

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	i
<b>IDENTITAS PANITIA PENGUJI.....</b>	ii
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	iii
<b>DAFTAR ISI .....</b>	iv
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	vii
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	viii
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	ix
<b>ABSTRAK.....</b>	x
 <b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	 1
A. Latar Belakang .....	3
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	3
E. Kerangka Konsep .....	5
 <b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	 7
A. Pelayanan Gizi Rumah Sakit .....	7
1. Pengertian Pelayanan Gizi Rumah Sakit .....	7
2. Tujuan Pelayanan Gizi Rumah Sakit.....	7
3. Ruang Lingkup Pelayanan Gizi Rumah Sakit.....	7
B. Cita Rasa Makanan .....	10
C. Sisa Makanan.....	13
1. Pengertian Sisa Makanan.....	13
2. Faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makan .....	13
3. Pengukuran Sisa Makanan.....	20
D. Standar Resep .....	22
E. Standar Bumbu.....	22
1. Pengertian Standar Bumbu.....	22

2. Jenis Standar Bumbu .....	22
F. Umami.....	24
1. Pengertian Umami.....	24
2. Bahan Makanan Mengandung Umami .....	25
G. Bumbu Alami .....	28
1. Pengertian Bumbu Alami .....	28
2. Jenis Bumbu Alami.....	28
H. Biaya .....	32
1. Pengertian Biaya .....	31
2. Teknik Efisiensi Biaya.....	32
<b>BAB III. METODE PENELITIAN</b> .....	<b>35</b>
A. Jenis Penelitian .....	35
B. Waktu dan Tempat .....	35
C. Populasi dan Sampel.....	35
D. Variable Penelitian.....	37
E. Definisi Operasional Variabel.....	38
F. Instrumen Penelitian.....	38
G. Metode Pengumpulan data.....	39
H. Pengolahan dan Analisis Data.....	41
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>42</b>
A. Gambaran Umum Rumah Sakit.....	42
B. Kegiatan Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi .....	46
C. Evaluasi Waste Makanan (Sayur) Pasien.....	51
D. Hasil Penelitian Tahap I (Modifikasi standar bumbu hidangan sayuran berkuah dengan bumbu rasa umami) .....	52
E. Analisis Biaya Sayuran Sebelum dan Sesudah Modifikasi Standar Bumbu Rasa Umami.....	56
F. Hasil Daya Terima Pasien Terhadap Sayuran Berkuah dengan Modifikas Standar Bumbu Umami .....	57
1. Gambaran Umum Responden.....	57
2. Hasil Uji Kesukaan Responden Terhadap Cita Rasa Masing-masing sayuran .....	58

3. Analisis Biaya Sayuran Sebelum dan Sesudah Modifikasi Standar Bumbu Rasa Umami .....	67
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>75</b>
A. Kesimpulan .....	75
B. Saran .....	76
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>77</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>79</b>