

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
ABSTRAK	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	2
C. Keaslian Penelitian	3
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Pelayanan Gizi Rumah Sakit	6
B. Pelayanan Makanan Rumah Sakit	8
C. Lauk Pauk Nabati	9
D. Standar Resep	11
E. Daya Terima	12
F. Landasan Teoritis	14
G. Landasan Konseptual	16
H. Hipotesis	17
BAB III METODE PENELITIAN	18
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	18
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	19
C. Subyek Penelitian	19
D. Besar Sampel	20
E. Alat Penelitian	21
F. Cara Pengumpulan Data	21
G. Variabel Penelitian	22
H. Definisi Operasional	23
I. Jalannya Penelitian	24
J. Kesulitan Penelitian	27
K. Keterbatasan Penelitian	27

L. Analisis Data.....	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
A. HASIL.....	29
B. PEMBAHASAN.....	42
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	47
A. Kesimpulan.....	47
B. Saran.....	47
RINGKASAN.....	49
DAFTAR PUSTAKA.....	63
LAMPIRAN.....	67

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Landasan Teoretis Penelitian.....	15
Gambar 2. Kerangka Konseptual Penelitian	16
Gambar 3. Bentuk <i>Cross Over Design</i> Lauk.....	18
Gambar 4. Struktur Organisasi Instalasi Gizi RS Dr. Sardjito.	30

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Perbandingan Antara Kadar Protein Kedelai dengan Beberapa Bahan Makanan Lain.....	9
Tabel 2. Distribusi Karakteristik Responden.	32
Tabel 3. Pengaruh Antara Variabel-Variabel Luar Dengan Daya Terima dan Persepsi Standar Resep Rumah Sakit.....	34
Tabel 4. Pengaruh Antara Variabel-Variabel Luar Dengan Daya Terima dan Persepsi Modifikasi Standar Resep.	35
Tabel 5. Persentase Daya Terima Pasien Terhadap Standar Resep Dan Modifikasi Standar Resep Berdasarkan Siklus Menu	36
Tabel 6. Penilaian Daya Terima Pasien Terhadap Standar Resep Dan Modifikasi Standar Resep.....	37
Tabel 7. Distribusi Perbedaan Daya Terima Pasien Antara Standar Resep Dengan Modifikasi Standar Resep Terhadap Lauk Tempe.....	38
Tabel 8. Persentase Persepsi Pasien Terhadap Standar Resep Dan Modifikasi Standar Resep Berdasarkan Siklus Menu	39
Tabel 9. Penilaian Persepsi Pasien Terhadap Standar Resep Dan Modifikasi Standar Resep.....	40
Tabel 10. Distribusi Perbedaan Persepsi Pasien Terhadap lauk Tempe Antara Standar Resep Dan Modifikasi Standar Resep.	41
Tabel 11. Hubungan Antara Daya Terima dan Persepsi Pasien Terhadap Tempe Standar Resep Rumah Sakit serta Modifikasi Standar Resep.	41

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. <i>Informed Consent</i>	67
Lampiran 2. Data Umum Responden Tabel.....	68
Lampiran 3. Persepsi Responden Terhadap Standar Resep Lauk Nabati Tempe.	69
Lampiran 4. Persepsi Responden Terhadap Modifikasi Standar Resep Lauk Nabati Tempe.	70
Lampiran 5. Taksiran Daya Terima Pasien Berdasarkan Metode Timbangan.	71
Lampiran 6. Surat Izin Penelitian.	72
Lampiran 7. Kelompok Masakan Tempe dengan Standar Rumah Sakit	73
Lampiran 8. Kelompok Masakan Tempe dengan Modifikasi Standar Resep	75
Lampiran 9. Resep-Resep Masakan Tempe Modifikasi.....	77