



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
1 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
2 TINJAUAN PUSTAKA	4
3 METODE PENGAMATAN	7
3.1 Waktu dan Tempat Pengamatan	7
3.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	7
3.3 Batasan Istilah	7
4 KEADAAN UMUM INSTALASI GIZI	8
4.1 Tipe Rumah Sakit dan Kapasitas Tempat Tidur	8
4.2 Fasilitas Fisik Instalasi Gizi	9
4.3 Sumber Daya Manusia di Instalasi Gizi	11
4.3.1 Struktur Organisasi	11
4.3.2 Jenis, Jumlah dan Fungsi Tenaga Kerja	12
4.3.3 Shift Kerja dan Pembagian Tugas	12
4.4 Jenis Diet dan Indikasi Pemberian	13
4.4.1 Diet Berdasarkan Konsistensi Makanan	13
4.4.2 Diet Khusus	15
5 HASIL DAN PEMBAHASAN	17
5.1 Pemesanan Diet	17
5.1.1 Alur Pemesanan	17
5.1.2 Jadwal Pemesanan Diet	19
5.2 Distribusi Makanan	20
5.2.1 Sistem Distribusi	21
5.2.2 Alat Distribusi	21
5.2.3 Alat Hidang	22
6 SIMPULAN DAN SARAN	24
6.1 Simpulan	24
6.2 Saran	24
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN	25

- 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.

Bogor Agricultural University

Bekolah Vokasi
College of Vocational Studies

DAFTAR TABEL

1 Data, Jenis Data, dan Metode Pengambilan Data	7
2 Fasilitas Fisik dan Peralatan	9
3 Jabatan, Jumlah, dan Pendidikan Tenaga Kerja	12
4 Jadwal Pemesanan, Distribusi dan Makan Pasien	19
5 Form Pemesanan Diet di RSMS	20

DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka pikir pemesanan dan distribusi makanan	3
2 Struktur Organisasi di Instalasi Gizi RSMS	11
3 Alur Pemesanan Diet di RSMS	18
4 Contoh Label Diet	20
5 Ruang Distribusi di Instalasi Gizi RSMS	21
6 Ukuran Trolley Tertutup	22
7 Alat Hidang Karton Kotak	23
8 Alat Hidang di Ruang Distribusi	23

DAFTAR LAMPIRAN

1 Daftar ruangan dan kapasitas pasien	25
2 Pembagian shift dan tugas tenaga kerja di Instalasi Gizi RSMS	27
3 Standar Diet Rendah Purin	29
4 Standar Diet Sonde Rendah Protein dan Tanpa Protein	30
5 Standar Diet Sonde TKTP	31
6 Denah Instalasi Gizi RSMS	32
7 Standar Diet DM 2100, 1900, 1700, 1500, 1300, dan 1100	33
8 Standar Diet Tinggi Lemak Rendah HA	34
9 Standar Diet Rendah Protein I, dan II	35

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.

