

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
LEMBAR PERNYATAAN	xii
KATA PENGANTAR.....	xiii
ABSTRAK	xv
ABSTRACT.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Ruang Lingkup Penelitian	7
1. Lingkup Masalah	7
2. Lingkup Metode.....	7
3. Lingkup Keilmuan	7
4. Lingkup Tempat	7
5. Lingkup Sasaran	7
6. Lingkup Waktu.....	7
E. Manfaat Penelitian.....	8

1. Manfaat Teoritis	8
2. Manfaat Praktis	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
A. Tinjauan Pustaka.....	9
1. Penyelenggaraan Makanan	9
2. Penilaian Mutu Pelayanan Makanan.....	13
3. Sisa Makanan	14
4. Pembiayaan Pelayanan Gizi.....	25
5. Penyakit Diabetes Melitus	27
6. Standar Diet Diabetes Melitus RSUD Ciamis	33
B. Kerangka Teori	40
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	41
A. Kerangka Konsep	41
B. Hipotesis Penelitian	42
C. Variabel dan Definisi Operasional.....	42
1. Variabel Penelitian	42
2. Definisi Operasional	43
D. Rancangan/Desain Penelitian	44
E. Populasi dan Sampel Penelitian	44
1. Populasi.....	44
2. Sampel	45
F. Instrumen Penelitian	47
G. Prosedur Penelitian	47
1. Pengambilan Data Awal	47
2. Tahap Persiapan	47
3. Tahap Pelaksanaan/Pengambilan Data	48
H. Pengolahan dan Analisis Data	53
1. Pengolahan Data	53

2. Analisis Data.....	58
BAB IV HASIL PENELITIAN	60
A. Gambaran Umum	60
B. Analisis Univariat.....	62
C. Analisis Bivariat	68
BAB V PEMBAHASAN	71
A. Karakteristik Pasien Diabetes Melitus	71
B. Sisa Makan Siang	72
C. Hubungan Persepsi Rasa Makanan dengan Sisa Makan Siang	74
D. Hubungan Persepsi Penampilan Makanan dengan Sisa Makan Siang ...	77
E. Biaya yang Terbuang.....	78
F. Keterbatasan Penelitian	80
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	81
A. Kesimpulan.....	81
B. Saran.....	81
DAFTAR PUSTAKA	83
LAMPIRAN.....	90

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1	Kadar Tes Laboratorium Darah Diagnosis DM	30
Tabel 2. 2	Jenis Diet Diabetes Melitus Tanpa Komplikasi	35
Tabel 2. 3	Standar Diet Diabetes Melitus Tanpa Komplikasi	36
Tabel 3. 1	Definisi Operasional.....	43
Tabel 3. 2	Skoring Rasa dan Penampilan.....	55
Tabel 4. 1	Karakteristik Pasien.....	62
Tabel 4. 2	Distribusi Frekuensi Persepsi Rasa Makanan	63
Tabel 4. 3	Distribusi Frekuensi Persepsi Penampilan Makanan	64
Tabel 4. 4	Distribusi Frekuensi Sisa Makan Siang	65
Tabel 4. 5	Rata-rata Sisa Makan Siang berdasarkan Siklus Menu.....	65
Tabel 4. 6	Rata-rata Sisa Makan Siang berdasarkan Kelompok Makanan	66
Tabel 4. 7	Rata-rata Biaya yang Terbuang berdasarkan Kelompok Makanan dan Siklus Menu.....	67
Tabel 4. 8	Besar Biaya yang Terbuang dari Sisa Makan Siang.....	67
Tabel 4. 9	Hubungan Persepsi Pasien terhadap Rasa Makanan dengan Sisa Makan Siang.....	69
Tabel 4. 10	Hubungan Persepsi Pasien terhadap Penampilan Makanan dengan Sisa Makan Siang.....	70

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Teori	40
Gambar 3. 1 Kerangka Konsep	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Naskah Penjelasan Sebelum Persetujuan (PSP)	90
Lampiran 2. <i>Informed Consent</i>	92
Lampiran 3. Kuesioner Identitas Responden	93
Lampiran 4. Kuesioner Persepsi Rasa Makanan.....	94
Lampiran 5. Kuesioner Persepsi Penampilan Makanan.....	95
Lampiran 6. Formulir <i>Food Weighing</i>	96
Lampiran 7. Formulir Biaya yang Terbuang	97
Lampiran 8. Master Data.....	98
Lampiran 9. Hasil Uji Univariat.....	100
Lampiran 10. Hasil Uji Bivariat.....	104
Lampiran 11. Dokumentasi <i>Food Weighing</i>	106
Lampiran 12. Dokumentasi Wawancara Responden.....	107
Lampiran 13. Siklus Menu RSUD Ciamis.....	108
Lampiran 14. SK Pembimbing.....	109
Lampiran 15. Lembar Revisi Seminar Proposal	110
Lampiran 16. Surat Izin Pra Penelitian	111
Lampiran 17. Persetujuan Etik Penelitian.....	112
Lampiran 18. Izin Penelitian dari RSUD Ciamis.....	113