

DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
DAFTAR SINGKATAN.....	xv
BAB 1. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	
1.3.1 Tujuan Umum.....	4
1.3.2 Tujuan Khusus.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	6
2.2 Standar Makanan Umum Rumah Sakit	7
2.2.1 Makanan Biasa.....	7
2.2.2 Makanan Lunak	8
2.2.3 Makanan Saring	8
2.2.4 Makanan Cair.....	8
2.2 Daya Terima Makanan	9
2.3 Kepuasan Pasien	15
2.3.1 Pengertian Kepuasan	15
2.3.2 Pengertian Kepuasan Pasien.....	16
2.3.3 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kepuasan Pasien	16
2.4 Sisa Makanan.....	28
2.4.1 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Sisa Makanan	30
2.4.2 Metode Comstock.....	35
BAB 3. KERANGKA KONSEP	37

BAB 4. METODE PENELITIAN	
4.1 Jenis Penelitian	39
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	39
4.3 Populasi dan Sampel Penelitian.....	39
4.3.1 Populasi Penelitian	39
4.3.2 Sampel, Besaran Sampel dan Cara Pengukuran	40
4.4 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional	41
4.5 Teknik Pengumpulan dan Analisis Data	43
4.5.1 Teknik Pengumpulan Data	43
4.5.2 Teknik Analisis Data	43
4.6 Instrumen Penelitian	43
BAB 5. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
5.1 Hasil Penelitian	45
5.1.1 Gambaran Umum RSUD dr. Haryoto Lumajang	45
5.1.2 Distribusi Frekuensi Warna Makanan	56
5.1.3 Distribusi Frekuensi Rasa Makanan	56
5.1.4 Distribusi Frekuensi Aroma Makanan.....	57
5.1.5 Distribusi Frekuensi Tekstur Makanan.....	58
5.2 Pembahasan	59
5.2.1 Warna Makanan.....	59
5.2.2 Rasa Makanan.....	60
5.2.3 Aroma Makanan	61
5.2.4 Tekstur Makanan	62
BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN	
6.1 Kesimpulan	64
6.2 Saran	65
DAFTAR PUSTAKA	xvi

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional.....	41
Tabel 5.1 Layanan Unggulan RSUD dr. Haryoto Lumajang.....	46
Tabel 5.2 Jumlah TT Menurut Tipe	47
Tabel 5.3 Jumlah Instalasi RSUD dr. Haryoto	47
Tabel 5.4 Susunan Ketenagaan Instalasi Gizi	55
Tabel 5.5 Distribusi Frekuensi Warna Makanan Berdasarkan Pendapat Pasien	56
Tabel 5.6 Distribusi Frekuensi Rasa Makanan Berdasarkan Pendapat Pasien	57
Tabel 5.7 Distribusi Frekuensi Aroma Makanan Berdasarkan Pendapat Pasien	58
Tabel 5.8 Distribusi Frekuensi Tekstur Makanan Berdasarkan Pendapat Pasien	59

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 <i>Hospital Food in Context</i>	27
Gambar 3.1 Kerangka Konsep Daya Terima Makanan	37
Gambar 5.1 Struktur Organisasi RSUD dr. Haryoto Lumajang	48
Gambar 5.2 Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSUD dr. Haryoto Lumajang	53

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Formulir Penilaian Daya Terima Menu Makan Pasien	66
Lampiran 2. Menu 10 Hari Instalasi Gizi RSUD dr. Haryoto	69
Lampiran 3. Master Tabel.....	77
Lampiran 4. Surat Ijin Penelitian dari Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kabupaten Lumajang	78
Lampiran 5. Surat Ijin Penelitian di Ruang Rawat Inap RSUD dr. Haryoto Lumajang	79

DAFTAR SINGKATAN

BB/U	: Berat Badan menurut Umur
CT Scan	: Computerized Tomography Scan
DM	: Diabetes Melitus
FGD	: <i>Focus Group Discussion</i>
HCU	: High Care Unit
HIV	: Human Immunodeficiency Virus
ICU	: Intensive Care Unit
IGD	: Instalasi Gawat Darurat
IPAL	: Instalasi Pengolahan Air Limbah
IPS	: Instalasi Pemeliharaan Sarana
Kemenkes	: Kementerian Kesehatan
MUST	: <i>Malnutrition Universal Screening Tool</i>
PGRS	: Pelayanan Gizi Rumah Sakit
PTM	: Penyakit Tidak Menular
Riskesdas	: Riset Kesehatan Dasar
RSHS	: Rumah Sakit Hasan Sadikin
RSUD	: Rumah Sakit Umum Daerah
SDM	: Sumber Daya Manusia
SPMRS	: Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit.
UK	: <i>United Kingdom</i>
VCT	: Voluntary Counseling Test