

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TULIS ILMIAH	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
DAFTAR SINGKATAN	xv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Rumusan Masalah.....	4
1.4 Tujuan Penelitian.....	4
1.4.1 Tujuan Umum.....	4
1.4.2 Tujuan Khusus.....	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
1.5.1 Bagi Peneliti	5
1.5.2 Bagi Peneliti Lain	5
1.5.3 Bagi Pihak Institusi Gizi Rumah Sakit.....	6
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Penyelenggaraan Makanan Institusi	7
2.1.1 Pengertian Penyelenggaraan Makanan Institusi	7
2.1.2 Karakteristik Penyelenggaraan Makanan Institusi	7
2.1.3 Tujuan Penyelenggaraan Makanan Institusi.....	8
2.1.4 Penyelenggaraan Makanan Institusi di Rumah Sakit	12
2.1.5 Mekanisme Kerja Penyelenggaraan Makanan	13
2.1.5.1 Perencanaan Anggaran Belanja Makanan.....	13
2.1.5.2 Perencanaan Menu	15
2.1.5.3 Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan.....	17
2.1.5.4 Pemesanan dan Pembelian Bahan Makanan.....	18
2.1.5.5 Penerimaan Bahan Makanan.....	18
2.1.5.6 Penyimpanan dan Penyaluran Bahan Makanan	19
2.1.5.7 Persiapan Bahan Makanan	19
2.1.5.8 Pengolahan Bahan Makanan	20

2.1.5.9 Pendistribusian	20
2.1.6 Standar Porsi Makanan.....	21
2.1.7 Food Weighing	23
2.2 Gizi	24
2.2.1 Fungsi Gizi	26
2.2.2 Kebutuhan Gizi.....	29
2.2.2.1 Energi	29
2.2.2.2 Protein	30
2.2.3 Status Gizi	32
BAB 3. KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS PENELITIAN....	36
3.1 Kerangka Konsep	37
3.2 Hipotesis Penelitian	38
BAB 4. METODE PENELITIAN	39
4.1 Jenis Penelitian	39
4.2 Tempat dan Waktu Penelitian.....	39
4.2.1 Tempat	39
4.2.2 Waktu	39
4.3 Populasi dan Sampel Penelitian.....	39
4.3.1 Populasi	39
4.3.2 Sampel	40
4.4 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional	41
4.4.1 Variabel Penelitian	41
4.4.2 Definisi Operasional	42
4.5 Teknik Pengumpulan Data	43
4.5.1 Metode Pengumpulan Data	43
4.5.2 Jenis Data.....	43
4.6 Instrumen Penelitian	44
4.7 Teknik Pengolahan Data.....	44
4.8 Teknik Analisis Data	46
BAB 5. HASIL DAN PEMBAHASAN	47
5.1 Hasil Penelitian.....	47
5.1.1 Gambaran Umum RSUD Ploso.....	47
5.1.1.1 Sejarah Berdirinya Rumah Sakit.....	47
5.1.1.2 Kondisi Sosial Ekonomi.....	48
5.1.1.3 Visi, Misi, Motto.....	48
5.1.2 Karakteristik Pasien	49
5.1.2.1 Umur Pasien	49
5.1.2.2 Jenis Kelamin Pasien	50
5.1.2.3 Standar Porsi	50
5.1.2.4 Pemorsian Makan Siang.....	51
5.1.2.5 Energi Makan Siang.....	51
5.1.2.6 Protein Makan Siang.....	52

5.1.3 Hubungan Pemorsian Makanan dengan Kebutuhan Energi Pasien	52
5.1.4 Hubungan Pemorsian Makanan dengan Kebutuhan Protein Pasien	53
5.2 Pembahasan	54
5.2.1 Karakteristik Pasien	54
5.2.2 Standar Porsi	54
5.2.3 Pemorsian Makanan	55
5.2.4 Kebutuhan Energi	57
5.2.5 Kebutuhan Protein	58
5.2.6 Hubungan Pemorsian Makanan dengan Kebutuhan Energi Pasien	59
5.2.7 Hubungan Pemorsian Makanan dengan Kebutuhan Protein Pasien	61
BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN	63
6.1 Kesimpulan	63
6.2 Saran	64
DAFTAR PUSTAKA	65

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1 Definisi Operasional.....	42
Tabel 5.1 Distribusi Frekuensi Umur Pasien.....	49
Tabel 5.2 Distribusi Frekuensi Jenis Kelamin Pasien	50
Tabel 5.3 Standar Porsi	50
Tabel 5.4 Distribusi Frekuensi Kategori Pemorsian Makan Siang Pasien.....	51
Tabel 5.5 Distribusi Frekuensi Pemenuhan Makan Siang yang telah Diporsikan terhadap Kebutuhan Energi	51
Tabel 5.6 Distribusi Frekuensi Pemenuhan Makan Siang yang telah Diporsikan terhadap Kebutuhan Protein	52
Tabel 5.7 Tabulasi Silang Hubungan Pemorsian Makanan dengan Kebutuhan Energi Pasien	52
Tabel 5.8 Tabulasi Silang Hubungan Pemorsian Makanan dengan Kebutuhan Protein Pasien	53

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1 Kerangka Konsep.....	37

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 : Form Food Weighing	68
Lampiran 2 : Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Responden	69
Lampiran 3 : Data Penelitian	70
Lampiran 4 : Standar Porsi	72
Lampiran 5 : Penilaian Pemorsian Makan Siang di RSUD Ploso	73
Lampiran 6 : Pemenuhan Makan Siang Terhadap Kebutuhan Energi.....	86
Lampiran 7 : Pemenuhan Makan Siang Terhadap Kebutuhan Protein.....	89
Lampiran 8 : Hasil Uji <i>Korelasi Spearman</i> (Pemorsian Makanan dengan Kebutuhan Energi.....	92
Lampiran 9 : Hasil Uji <i>Korelasi Spearman</i> (Pemorsian Makanan dengan Kebutuhan Protein.....	93

DAFTAR SINGKATAN

AGM	: Anggaran Bahan Makanan
BBA	: Berat Badan Aktual
BBI	: Berat Badan Ideal
BBP	: Berat Badan Perhitungan
BMR	: Basal Metabolisme Rate
Depkes	: Departemen Kesehatan
FA	: Faktor Aktifitas
FS	: Faktor Stres
IMT	: Indeks Massa Tubuh
Kkal	: Kilokalori
PGRS	: Pelayanan Gizi di Rumah Sakit
PUGS	: Pedoman Umum Gizi Seimbang
RS	: Rumah Sakit
RSUD	: Rumah Sakit Umum Daerah
SPSS	: Statistical Product and Service Solutions
TEE	: Total Energy Expenditure
TU	: Tata Usaha
WHO	: World Health Organization