



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Kerangka Pikir	2
TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	4
2.1.1 Standar Makanan Umum Rumah Sakit	4
2.1.2 Standar Resep	5
2.2 Modifikasi Resep	6
III METODE PENELITIAN	7
3.1 Waktu dan Tempat	7
3.2 Metode Pengambilan Data	7
3.3 Batasan Istilah	9
HASIL DAN PEMBAHASAN	9
4.1 Keadaan Umum RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo	9
4.2 Keadaan Umum Instalasi Gizi	10
4.2.1 Fasilitas Fisik Instalasi Gizi	11
4.2.2 Sumber Daya Manusia di Instalasi Gizi	12
4.3 Analisis Tingkat Asupan Makanan Pasien Aster RSMS	13
4.4 Modifikasi Makanan Pasien	14
4.5 Perbandingan Harga Bahan Makanan	17
4.6 Analisis Data Pasien	19
4.6.1 Pasien A (Modifikasi menu NBTkTP lunak)	19
4.6.2 Pasien B (Modifikasi menu TB)	21
4.7 Monitoring Menu Makan dan Tingkat Asupan Pasien	23
4.8 Evaluasi Tingkat Kecukupan dan Daya Terima Makanan	24
V SIMPULAN DAN SARAN	26
5.1 Simpulan	26
5.2 Saran	27
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN	33

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



DAFTAR TABEL

1 Metode Pengambilan Data Pasien	7
2 Asupan Makanan Pasien Aster	13
3 Hasil Uji Kepuasan 5 Segi Aspek Makanan	14
4 Modifikasi Menu Makan Siang dari Siklus Menu RS	15
5 Perbedaan Selisih Kandungan Energi dan Zat Gizi Menu	15
6 Perbedaan Selisih Kandungan Energi dan Zat Gizi Menu	16
7 Daftar Harga Bahan Makanan Menu Makan siang IX RS	17
8 Daftar Harga Bahan Makanan Menu Modifikasi	18
9 Data Subjektif Objektif Pasien A	19
10 Data Fisik dan Lab Pasien A	20
11 Diagnosis Masalah Gizi Pasien A	20
12 Data Subjektif Pasien B	21
13 Jenis Hidangan Per Waktu Makan yang diamati	23
14 Tingkat Kecukupan terhadap Kebutuhan per Waktu Makan Sebelum Modifikasi	24
15 Tingkat Kecukupan terhadap Kebutuhan per Waktu Makan Sesudah Modifikasi	24
16 Grafik Perbandingan Tingkat Kecukupan per Waktu Makan	25
17 Grafik Perbandingan Daya Terima Makanan per Waktu Makan	25

DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka Pikir	3
2 Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSMS	12
3 Perbandingan antara Menu RS (kiri) dengan Menu Hasil Modifikasi (kanan)	16
4 Sampel 1x24 jam menu modifikasi makanan	17

DAFTAR LAMPIRAN

1 Dokumentasi Kegiatan	34
2 Standar Porsi Bahan Makanan Pasien RSMS	35
3 Resep Terstruktur Menu Modifikasi	36
4 Hasil Monitoring Makanan Pasien A	38
5 Hasil Monitoring Makanan Pasien B	39

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

