



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	IX
DAFTAR GAMBAR	X
DAFTAR LAMPIRAN	X
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Kerangka Pemikiran	2
METODE PENGAMATAN	3
2.1 Waktu dan Tempat Pengamatan	3
2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	3
2.3 Teknik Analisis Data	4
2.4 Batasan Istilah	4
III. HASIL DAN PEMBAHASAN	5
3.1 Keadaan Umum Sub Departemen Gizi RSPAL dr. Ramelan Surabaya	5
3.1.1 Struktur Organisasi Unit Logistik Sub Departemen Gizi	6
3.1.2 Shift dan Pembagian Kerja Penyimpanan Bahan Makanan	7
3.2 Fasilitas Fisik dan Peralatan Penyimpanan Bahan Makanan Kering	9
3.3 Proses Penyimpanan Bahan Makanan Kering	10
3.4 Pencatatan dan Pelaporan	14
3.5 Perbandingan Hasil Pengamatan dengan Standar Penyimpanan	14
IV. PENUTUP	17
4.1 Kesimpulan	17
4.2 Saran	17
DAFTAR PUSTAKA	19
LAMPIRAN	20

DAFTAR TABEL

1 Jenis Dan Cara Pengambilan Data	4
2 Pembagian <i>Shift</i> Kerja di Sub Departemen Gizi	7
3 Tugas dan Tanggung Jawab Bagian Penyimpanan Bahan Makanan	8
4 Contoh pengelompokkan bahan makanan kering	11
5 Bahan Makanan Kering yang Sudah dan Mendekati Masa Kedaluwarsa	13
6 Hasil perbandingan pengamatan dengan standar penyimpanan	15
7 Hasil perbandingan pengamatan dengan standar fasilitas fisik serta <i>hygiene</i> dan sanitasi	16

- 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 GAMBAR

1 Kerangka Pikir Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Sub Departemen Gizi RSPAL dr. Ramelan Surabaya	3
2 Foto Rumah Sakit Angkatan Laut dr. Ramelan Surabaya	6
3 Struktur organisasi unit logistik	7
4 Denah ruangan gudang penyimpanan bahan makanan kering	9
5 Contoh penataan penyimpanan bahan makanan kering	11
6 Alur penyimpanan bahan makanan kering	12

DAFTAR LAMPIRAN

1 Grafik Suhu Gudang Penyimpanan Bahan Makanan Kering	22
2 Formulir permintaan bahan makanan kering	23
3 Bon tambahan permintaan bahan makanan	25
4 Jumlah, kondisi, serta pemeliharaan dan perawatan peralatan gudang penyimpanan kering	26
5 Kartu stock bahan makanan kering	27
6 Rekap pemakaian bahan makanan kering	28



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik Institut Pertanian Bogor

Bogor Agricultural University

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.