



## 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 Manfaat	3
1.5 Kerangka Pikir	3
II METODE PENGAMATAN	4
2.1 Waktu dan Tempat Pengamatan	4
2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	4
2.3 Batasan Istilah	6
III HASIL DAN PEMBAHASAN	6
3.1 Keadaan Umum Instalasi Gizi	6
3.1.1 Fasilitas Fisik Instalasi Gizi	7
3.1.2 Struktur Organisasi Instalasi Gizi	9
3.1.3 <i>Shift</i> Kerja dan Pembagian Tugas di Instalasi Gizi	9
3.2 Fasilitas dan Peralatan Penyimpanan Bahan Makanan Kering	11
3.3 Pengelompokan Bahan Makanan Kering	13
3.4 Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Kering	14
3.4.1 Penyimpanan Bahan Makanan Kering	14
3.4.2 Pencatatan dan Pelaporan	15
3.5 Evaluasi Penyimpanan Bahan Makanan Kering	16
IV SIMPULAN DAN SARAN	20
4.1 Simpulan	20
4.2 Saran	21
DAFTAR PUSTAKA	22
LAMPIRAN	25

## DAFTAR TABEL

1 Jenis dan Cara Pengambilan Data	4
2 Fasilitas Fisik Instalasi Gizi	8
3 Pembagian Jam Kerja Koordinator Unit dan Staff Perbekalan	10
4 Pembagian Jam Kerja Staff Pengolahan Makanan, Staff Pemorsian, Pendistribusian, dan Kebersihan	10
5 Pengelompokan Bahan Makanan Kering	13
6 Evaluasi Penyimpanan Bahan Makanan Kering	17
7 Tingkat Kesesuaian terhadap Standar Acuan	19

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 Evaluasi Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Ciputra <i>Hospital</i> Citra Raya Tangerang	3
2 Ciputra <i>Hospital</i> Citra Raya Tangerang	7
3 Struktur Organisasi	9
4 <i>Layout</i> Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering	11
5 Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering	12
6 Grafik Suhu dan Kelembaban Ruangan	13
7 Alur Penyimpanan Bahan Makanan Kering	14
8 <i>Form</i> Penerimaan dan Pengeluaran Bahan Makanan	15
9 Kartu Stok	16

## DAFTAR LAMPIRAN

1 Fasilitas Ciputra <i>Hospital</i> Citra Raya Tangerang	25
2 Fasilitas Fisik Instalasi Gizi Ciputra <i>Hospital</i> Citra Raya Tangerang	26
3 Denah Instalasi Gizi Ciputra <i>Hospital</i> Citra Raya Tangerang	27
4 Spesifikasi Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi	28
5 Perhitungan Tingkat Kesesuaian terhadap Standar Acuan	29



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.