

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMBUNG DEPAN .....	i
LEMBAR PERNYATAAN .....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN .....	iii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
ABSTRAK .....	vi
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
BAB 1. PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
1.4 Manfaat Penelitian .....	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA .....	5
2.1 Pelayanan Rumah Sakit .....	5
2.2 Sistem Penyelenggaraan Rumah Sakit .....	5
2.3 Standart Makanan Rumah Sakit .....	7
2.4 Penampilan Makanan .....	8
2.5 Rasa Makanan .....	11
2.6 Sisa makanan .....	13
BAB 3. KERANGKA KONSEPTUAL .....	20
3.1 Keterangan Konsep .....	20
3.2 Penjelasan Kerangka Konsep .....	21
BAB 4. METODE PENELITIAN .....	22
4.1 Jenis Penelitian .....	22
4.2 Waktu dan Tempat .....	22
4.3 Populasi dan Jenis Penelitian .....	23
4.4 Variabel penelitian dan devinisi Operasional Variabel (DOV) .....	23
4.5 Teknik Pengolahan dan Anlisa Data .....	28
4.6 Kerangka Operasional .....	28
BAB 5. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	29
5.1 Hasil Penelitian.....	29
5.1.1 Gambaran Umum Rumah Sakit.....	29
5.1.2 Penilaian Pasien terhadap Penampilan dan Rasa Makanan di Ruang Rawat Inap RSUD dr. Moh. Soewandhie .....	34
5.2 Pembahasan .....	46
5.2.1 Penilaian Makanan terhadap Penampilan Makanan .....	46
5.2.2 Penilaian Makanan terhadap Rasa Makanan .....	49

BAB 6. PENUTUP .....	52
6.1 Kesimpulan.....	52
6.2 Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA .....	54
LAMPIRAN.....	56

## DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 4.1 Waktu Kegiatan .....	21
Tabel 4.2 Devinisi Operasional .....	23
Tabel 5.1 Siklus Menu Makan Siang .....	34
Tabel 5.2 Distribusi frekuensi warna makanan menurut persepsi responden di RSUD dr. Moh Soewandhie tahun 2018.....	35
Tabel 5.3 Distribusi frekuensi bentuk makanan menurut persepsi responden di RSUD dr. Moh Soewandhie tahun 2018.....	36
Tabel 5.4 Distribusi frekuensi besar penyajian makanan menurut persepsi responden di RSUD dr. Moh Soewandhie tahun 2018 .....	37
Tabel 5.5 Distribusi frekuensi cara penyajian menurut persepsi responden di RSUD dr. Moh Soewandhie tahppun 2018.....	38
Tabel 5.6 Distribusi frekuensi konsistensi menurut persepsi responden di RSUD dr. Moh Soewandhie tahun 2018 .....	39
Tabel 5.7 Distribusi frekuensi aroma makanan menurut persepsi responden di RSUD dr. Moh Soewandhie tahun 2018.....	40
Tabel 5.8 Distribusi frekuensi bumbu makanan menurut persepsi responden di RSUD dr. Moh Soewandhie tahun 2018.....	41
Tabel 5.9 Distribusi frekuensi kematangan menurut persepsi responden di RSUD dr. Moh Soewandhie tahun 2018 .....	42
Tabel 5.10 Distribusi frekuensi temperatur menurut persepsi responden di RSUD dr. Moh Soewandhie tahun 2018 .....	43
Tabel 5.11 Distribusi frekuensi penilaian makanan responden di RSUD dr. Moh Soewandhie tahun 2018 .....	44
Tabel 5.12 Ditribusi frekuensi rasa makanan responden di RSUD dr. Moh Soewandhie tahun 2018 .....	45

## DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 3.1 Kerangka Konsep .....	20
Gambar 4.1 Kerangka Operasional .....	28

## DAFTAR LAMPIRAN

Halaman	
Lampiran 1 : Surat Pernyataan .....	56
Lampiran 2 : Kuesioner pengumpulan Data .....	57
Lampiran 3 : Formulir Penilaian Terhadap Penampilan Makanan (makan siang) ..	58
Lampiran 4 : Formulir Penilaian Terhadap Rasa Makanan (makan siang) .....	59
Lampiran 5 : Hasil Kuesioner Penilaian Pasien .....	60
Lampiran 6 : Siklus Menu 10 hari RSUD dr. MOHAMAD SOEWANDHIE .....	77
Lampiran 7 : Dokumentasi .....	87