



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
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	2
1.5 Kerangka Pikir	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan	4
2.2 Pemesanan dan Pembelian Bahan Makanan	4
2.3 Penerimaan Bahan Makanan	5
2.4 Penyimpanan Bahan Makanan	6
II METODE	8
3.1 Lokasi dan Waktu Pengamatan	8
3.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	8
III KEADAAN UMUM RUMAH SAKIT	9
4.1 Tipe Rumah Sakit dan Kapasitas Tempat Tidur	9
4.2 Fasilitas Fisik Instalasi Gizi	9
4.3 Sumber Daya Manusia Instalasi Gizi	10
HASIL DAN PEMBAHASAN	13
5.1 Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan Basah	13
5.2 Pemesanan dan Pembelian Bahan Makanan Basah	15
5.3 Penerimaan Bahan Makanan Basah	18
5.4 Penyimpanan Bahan Makanan Basah	21
VI SIMPULAN DAN SARAN	25
6.1 Simpulan	25
6.2 Saran	25
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN	29

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta milik IPB 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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

DAFTAR TABEL

1	Jenis dan cara pengambilan data	8
2	Fasilitas fisik di Instalasi Gizi RSUD Sekarwangi Cibadak	9
3	Jenis dan jumlah ketenagaan	11
4	<i>Shift</i> kerja	11
5	Kategori pengelompokkan bahan makanan basah	13
6	Perbandingan perencanaan bahan makanan PGRS dengan RSUD Sekarwangi	14
7	Perbandingan pemesanan dan pembelian bahan makanan PGRS dengan RSUD Sekarwangi	17
8	Perbandingan penerimaan bahan makanan PGRS dengan RSUD Sekarwangi	20
9	Standar suhu bahan makanan basah	23
10	Perbandingan penyimpanan bahan Makanan PGRS dengan RSUD Sekarwangi	24

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka pikir	3
2	Struktur organisasi	10
3	Pencatatan perencanaan kebutuhan bahan makanan basah	14
4	<i>Form</i> pemesanan bahan makanan basah (2 hari)	16
5	Alur pemesanan bahan makanan basah	17
6	<i>Trolley</i> penerimaan bahan makanan	19
7	Surat jalan	19
8	Alur penerimaan bahan makanan basah	20
9	Tempat penyimpanan bahan pada <i>chilller</i> dan <i>freezer</i>	21
10	Tempat penyimpanan bahan makanan pada <i>chiller</i>	22
11	Rak bersekat	22
12	Pencatatan penyimpanan bahan makanan basah pada <i>freezer</i>	23
13	Pencatatan persiapan bahan makanan basah	23

DAFTAR LAMPIRAN

1	Fasilitas Fisik Instalasi Gizi di RSUD Sekarwangi	31
2	Jenis dan Pengelompokkan Bahan Makanan Basah	33

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 memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

