



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN	iv
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	2
METODE PENELITIAN	3
2.1. Waktu dan Tempat Pengamatan	3
2.2. Metode Pengambilan Data	3
III. HASIL DAN PEMBAHASAN	4
3.1. Keadaan Umum	4
3.1.1. Keadaan Umum RSPAL dr Ramelan Surabaya	4
3.1.2. Keadaan Umum Sub Departemen Gizi	5
3.2. Fasilitas Fisik dan Peralatan Sub Departemen Gizi	8
3.3. Fasilitas Fisik dan Peralatan Dapur Pengolahan	9
3.4. Perbandingan Kesesuaian Fasilitas Fisik dengan Standar	11
3.5. Pemeliharaan Fasilitas Fisik dan Peralatan Pengolahan	20
IV. SIMPULAN DAN SARAN	22
4.1. Simpulan	22
4.2. Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN	27
RIWAYAT HIDUP	39

## DAFTAR TABEL

1 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	4
2 Pembagian <i>Shift</i> Kerja	7
3 Kesesuaian Standar Ruang Penerimaan	12
4 Kesesuaian Standar Ruang Penyimpanan Basah	13
5 Kesesuaian Standar Ruang Penyimpanan Kering	13
6 Kesesuaian Standar Ruang Persiapan Buah	14
7 Kesesuaian Standar Ruang Persiapan Lauk Hewani dan Nabati	15
8 Kesesuaian Standar Ruang Pengolahan <i>Snack</i>	15
9 Kesesuaian Standar Ruang Pengolahan Makanan Cair	16
10 Kesesuaian Standar Ruang Pengolahan Utama	17
11 Kesesuaian Standar Ruang Pencucian Peralatan Masak	18
12 Kesesuaian Standar Ruang Pencucian Peralatan Makan	19
13 Kesesuaian Standar Ruang Penyimpanan Peralatan Masak	19
14 Bentuk Pemeliharaan Peralatan di Setiap Ruang	21

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor) Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies



## DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka Berpikir Penulis	2
2 Fasilitas Pada Penyelenggaraan Makanan	6
3 Struktur Organisasi Unit Produksi dan Distribusi	6
4 Denah Ruangan Sub Departemen Gizi	8
5 Denah Dapur Sub Departemen Gizi	10
6 Ruang Penerimaan Bahan Makanan	12
7 Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Basah	13
8 Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering	14
9 Ruang Persiapan Bahan Makanan	15
10 Ruang Pengolahan Makanan <i>Snack</i>	16
11 Ruang Pengolahan Makanan Cair	16
12 Ruang Pengolahan Utama	17
13 Tempat Cuci Tangan Sub Departemen Gizi	17
14 Ruang Pencucian Peralatan Masak	18
15 Ruang Pencucian Peralatan Makan	19
16 Ruang Pencucian Peralatan	20
17 Blanks Permintaan Perbaikan	21



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

1 Pembagian Tugas Unit Produksi dan Distribusi	27
2 Peralatan di Sub Departemen Gizi	30

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.