

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN SAMPUL</b> .....	<b>i</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TULIS ILMIAH</b> .....	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xii</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.3.1 Tujuan Umum .....	4
1.3.2 Tujuan Khusus .....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.4.1 Manfaat bagi Peneliti.....	5
1.4.2 Manfaat bagi Poltekkes .....	5
1.4.3 Manfaat bagi RSUD Dr. R. Koesma .....	5
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>6</b>
2.1 Pelayanan Gizi Rumah Sakit .....	6
2.2 Penyelenggaraan Makanan .....	6
2.3 Sisa Makanan .....	6
2.4 Makanan Lunak.....	12
<b>BAB 3 KERANGKA KONSEP</b> .....	<b>14</b>
<b>BAB 4 METODE PENELITIAN</b> .....	<b>16</b>
4.1 Jenis Penelitian.....	16
4.2 Lokasi dan Waktu Penelitian .....	16
4.2.1 Lokasi.....	16
4.2.2 Waktu .....	16
4.3 Populasi Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel .....	16
4.3.1 Populasi.....	16
4.3.2 Sampel.....	16
4.3.3 Teknik Pengambilan Sampel.....	17
4.4 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional .....	17
4.4.1 Variabel Penelitian.....	17
4.4.2 Definisi Operasional .....	17
4.5 Teknik Pengambilan Data .....	18

<b>BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>19</b>
5.1 Hasil.....	19
5.1.1 Gambaran RSUD Dr. R. Koesma Tuban.....	19
5.1.2 Evaluasi Sisa Makanan Lunak.....	19
5.1.2.1 Sisa Makanan Lunak Nasi Tim / Bubur Kasar.....	19
5.1.2.2 Sisa Makanan Lunak Lauk Hewani.....	20
5.1.2.3 Sisa Makanan Lunak Lauk Nabati.....	21
5.1.2.4 Sisa Makanan Lunak Sayur.....	21
5.1.3 Persepsi Organoleptik Pasien terhadap Makanan Rumah Sakit.....	22
5.1.3.1 Gambaran Penampilan / Warna Makanan Rumah Sakit.....	22
5.1.3.2 Gambaran Tekstur Makanan Rumah Sakit.....	23
5.1.3.3 Gambaran Rasa Makanan Rumah Sakit.....	23
5.1.3.4 Gambaran Aroma Makanan Rumah Sakit.....	24
5.2 Pembahasan.....	25
5.2.1 Sisa Makanan Lunak Nasi Tim / Bubur Kasar.....	25
5.2.2 Sisa Makanan Lunak Lauk Hewani.....	25
5.2.3 Sisa Makanan Lunak Lauk Nabati.....	25
5.2.4 Sisa Makanan Lunak Sayur.....	26
5.2.5 Gambaran Penampilan / Warna Makanan Rumah Sakit.....	26
5.2.6 Gambaran Tekstur Makanan Rumah Sakit.....	26
5.2.7 Gambaran Rasa Makanan Rumah Sakit.....	27
5.2.8 Gambaran Aroma Makanan Rumah Sakit.....	27
 <b>BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	 <b>28</b>
6.1 Kesimpulan.....	28
6.2 Saran.....	28
 <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	 <b>30</b>
 <b>LAMPIRAN.....</b>	 <b>31</b>

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 4.1 Definisi Operasional .....	17
Tabel 5.1 Distribusi responden berdasarkan sisa makanan lunak nasi tim / bubur kasar.....	20
Tabel 5.2 Distribusi responden berdasarkan sisa makanan lunak lauk hewani .....	20
Tabel 5.3 Distribusi responden berdasarkan sisa makanan lunak lauk nabati .....	21
Tabel 5.4 Distribusi responden berdasarkan sisa makanan lunak sayur .....	21
Tabel 5.5 Distribusi responden berdasarkan warna makanan yang disajikan .....	22
Tabel 5.6 Distribusi responden berdasarkan tekstur makanan yang disajikan .....	23
Tabel 5.7 Distribusi responden berdasarkan rasa makanan yang disajikan .....	23
Tabel 5.8 Distribusi responden berdasarkan aroma makanan yang disajikan .....	24

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 3.1 Kerangka Konsep .....	14

## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>
Lampiran 1 : Lembar Permintaan menjadi Responden .....	31
Lampiran 2 : Lembar Persetujuan untuk menjadi Responden Penelitian .....	32
Lampiran 3 : Kuesioner Penelitian .....	33
Lampiran 4 : Form Standar Pelayanan Minimal (SPM) .....	34
Lampiran 5 : Master Tabel .....	35
Lampiran 6 : Surat Izin Penelitian dari Kampus .....	36
Lampiran 7 : Surat Izin Penelitian dari Bangkespol .....	37
Lampiran 8 : Dokumentasi Penelitian .....	38