

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vi
1 PENDAHULUAN	vi
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Kerangka Pikir	2
1.4 Batasan Istilah	3
2 METODE PENGAMATAN	4
2.1 Waktu dan tempat Pengamatan	4
2.2 Contoh Pengamatan	5
2.3 Jenis, Cara dan Pengolahan Data	6
2.4 Metode Pengukuran Sisa Makan	7
2.5 Keterbatasan Pengamatan	8
3 HASIL DAN PEMBAHASAN	8
3.1 Gambaran Umum	8
3.1.1 Instalasi Gizi	8
3.1.2 Jenis, Jumlah dan Fungsi Tenaga Kerja	10
3.1.3 Shift Kerja dan Pembagian	11
3.1.4 Kegiatan Pelayanan Gizi	12
3.2 Sistem Menu	13
3.2.1 Jenis dan Siklus Menu	13
3.2.2 Frekuensi Makan dan Kerangka Menu	14
3.3 Evaluasi Sisa Makanan	14
3.3.1 Makanan Pokok	15
3.3.2 Lauk hewani	16
3.3.3 Lauk Nabati	18
3.3.4 Hidangan Sayur	19
3.3.5 Buah	20
3.4 Faktor Yang Mempengaruhi Sisa Makanan	22
3.4.1 Faktor Internal	22
3.4.2 Faktor Eksternal	24
4 SIMPULAN DAN SARAN	25
4.1 Simpulan	25
4.2 Saran	25
LAMPIRAN	29

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Jumlah Populasi dan Jumlah Hidangan yang Diamati	5
Tabel 2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	6
Tabel 3 Perhitungan Skor	7
Tabel 4 Frekuensi Makan dan Kerangka Menu	14
Tabel 5 Persentase rata-rata sisa makan per kerangka menu	22

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 menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kerangka Pikir Evaluasi Konsumsi Makanan Pasien Diet Lunak Di Kelas Rawat II dan III RSUD Sekarwangi Cibadak	3
Gambar 2 Contoh Penilaian Sisa Makan	8
Gambar 3 Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSUD Sekarwangi Cibadak	10
Gambar 4 Rata-rata Sisa Makan Pasien	15
Gambar 5 Rata-rata Sisa Bubur	16
Gambar 6 Rata-rata Sisa Lauk Hewani	17
Gambar 7 Contoh Hidangan Lauk Hewani	17
Gambar 8 Rata-rata Sisa Lauk Nabati	18
Gambar 9 Contoh Hidangan Lauk Nabati	19
Gambar 10 Rata-rata Sisa Hidangan Sayur	20
Gambar 11 Contoh Hidangan Sayur	20
Gambar 12 Rata-rata Sisa Hidangan Buah	21
Gambar 13 Contoh Hidangan Buah	21



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Rincian Data Hasil Pengamatan	30
Lampiran 2 Denah Instalasi Gizi RSUD Sekarwangi	35
Lampiran 3 Siklus Menu	36