



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	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
II TINJAUAN PUSTAKA	4
III METODE PENGAMBILAN DATA	6
3.1 Waktu dan Tempat Pengambilan Data	6
3.2 Metode dan Cara Pengambilan Data	6
3.3 Pengolahan data	7
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	8
4.1 Tipe Rumah Sakit dan Kapasitas Tempat Tidur	8
4.2 Fasilitas Fisik Instalasi Gizi	9
4.2.1 Ruang staf atau karyawan	10
4.2.2 Ruang APD (Alat Pelindung Diri)	11
4.2.3 Ruang penerimaan bahan makanan	11
4.2.4 Ruang penyimpanan bahan makanan	12
4.2.5 Ruang persiapan bahan makanan	13
4.2.6 Ruang pengolahan bahan makanan	13
4.2.7 Ruang pemorsian	14
4.2.8 Ruang persiapan distribusi makanan	14
4.2.9 Ruang pencucian alat	15
4.3 Shift kerja dan Pembagian Tugas Instalasi Gizi	15
4.4 Fungsi Menu	16
4.5 Jenis menu	17
4.5.1 Menu Siklus (Cycle Menu)	17
4.5.2 Menu Non Pilihan	17
4.6 Struktur Menu	18
4.7 Penerapan standar porsi dan siklus menu	18
4.7.1 Penerapan standar porsi di RSAU dr. M. Hassan Toto	18
4.7.2 Perbandingan siklus menu hari ke-1	21
4.7.3 Perbandingan siklus menu hari ke-2	22



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



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

4.7.4 Perbandingan siklus menu hari ke-3	23
4.7.5 Perbandingan siklus menu hari ke-4	24
4.7.6 Perbandingan siklus menu hari ke-5	25
4.7.7 Perbandingan siklus menu hari ke-6	26
4.7.8 Perbandingan siklus menu hari ke-7	27
VI PENUTUP	30
6.1 Simpulan	30
6.2 Saran	30
LAMPIRAN	33





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

1 Metode dan cara pengambilan data	6
2 Jumlah kapasitas tempat tidur di RSAU dr. M. Hassan Toto	9
3 Penerapan standar porsi lauk hewani	19
4 Penerapan standar porsi lauk nabati	19
5 Penerapan standar porsi hidangan sayur	20
6 Penerapan standar porsi buah	20
7 Perbedaan siklus menu hari ke-1	22
8 Perbedaan siklus menu hari ke-2	23
9 Perbedaan siklus menu hari ke-3	24
10 Perbedaan siklus menu hari ke-4	25
11 Perbedaan siklus menu hari ke-5	26
12 Perbedaan siklus menu hari ke-6	27
13 Perbedaan siklus menu hari ke-7	28

DAFTAR GAMBAR

Rumah Sakit Angkatan Udara dr. M. Hassan Toto	8
Ruang rawat inap kelas III RSAU dr. M. Hassan Toto	9
Denah Instalasi Gizi RSAU dr. M. Hassan Toto	10
Ruang staf instalasi gizi di RSAU dr. M. Hassan Toto	10
Ruang APD instalasi gizi RSAU dr. M. Hassan Toto	11
Ruang Penerimaan Bahan Makanan RSAU dr. M. Hassan Toto	11
Ruang Penerimaan Bahan Makanan Kering	12
Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Basah	12
Ruang Persiapan Bahan Makanan RSAU dr. M. Hassan Toto	13
Ruang Pengolahan Bahan Makanan RSAU dr. M. Hassan Toto	13
Ruang pemorsian instalasi gizi RSAU dr. M. Hassan Toto	14
Ruang Persiapan Distribusi Makanan RSAU dr. M. Hassan Toto	14
Ruang pencucian alat RSAU dr. M. Hassan Toto	15
Struktur organisasi instalasi gizi RSAU dr. M. Hassan Toto	16
Hidangan yang disajikan setiap kerangka menu	21
Contoh hidangan yang disajikan siklus menu hari ke-3	29

DAFTAR LAMPIRAN

1 Hasil perhitungan kandungan zat gizi siklus menu hari ke-1	34
2 Hidangan yang disajikan pada siklus menu hari ke-1	34
3 Hasil perhitungan kandungan zat gizi siklus hari ke-2	35
4 Hidangan yang disajikan pada siklus menu hari ke-2	35
5 Hasil perhitungan kandungan zat gizi siklus hari ke-3	36
6 Hidangan yang disajikan pada siklus menu hari ke-3	36



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



7 Hasil perhitungan kandungan zat gizi siklus hari ke-4	37
8 Hidangan yang disajikan pada siklus menu hari ke-4	37
9 Hasil perhitungan kandungan zat gizi siklus hari ke-5	38
10 Hidangan yang disajikan pada siklus menu hari ke-5	38
11 Hasil perhitungan kandungan zat gizi siklus hari ke-6	39
12 Hidangan yang disajikan pada siklus menu hari ke-6	39
13 Hasil perhitungan kandungan zat gizi siklus hari ke-7	40
14 Hidangan yang disajikan pada siklus menu hari ke-7	40