

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	iii
DAFTAR RIWAYAT IDUP	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
KATA PENGANTAR.....	xii
ABSTRAK	xiv
<i>ABSTRACT</i>	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Tujuan Penelitian.....	7
1. Tujuan Umum.....	7
2. Tujuan Khusus.....	7
D. Ruang Lingkup Penelitian.....	8
1. Lingkup Masalah	8
2. Lingkup Metode	8
3. Lingkup Keilmuan.....	8
4. Lingkup Tempat	8
5. Lingkup Sasaran	8
6. Lingkup Waktu.....	8
E. Manfaat Penelitian.....	9
1. Manfaat untuk Peneliti	9
2. Manfaat untuk Instansi	9
3. Manfaat untuk Keilmuan Gizi.....	9
4. Manfaat untuk Program Studi	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10

A.	Landasan Teori	10
1.	Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	10
a.	Definisi Penyelenggaraan Makanan	10
b.	Tujuan Penyelenggaraan Makanan.....	10
c.	Indikator Keberhasilan Penyelenggaraan Makanan	11
2.	Tingkat Kepuasan Pasien	13
3.	Sisa Makan Pasien	20
B.	Penelitian Terkait Tingkat Kepuasan, Jenis Diet dan Sisa Makanan	32
C.	Kerangka Teori	34
BAB III METODE PENELITIAN		35
A.	Kerangka Konsep	35
B.	Variabel Penelitian dan Definisi Operasional	36
1.	Variabel Penelitian	36
2.	Definisi Operasional.....	36
3.	Desain Penelitian	40
4.	Populasi dan Sampel Penelitian	40
5.	Instrumen Penelitian.....	42
6.	Prosedur Penelitian.....	43
7.	Analisis Data	47
BAB IV HASIL.....		51
A.	Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	51
B.	Karakteristik Responden	53
C.	Hasil Penelitian.....	55
1.	Tingkat Kepuasan.....	55
2.	Sisa Makanan	69
BAB V PEMBAHASAN		72
A.	Gambaran Karakteristik Responden	72
B.	Gambaran Tingkat Kepuasan.....	74
C.	Gambaran Sisa Makanan.....	86
D.	Gambaran Tingkat Kepuasan Ditinjau dari Sisa Makanan.....	90
E.	Keterbatasan Penelitian	92
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN		94

A. Kesimpulan	94
B. Saran.....	94
DAFTAR PUSTAKA.....	96

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Definisi Operasional	36
Tabel 3.2 Skoring Tingkat Kepuasan.....	47
Tabel 3.3 Kategori Tingkat Kepuasan	48
Tabel 3.4 Kategori Sisa Makanan	49
Tabel 3.5 Pemberian Kode.....	49
Tabel 4. 1 Diagnosa Medis Pasien.....	55
Tabel 4. 2 Aspek Kepuasan Tertinggi.....	55
Tabel 4. 3 Distribusi Frekuensi Sisa Makanan.....	69
Tabel 4. 4 Distribusi Frekuensi Sisa Makanan Berdasarkan Jenis Hidangan	69

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori.....	34
Gambar 3.1 Kerangka Konsep	35
Gambar 4. 1 Distribusi Frekuensi Jenis Kelamin Responden.....	53
Gambar 4. 2 Distribusi Frekuesni Jenis Kelamin Responden.....	54
Gambar 4. 3 Distribusi Frekuensi Lama Hari Perawatan Responden.....	54
Gambar 4. 4 Distribusi Frekuensi Kepuasan Aroma Makanan.....	56
Gambar 4. 5 Distribusi Frekuensi Kepuasan Warna Makanan	57
Gambar 4. 6 Distribusi Frekuensi Kepuasan Rasa Makanan.....	58
Gambar 4. 7 Distribusi Frekuensi Kepuasan Bentuk Makanan	59
Gambar 4. 8 Distribusi Frekuensi Kepuasan Tekstur Makanan	60
Gambar 4. 9 Distribusi Frekuensi Kepuasan Waktu Penyajian Makanan	61
Gambar 4. 10 Distribusi Frekuensi Kepuasan Sikap Pramusaji	62
Gambar 4. 11 Distribusi Frekuensi Kepuasan Kebersihan Alat Makan	63
Gambar 4. 12 Distribusi Frekuensi Kepuasan Penyajian Makanan.....	64
Gambar 4. 13 Distribusi Frekuensi Kepuasan Porsi Makan	65
Gambar 4. 14 Distribusi Frekuensi Kepuasan Tingkat Kematangan Makanan	66
Gambar 4. 15 Distribusi Frekuensi Kepuasan Suhu Makanan	67
Gambar 4. 16 Tingkat Kepuasan Berdasarkan Waktu Makan.....	68

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 <i>Informed Consent</i>	110
Lampiran 2 Formulir Tingkat Kepuasan Pasien	111
Lampiran 3 Formulir Sisa Makanan	113
Lampiran 4 Uji Validitas Kuisisioner Tingkat Kepuasan.....	115
Lampiran 5 Surat Keputusan Dosen Pembimbing	117
Lampiran 6 Revisi Laporan Seminar	118
Lampiran 7 Surat Izin Penelitian dari Kesbangpol	120
Lampiran 8 Surat Keterangan Laik Etik.....	121
Lampiran 9 Surat Izin Penelitian dari RSUD Pandega Pangandaran.....	122
Lampiran 10 Foto-foto Kegiatan Penelitian	123
Lampiran 11 <i>Informed Consent</i>	125
Lampiran 12 Kuisisioner Tingkat Kepuasan Pasien.....	126
Lampiran 13 Formulir Penimbangan Sisa Makanan	129
Lampiran 14 Data Hasil SPSS Kuisisioner Tingkat Kepuasan.....	130