

DAFTAR ISI

PERSETUJUAN PEMBIMBING	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.5 Kerangka Konsep.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Rumah Sakit.....	6
2.2 Pelayanan Kesehatan di Instalasi Gizi	6
2.3 Ketenagaan Instalasi Gizi.....	6
2.4 Analisis Kebutuhan SDM Kesehatan dengan Metode WISN.....	7
BAB III METODE PENELITIAN	12
3.1 Rancangan Penelitian.....	12
3.2 Subjek Penelitian	12
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian.....	12
3.4 Jenis dan Cara Pengambilan Data.....	13
3.5 Analisis Data.....	13

3.6 Definisi Operasional	15
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	18
4.1 Gambaran Umum RSUD Kanjuruhan.....	18
4.2 Karakteristik Responden	28
4.3 Analisis Kebutuhan Tenaga Kerja dengan Metode WISN.....	29
4.5 Pembahasan.....	41
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	45
5.1 Kesimpulan.....	45
5.2 Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN.....	49

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kebutuhan Tenaga Gizi Berdasarkan Kelas Rumah Sakit	7
Tabel 2. Definisi Operasional	15
Tabel 3. Jumlah Tenaga Kerja di Tiap Unit Berdasarkan Jenis Kelamin	28
Tabel 4. Jumlah Tenaga Kerja Berdasarkan Pendidikan	28
Tabel 5. Perhitungan AWT Ahli Gizi di Setiap Unit.....	31
Tabel 6. Hasil Perhitungan CAS Berdasarkan Jenis Tenaga Kerja	33
Tabel 7. Hasil Perhitungan IAS Berdasarkan Jenis Tenaga Kerja.....	34
Tabel 8. Hasil Perhitungan CAF Berdasarkan Jenis Tenaga Kerja	35
Tabel 9. Hasil Perhitungan IAF Berdasarkan Jenis Tenaga Kerja.....	36
Tabel 10. Kebutuhan Tenaga Ahli Gizi Berdasarkan Jenis Tenaga	38
Tabel 11. Perbedaan dan Perbandingan Kebutuhan Ahli Gizi.....	39
Tabel 12. Karakteristik Responden.....	70
Tabel 13. Tabel Jumlah Hari Kerja Ahli Gizi RSUD Kanjuruhan dalam 1 Periode	72
Tabel 14. Pasien yang Mendapatkan Asuhan Gizi dalam Jangka Waktu 1 Tahun	74
Tabel 15. Asuhan Gizi Rawat Inap Berdasarkan Nama Ruangan	75
Tabel 16. Beban Kerja Koordinator.....	77
Tabel 17. Beban Kerja Logistik	77
Tabel 18. Beban Kerja Pengawas	78
Tabel 19. Beban Kerja Koordinator.....	78
Tabel 20. Beban Kerja Koordinator.....	79
Tabel 21. Beban Kerja Ahli Gizi Ruang Rawat Inap.....	79
Tabel 22. Beban Kerja Koordinator.....	79
Tabel 23. Beban Kerja Ahli Gizi Ruang Rawat Jalan	80
Tabel 24. Standar kelonggaran Koordinator Unit Produksi dan Distribusi Makanan.....	81
Tabel 25. Standar kelonggaran logistik Unit Produksi Dan Distribusi Makanan.....	82
Tabel 26. Standar kelonggaran pengawas Unit Produksi dan Distribusi Makanan	83

Tabel 27. Standar kelonggaran ahli gizi ruang rawat inap dan ruang rawat jalan	83
Tabel 28. IAS Koordinator Unit Produksi dan Distribusi Makanan.....	84
Tabel 29. IAS logistik Unit Produksi dan Distribusi Makanan	85
Tabel 30. IAS Pengawas Unit Produksi dan Distribusi Makanan	85
Tabel 31. IAS Ahli Gizi Ruang Rawat Inap	85
Tabel 32. IAS Ahli Gizi Ruang Rawat Jalan	86
Tabel 33. IAS Koordinator Unit Penelitian dan Pengembangan Gizi	86
Tabel 34. IAS Koordinator Unit Pelayanan Gizi Ruang Rawat Inap	87
Tabel 35. IAS Koordinator Unit Konsultasi dan Penyuluhan Gizi.....	87

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Konsep	5
Gambar 2. Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSUD Kanjuruhan.....	18
Gambar 3. Dokumentasi kegiatan wawancara dengan ahli gizi bagian konsultasi gizi.....	89
Gambar 4. Dokumentasi kegiatan wawancara dengan ahli gizi bagian penyelenggaraan makanan	89

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Permohonan Izin Penelitian	49
Lampiran 2. Surat Izin Penelitian dari RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang	50
Lampiran 3. Lembar Persetujuan Responden	51
Lampiran 4. Lembar Penjelasan Kepada Calon Responden	52
Lampiran 5. Rangkuman Hasil Wawancara di Tiap Unit.....	54
Lampiran 6. Formulir Observasi Kegiatan Di Instalasi Gizi	58
Lampiran 7. Karakteristik Responden	70
Lampiran 8. Jumlah Hari Kerja Ahli Gizi RSUD Kanjuruhan dalam 1 Periode ...	72
Lampiran 9. Jumlah Pasien yang Mendapatkan Asuhan Gizi dalam Jangka Waktu 1 Tahun	74
Lampiran 10. Asuhan Gizi Rawat Inap Berdasarkan Nama Ruangan.....	75
Lampiran 11. Perhitungan Beban Kerja.....	77
Lampiran 12. Perhitungan Standar Kelonggaran (CAS)	81
Lampiran 13. Standar Kelonggaran Individu (IAS)	84
Lampiran 14. Dokumentasi Kegiatan Pengambilan Data dan Wawancara	89