

## DAFTAR ISI

JUDUL	HALAMAN
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN .....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
ABSTRAK .....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	ix
<b>BAB 1. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Umum .....	2
1.4 Tujuan Khusus .....	3
1.5 Manfaat Penelitian .....	3
<b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>5</b>
2.1 Penilaian Pasien .....	5
2.2 Pengertian Rumah Sakit.....	6
2.3 Sisa Makanan.....	6
2.4 Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Sisa Makanan .....	7
2.4.1 Faktor Internal .....	7
2.5 Faktor Eksternal.....	8
2.5.1 Penampilan Makanan .....	8
1. Warna Makanan.....	8
2. Bentuk Makanan .....	8
3. Besar Porsi.....	9
4. Penyajian Makanan.....	9
2.5.2 Rasa Makanan .....	9
1. Aroma Makanan.....	10
2. Bumbu Masak .....	10
3. Tekstur Makanan .....	10
2.5.3 Jadwal Atau Waktu Pemberian Makan .....	11
2.5.4 Sikap Petugas Pramusaji	11
2.5.5 Suasana Tempat Perawatan .....	12
<b>BAB 3. KERANGKA KONSEP.....</b>	<b>13</b>

<b>BAB 4. METODE PENELITIAN.....</b>	<b>14</b>
4.1 Jenis Penelitian .....	14
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	14
4.3 Populasi dan Sampel Penelitian .....	14
4.3.1 Populasi Penelitian .....	14
4.3.2 Sampel, Besaran Sampel dan Cara Pengukuran.....	15
4.4 Variabel dan Definisi Operasional Penelitian.....	16
4.4.1 Variabel Penelitian .....	16
4.4.2 Definisi Operasional Penelitian .....	16
4.4.3 Kerangka Operasional Penelitian .....	19
4.5 Teknik Pengumpulan dan Analisis Data .....	20
4.5.1 Teknik Pengumpulan Data .....	20
4.5.2 Teknis Analisis Data .....	21
4.6 Instrumen Pengumpulan Data .....	21
<b>BAB 5. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>22</b>
5.1 Hasil Penelitian .....	22
5.1.1 Gambaran Umum RS Bhayangkara HS Samsoeri	
Mertojoso Surabaya .....	22
a. Profil Rumah Sakit .....	22
b. Kedudukan.....	23
c. Struktur Organisasi Rumah Sakit .....	24
d. Visi, Misi dan Motto Rumah Sakit .....	25
e. Nilai Dasar .....	25
f. Jenis Pelayanan Rumah Sakit .....	26
5.1.2 Gambaran Umum Instalasi Gizi .....	28
A. Tujuan Instalasi Gizi .....	29
a. Tujuan Umum .....	29
b. Tujuan Khusus.....	29
B. Struktur Organisasi Gizi.....	30
5.1.3 Karakteristik Rasa Makanan .....	31
5.1.4 Karakteristik Tekstur Makanan .....	31
5.1.5 Karakteristik Porsi Makanan.....	32
5.1.6 Karakteristik Penyajian Makanan .....	32
5.1.7 Rekapitulasi Penilaian Makanan .....	33
5.2 Pembahasan .....	34
5.2.1 Rasa Makanan .....	34
5.2.2 Tekstur Makanan .....	35
5.2.3 Porsi Makanan.....	35
5.2.4 Penyajian Makanan.....	36
5.2.5 Penilaian Pasien Rawat Inap Pada Pelayanan Makan .....	37
<b>BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>39</b>
6.1 Kesimpulan.....	39
6.2 Saran.....	40
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>41</b>
<b>SURAT IJIN PENELITIAN .....</b>	<b>42</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 4.1 Definisi Operasional Penelitian.....</b>	<b>16</b>
<b>Tabel 5.1 Karakteristik Rasa Makanan.....</b>	<b>31</b>
<b>Tabel 5.2 Karakteristi Tekstur Makanan.....</b>	<b>31</b>
<b>Tabel 5.3 Karakteristik Porsi Makanan .....</b>	<b>32</b>
<b>Tabel 5.4 Karateristik Penyajian Makanan .....</b>	<b>32</b>
<b>Tabel 5.5 Rekapitulasi Penilaian Makanan.....</b>	<b>33</b>

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 3.1 Kerangka Konsep .....</b>	<b>13</b>
<b>Gambar 4.4.3.1 Kerangka Operasional Penelitian .....</b>	<b>19</b>

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran 1 : Surat Ijin Penelitian .....</b>	<b>43</b>
<b>Lampiran 2 : Form Penjelasan Tentang Penelitian Bagi Responden .....</b>	<b>44</b>
<b>Lampiran 3 : Surat Pernyataan.....</b>	<b>46</b>
<b>Lampiran 4 : Kuisisioner Menu Makanan Pasien Rawat Inap .....</b>	<b>47</b>
<b>Lampiran 5 : Kuisisioner Pengumpulan Data Penilaian Pasien Rawat Inap Terhadap Pelayanan Gizi.....</b>	<b>55</b>
<b>Lampiran 6 : Rekapitulasi Penilaian Pasien Rawat Inap .....</b>	<b>57</b>
<b>Lampiran 7 : Siklus Menu Makanan 10 Hari di Instalasi Gizi RS.Bhayangkara Surabaya.....</b>	<b>59</b>
<b>Lampiran 8 : Dokumentasi .....</b>	<b>66</b>