



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

RINGKASAN

ANDHIKA ERLANGGA BIMANTORO. Penerapan Standar Porsi dan Siklus Menu di Rumah Sakit Angkatan Udara dr. M. Hassan Toto. *Implementation of Standard Portion and Menu Cycle at Rumah Sakit Angkatan Udara dr. M. Hassan Toto*. Dibimbing oleh RINA MARTINI.

Tujuan umum adalah mengkaji penerapan standar porsi dan siklus menu yang diterapkan di RSAU dr. M. Hassan Toto. Tujuan khusus penyusunan tugas akhir yaitu mempelajari keadaan umum instalasi gizi di Rumah Sakit Angkatan Udara dr. M. Hassan Toto, mengidentifikasi fungsi, jenis, dan struktur menu di Rumah Sakit Angkatan Udara dr. M. Hassan Toto, menganalisa penerapan standar porsi di Rumah Sakit Angkatan Udara dr. M. Hassan Toto, dan menganalisa penerapan siklus menu di Rumah Sakit Angkatan Udara dr. M. Hassan Toto.

Pengamatan dilakukan pada waktu praktik kerja lapang selama 2 bulan di Rumah Sakit Angkatan Udara dr. M. Hassan Toto yang berlokasi di Jalan Sarjio No. 1, Atang Senjaya, Kemang, Kabupaten Bogor, Jawa Barat. Kegiatan pengamatan dilakukan di instalasi gizi Rumah Sakit Angkatan Udara dr. M. Hassan Toto.

Keadaan umum di instalasi gizi Rumah Sakit Angkatan Udara dr. M. Hassan Toto terdiri dari keadaan umum rumah sakit meliputi lokasi, tipe rumah sakit, kapasitas tempat tidur, Fasilitas fisik yang ada di Rumah Sakit Angkatan Udara dr. M. Hassan Toto terdiri dari 9 ruangan yang pemeliharaannya masih terjaga. Struktur organisasi dan pembagian tugas di instalasi gizi Rumah Sakit Angkatan Udara dr. M. Hassan Toto dipimpin oleh kepala instalasi gizi.

Standar porsi di Rumah Sakit Angkatan Udara dr. M. Hassan Toto menjadi acuan untuk memasak bahan makanan harus diperhatikan agar meminimalisir adanya asupan berlebih atau kurang dari kebutuhan energi yang seharusnya. Penerapan standar porsi di Rumah Sakit Angkatan Udara dr. M. Hassan Toto sudah sesuai antara perencanaan menu dan hidangan yang disajikan. Siklus menu di Rumah Sakit Angkatan Udara dr. M. Hassan Toto yang digunakan yaitu siklus menu 7 hari. Penerapan siklus menu dan standar porsi di Rumah Sakit Angkatan Udara dr. M. Hassan Toto ada sedikit perbedaan karena ada beberapa faktor yang mempengaruhi perbedaan siklus menu berdasarkan perencanaan menu dan hidangan yang disajikan.

Fungsi menu di RSAU dr. M. Hassan Toto dibagi menjadi 4. Jenis menu yang digunakan yaitu menu standar yang didasari menu non pilihan dan menu siklus. Struktur menu yang diterapkan yaitu 3 kali makan utama dan diberikan selingan. Penerapan standar porsi di RSAU dr. M. Hassan Toto sudah sesuai dengan perencanaan menu. Penerapan siklus menu di RSAU dr. M. Hassan Toto terdapat perbedaan hidangan yang disajikan. Penerapan siklus menu di RSAU dr. M. Hassan Toto seharusnya dapat disesuaikan dengan hidangan yang terdapat pada siklus perencanaan menu agar biaya yang sudah dialokasikan untuk membuat hidangan pasien sudah sesuai sehingga tidak ada biaya tambahan.

Kata kunci : keadaan umum, siklus menu, standar porsi