
2.2 Sistem Penyelenggaraan Makanan.....	10
2.2.1 Definisi Sistem Penyelenggaraan Makanan	10
2.2.2 Bentuk Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit.....	14
2.2 Menu	15
2.3.1 Pengertian Menu.....	15
2.3.2 Jenis Menu	15
2.3.3 Perencanaan Menu.....	16

2.3.4 Variasi Menu	18
2.3.5 Siklus Menu	18
2.3.6 Pola Menu	19
2.3.7 Master Menu	19
2.4 Hidangan	19
2.4.1 Definisi Hidangan	19
2.4.2 Hidangan Sayur.....	19
2.5 Sayuran.....	20
2.5.1 Definisi Sayuran	20
2.5.2 Variasi Sayuran	21
2.5.3 Teknik Pengolahan Sayuran.....	24
2.6 Kerangka Konsep.....	27
2.7 Penjelasan Kerangka Konsep.....	27
BAB 3 METODE PENELITIAN	29
3.1 Jenis Penelitian.....	29
3.2 Desain Penelitian.....	29
3.3 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	29
3.3.1 Lokasi Penelitian.....	29
3.3.2 Waktu Penelitian	29
3.4 Variabel dan Definisi Operasional	30
3.4.1 Variabel Penelitian	30
3.4.2 Definisi Operasional	30
3.5 Rancangan Sampel.....	31
3.5.1 Populasi.....	31
3.5.2 Sampel	31
3.5.3 Teknik Pengambilan Data	31
3.5.4 Teknik Pengumpulan Data	32
3.5.5 Instrumen Penelitian	32
3.5.6 Jenis Data	32
3.6 Alur Penelitian.....	33
3.7 Pengolahan dan Analisis Data.....	33
3.7.1 <i>Editting</i> (Pemeriksaan Data)	33
3.7.2 <i>Coding</i> (Pengkodean)	34
3.7.3 <i>Scoring</i> (Pemberian Skor).....	34
3.7.4 <i>Tabulating</i> (Tabulasi Data).....	35
3.7.5 <i>Entry</i> Data (Memasukkan Data)	35

3.7.6 <i>Cleaning</i> (Pembersihan Data).....	35
3.7.7 Analisis Data.....	36
BAB 4 HASIL PENELITIAN	37
4.1 Gambaran Umum Obyek	37
4.1.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	37
4.1.2 Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan RS Islam Surabaya Jemursari	39
4.2 Hasil Penelitian	41
4.2.1 Variasi Jenis Bahan Makanan Sayuran	41
4.2.2 Frekuensi Penggunaan Bahan Makanan Sayuran	42
4.2.3 Teknik Pengolahan Sayuran.....	44
BAB 5 PEMBAHASAN	46
5.1 Variasi Jenis Bahan Makanan Sayuran	46
5.2 Frekuensi Penggunaan Bahan Makanan Sayuran	49
5.3 Variasi Teknik Pengolahan Sayuran	51
BAB 6 PENUTUP.....	55
6.1 Kesimpulan	55
6.2 Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA.....	57
LAMPIRAN.....	60