



## DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
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. TINJAUAN PUSTAKA	5
III. METODE	7
3.1 Waktu dan Tempat	7
3.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	7
3.3 Metode Analisis GMP dan SSOP	8
3.4 Batasan Istilah	9
IV. KEADAAN UMUM	11
4.1 Keadaan Umum Rumah Sakit	11
4.2 Keadaan Umum Instalasi Gizi	12
4.2.1 Fasilitas Fisik Instalasi Gizi	12
4.2.2 Sumber Daya Manusia	15
V. HASIL DAN PEMBAHASAN	17
5.1 Produksi Makanan Pokok	17
5.1.1 Persiapan, Pengolahan, Pemorsian, dan Penyajian Nasi Putih	17
5.1.2 Persiapan, Pengolahan, Pemorsian, dan Penyajian Nasi Tim	18
5.1.3 Persiapan, Pengolahan, Pemorsian, dan Penyajian Bubur Nasi	19
5.1.4 Persiapan, Pengolahan, Pemorsian, dan Penyajian Bubur Sumsum	21
5.1.5 Kandungan Energi dan Zat Gizi Makro Makanan Pokok	22
5.2 GMP ( <i>Good Manufacturing Practices</i> ) dan SSOP ( <i>Sanitation Standard Operating Procedures</i> ) Produksi Makanan Pokok	23
5.2.1 GMP ( <i>Good Manufacturing Practices</i> )	24
5.2.2 SSOP ( <i>Sanitation Standard Operating Procedures</i> )	45
VI. SIMPULAN DAN SARAN	53
6.1 Simpulan	53
6.2 Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	57

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



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

## DAFTAR TABEL

1 Jenis dan cara pengambilan data	7
2 Kapasitas tempat tidur di RSAU dr. M. Hassan Toto	11
3 Kandungan gizi makanan pokok	22
4 Form <i>monitoring</i> GMP	24
5 Form <i>monitoring</i> SSOP	45

## DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka Pikir Produksi Makanan Pokok untuk Pasien Rawat Inap di RSAU dr. M. Hassan Toto (dimodifikasi dari Kemenkes 2013)	4
2 RSAU dr. M. Hassan Toto (Data primer 2022)	11
3 Denah Instalasi Gizi RSAU dr. M. Hassan Toto (Data primer 2022)	13
4 Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSAU dr. M. Hassan Toto (Arsip Instalasi Gizi RSAU dr. M. Hassan Toto 2019)	16
5 Diagram alir produksi nasi putih (Data primer 2022)	18
6 Diagram alir produksi nasi tim (Data primer 2022)	19
7 Diagram alir produksi bubur nasi (Data primer 2022)	20
8 Diagram alir produksi bubur sumsum (Data primer 2022)	22
9 Instalasi Gizi RSAU dr. M. Hassan Toto (Data primer 2022)	39
10 Area produksi (Data primer 2022)	40
11 Fasilitas sanitasi (Data primer 2022)	40
12 Pengemas makanan untuk pasien rawat inap (Data primer 2022)	42
13 Ruang penyimpanan bahan makanan kering (Data primer 2022)	42
14 Fasilitas sanitasi peralatan (Data primer 2022)	43
15 <i>Food trolley</i> (Data primer 2022)	43
16 Pencacatan dan lemari penyimpanan (Data primer 2022)	44

## DAFTAR LAMPIRAN

1 Standar porsi menu makan pasien di RSAU dr. M. Hassan Toto	58
2 Contoh siklus menu Instalasi Gizi RSAU dr. M. Hassan Toto	60
3 Formulir pemesanan diet	60
4 Permenkes RI Nomor 340/MENKES/PER/III/2010 Tentang Klasifikasi Rumah Sakit	60
5 Permen Perindustrian RI Nomor 75/M-Ind/Per/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik ( <i>Good Manufacturing Practices</i> )	62
6 Form <i>monitoring</i> SSOP dan perhitungan	64