

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.3.1 Tujuan Umum	5
1.3.2 Tujuan Khusus.....	5
1.4 Ruang Lingkup Penelitian.....	6
1.5 Manfaat Penelitian.....	6
1.5.1 Bagi Peneliti.....	6
1.5.2 Bagi Institusi.....	6
1.5.3 Bagi Politeknik Kesehatan Bandung	6
1.6 Keterbatasan Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Pelayanan Gizi Rumah Sakit.....	8
2.2 Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	8
2.2.1 Sistem Swakelola.....	9
2.2.2 Sistem Diborongkan ke Jasa Boga (<i>Out-sourcing</i>)	9
2.2.3 Sistem Kombinasi	10
2.3 Standar Makanan Umum Rumah Sakit	10
2.3.1 Makanan Biasa	10
2.3.2 Makanan Lunak	11
2.3.3 Makanan Saring.....	11
2.3.4 Makanan Cair.....	11

2.4	Demam <i>Thyroid</i>	12
2.4.1	Epidemiologi	13
2.4.2	Patogenesis	13
2.4.3	Manifestasi Klinis	14
2.5	Sisa Makanan.....	15
2.6	Faktor yang Mempengaruhi Sisa Makanan	17
2.6.1	Faktor Internal.....	18
2.6.2	Faktor Eksternal.....	21
2.6.3	Faktor Lingkungan	24
2.7	Metode Pengukuran Sisa Makanan.....	25

BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL

3.1	Kerangka Konsep	27
3.2	Definisi Operasional	28

BAB IV METODE PENELITIAN

4.1	Desain Penelitian.....	31
4.2	Tempat dan Waktu	31
4.3	Populasi dan Sampel.....	31
4.4	Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	33
4.5	Pengolahan dan Analisis Data	34

BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1	Gambaran Umum Rumah Sakit Bhayangkara Sartika Asih Bandung	38
5.2	Gambaran Umum Instalasi Gizi dan Penyelengaraan Makan Di Rumah Sakit Bhayangkara Sartika Asih Bandung.....	39
5.3	Gambaran Karakteristik Sampel.....	40
5.4	Analisis Univariat	43
5.4.1	Persepsi Cita Rasa Makanan.....	43
5.4.2	Kebiasaan Makan	47
5.4.3	Sisa Makanan	49

5.5 Analisis Bivariat	52
5.5.1 Gambaran Persepsi Cita Rasa Makanan dan Sisa Makanan	52
5.5.2 Gambaran Kebiasaan Makan dan Sisa Makanan.....	54
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN	
6.1 Simpulan	58
6.2 Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA.....	60
LAMPIRAN	67