

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	1
DAFTAR TABEL DAN GAMBAR.....	4
ABSTRAK.....	5
ABSTRACT.....	6
BAB 1	
PENDAHULUAN.....	7
A. Latar Belakang.....	7
B. Perumusan Masalah.....	12
C. Tujuan Penelitian.....	12
D. Manfaat Penelitian.....	13
E. Keaslian Penelitian.....	13
BAB II	
TINJAUAN PUSTAKA.....	20
A. Telaah Pustaka.....	20
1. Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit.....	20
2. Sisa Makanan.....	21
3. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Sisa Makanan.....	22
4. Preferensi Cita Rasa Makanan.....	23
5. Keamanan Pangan (Suhu Penyajian Makanan).....	25
B. Kerangka Teoretis.....	26
C. Kerangka Konseptual.....	27
D. Hipotesis.....	28
BAB III	
METODE PENELITIAN.....	29
A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	29
B. Subjek Penelitian.....	29
1. Populasi.....	29
2. Besar Sampel.....	30
3. Cara Pengambilan Sampel.....	30
C. Variabel Penelitian.....	31
D. Definisi Operasional.....	31
E. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	33
F. Instrumen Penelitian.....	34
G. Cara Analisis Data.....	34
H. Etika Penelitian.....	36
I. Jalannya Penelitian.....	37
1. Tahap persiapan.....	37
2. Tahap Pelaksanaan.....	38

3. Tahap Penyelesaian.....	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	39
A. Hasil.....	39
1. Karakteristik Responden.....	39
2. Analisis Univariat.....	40
Preferensi Cita Rasa Makanan.....	40
3. Sisa Makanan.....	47
4. Uji Normalitas.....	49
5. Analisis Bivariat.....	49
B. Pembahasan.....	50
1. Karakteristik Responden.....	50
2. Gambaran Preferensi Cita Rasa.....	51
3. Gambaran Sisa Makanan.....	53
4. Hubungan Preferensi Cita Rasa dengan Sisa Makanan.....	54
C. Kelebihan dan Keterbatasan Penelitian.....	55
1. Kelebihan Penelitian.....	55
2. Keterbatasan Penelitian.....	55
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	57
A. Kesimpulan.....	57
B. Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA.....	59
LAMPIRAN.....	63

DAFTAR TABEL DAN GAMBAR

Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	14
Gambar 1. Kerangka teori.....	27
Gambar 2. Kerangka Konseptual.....	28
Tabel 2. Definisi Operasional.....	32
Tabel 3. Distribusi Penilaian Atribut Sensori dan Penyajian Makanan.....	36
Tabel 4. Hubungan antara Preferensi Cita Rasa Makanan dan Sisa Makanan Pasien.....	36
Tabel 5. Karakteristik responden.....	39
Tabel 6. Distribusi Frekuensi Penilaian Aroma Makanan.....	40
Tabel 7. Distribusi Frekuensi Penilaian Rasa Makanan.....	41
Tabel 8. Distribusi Frekuensi Penilaian Tekstur Makanan.....	42
Tabel 9. Distribusi Frekuensi Penilaian Suhu Makanan.....	42
Tabel 10. Distribusi Frekuensi Penilaian Variasi Makanan.....	43
Tabel 11. Statistik Deskriptif Preferensi Cita Rasa dan Sisa Makanan.....	47
Gambar 3. Distribusi Sisa Makanan Pasien.....	48
Tabel 12. Uji Normalitas.....	49
Tabel 13. Analisis hubungan preferensi dengan sisa makanan.....	49