

DAFTAR ISI

	Halaman
COVER	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
DAFTAR SINGKATAN	xiii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)	7
2.2 Sisa Makanan	8
2.3 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Sisa Makanan Pasien	13
2.4 Spesifikasi Bahan Makanan	26
2.4.1 Pengertian Sayur	26
2.4.2 Mutu Sayuran dan Kandungan Gizinya	27
2.4.3 Tehnik Pemilihan Sayur	28
2.4.4 Jenis-jenis Sayur	29
BAB 3. KERANGKA KONSEP	32
BAB 4. METODE PENELITIAN	34
4.1 Jenis Penelitian	34
4.2 Populasi Penelitian	34
4.3 Jenis Sampel Penelitian	35
4.3.1 Sampel	35
4.3.2 Besar Sampel	35
4.3.3 Teknik Pengambilan Sampel	36
4.4 Lokasi dan Waktu Penelitian	36
4.5 Variabel dan Definisi Operasional Penelitian	36
4.5.1 Variabel Penelitian	36
4.5.2 Definisi Operasional Penelitian	36
4.6 Kerangka Operasional Penelitian	39
4.7 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	40
4.7.1 Teknik Pengumpulan Data	40
4.7.2 Instrumen Pengumpulan Data	41

4.8 Teknik Analisis Data	41
BAB 5 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	42
5.1 Hasil Penelitian	42
5.1.1 Gambaran Umum Rumah Sakit	42
5.1.2 Gambaran Umum Instalasi Gizi	45
5.1.3 Warna Jenis Sayur	45
5.1.4 Bentuk Sayur	48
5.1.5 Porsi Sayur	49
5.1.6 Penyajian Sayur	50
5.1.7 Aroma Sayur	51
5.1.8 Tekstur Sayur	51
5.1.9 Bahan Sayur	52
5.1.10 Pengolahan Sayur	53
5.1.11 Sisa Makanan	54
5.2 Pembahasan	55
5.2.1 Warna Sayur yang Disajikan.....	55
5.2.2 Bentuk Sayur yang Disajikan	56
5.2.3 Porsi Sayur yang Disajikan	57
5.2.4 Penyajian Sayur	58
5.2.5 Aroma Hidangan Sayur	58
5.2.6 Tekstur Hidangan Sayur	59
5.2.7 Bahan Sayur	60
5.2.8 Cara Pengolahan Sayur	61
5.2.9 Sisa Makanan Sayur	61
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	64
6.1. Kesimpulan	64
6.2. Saran	65
DAFTAR PUSTAKA	66

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1	Definisi Operasional Penelitian	36
Tabel 4.2	Data Pasien Rawat Inap RSUD Sidoarjo	41
Tabel 5.1.3	Distribusi Penilaian Warna Sayur yang Disajikan di Rawat Inap Ruang Obygin RSUD Sidoarjo, Juli 2018	48
Tabel 5.1.4	Distribusi Penilaian Bentuk Sayur yang Disajikan di Rawat Inap Ruang Obygin RSUD Sidoarjo, Juli 2018	49
Tabel 5.1.5	Distribusi Penilaian Porsi Sayur yang Disajikan di Rawat Inap Ruang Obygin RSUD Sidoarjo, Juli 2018	49
Tabel 5.1.6	Distribusi Penilaian Penyajian Sayur di Rawat Inap Ruang Obygin RSUD Sidoarjo, Juli 2018	50
Tabel 5.1.7	Distribusi Penilaian Aroma Hidangan Sayur di Rawat Inap Ruang Obygin RSUD Sidoarjo, Juli 2018	51
Tabel 5.1.8	Distribusi Penilaian Tekstur Hidangan Sayur di Rawat Inap Ruang Obygin RSUD Sidoarjo, Juli 2018	52
Tabel 5.1.9	Distribusi Penilaian Variasi Jenis Sayur di Rawat Inap Ruang Obygin RSUD Sidoarjo, Juli 2018	53
Tabel 5.1.10	Distribusi Penilaian Pengolahan Sayur di Rawat Inap Ruang Obygin RSUD Sidoarjo, Juli 2018	53
Tabel 5.1.11	Distribusi Sisa Makanan Sayur di Rawat Inap Ruang Obygin RSUD Sidoarjo, Juli 2018	55

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1	Kerangka Konsep Penelitian 32
Gambar 4.1	Kerangka Operasional Penelitian 39
Gambar 5.1	Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSUD Kabupaten Sidoarjo 47

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Responden	68
Lampiran 2 Kuesioner Pengumpulan Data	69
Lampiran 3 Formulir Taksiran Sisa Sayur.....	70
Lampiran 4 Kuesioner Pengumpulan Data	71
Lampiran 5 Siklus menu 10 hari makanan sayur Instalasi gizi RSUD sidoarjo Periode januari s/d desember 2017.....	72
Lampiran 6 Data hasil wawancara dengan responden di ruang obygin RSUD Sidoarjo.....	73
Lampiran 7 Output Citarasa makanan.....	77
Lampiran 8 Jawaban permohonan ijin penelitian	80
Lampiran 9 Dokumentasi penelitian	81

DAFTAR SINGKATAN

B	: Bervariasi
BLUD	: <i>Angiotensin Converting Enzyme</i>
DEPKES	: Departemen Kesehatan
KB	: Kurang Bervariasi
KEMENKES	: Kementrian Kesehatan
KM	: Kurang Menarik
M	: Menarik
PGRS	: Pelayanan Gizi Rumah Sakit
RSUD	: Rumah Sakit Umum Daerah
SPSS	: <i>Statistical Package For The Social Sciences</i>
TB	: Tidak Bervariasi
THT	: Telinga Hidung Tenggorokan
TM	: Tidak Menarik