

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
1. Tujuan Umum	4
2. Tujuan Khusus	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Teori – Teori	6
1. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (Khususnya di Rumah Sakit) 6	
2. Distribusi Makanan.....	8
3. Transportasi Makanan.....	10
4. Penyajian Makanan.....	12
5. <i>Holding time</i> (Waktu Tunggu)	15
6. Suhu Makanan dan Keamanan Pangan.....	21
7. Alat Pengukur Suhu Makanan (<i>Infrared Thermometer</i>)	22
B. Kerangka Teori	25
C. Hipotesis.....	26
BAB III METODE PENELITIAN	27
A. Jenis Penelitian	27
B. Waktu dan Tempat Penelitian	27
C. Populasi dan Sampel	27
1. Populasi	27

2. Sampel dan Besar Sampel	28
3. Kriteria Inklusi dan Eksklusi	28
D. Cara Pengumpulan Data	29
1. Data Primer	29
2. Data Sekunder	30
E. Alat Pengumpulan Data	31
F. Variabel	31
1. Variabel <i>Dependent</i>	31
2. Variabel <i>Independent</i>	31
G. Definisi Operasional	32
H. Kerangka Alur Penelitian	34
I. Cara Pengolahan dan Analisis Data	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	37
A. Hasil Pengamatan	37
1. Gambaran Umum Instalasi Gizi dan Proses Pegolahan serta Distribusi Makanan Pasien di RS Wava Husada	37
2. Hasil Pengukuran <i>Holding time</i>	42
3. Hasil Pengukuran Suhu Makanan	43
B. Pembahasan	45
1. Gambaran Umum Instalasi Gizi dan Proses Pengolahan, Pemorsian, serta Distribusi Makanan di Instalasi Gizi RS Wava Husada.	45
2. <i>Holding time</i> Makanan dari Tahap Matang Hingga Penyajian pada Tiga Waktu Makan (Pagi, Siang, Sore)	46
3. Suhu Makanan pada Setiap Tahapan Distribusi (Matang, Pemorsian, Setelah Pemorsian, dan Penyajian)	49
4. Analisis <i>Holding time</i> dan Suhu Makanan dengan Standar Keamanan Pangan	51
BAB V PENUTUP	60
A. Kesimpulan	60
B. Saran	62
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN	67

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Alat Ukur yang Digunakan dalam Penelitian	31
Tabel 2. Definisi Operasional.....	32
Tabel 3. Jadwal Distribusi Makanan di RS Wawa Husada Kepanjen Malang.....	40
Tabel 4. Jadwal Produksi dan Distribusi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Wawa Husada.....	41
Tabel 5 Daftar Menu Siklus ke 1, 2, dan 3 RS Wawa Husada	42
Tabel 6 Hasil Pengamatan <i>Holding time</i> Selama 3 Hari	43
Tabel 7 Hasil Pengukuran Suhu Makanan pada 4 Titik Tahapan Distribusi Selama 3 Hari.....	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kerangka Teori	25
Gambar 2 Kerangka Alur Penelitian	34

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Izin Magang Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi RS Wava Husada.....	67
Lampiran 2 Dokumentasi kegiatan saat pemantauan Holding time dan Suhu makanan selama 3 hari	68
Lampiran 3 SOP Distribusi RS Wava Husada Kepanjen Malang.....	69