



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xii
1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Kerangka Pikir	2
2. METODE KAJIAN	3
2.1 Tempat dan Waktu Praktikum Kerja Lapangan	3
2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	3
3. KEADAAN UMUM RUMAH SAKIT DR. H. MARZOEKI MAHDI	4
3.1 Tipe Rumah Sakit dan Kapasitas Tempat Tidur	4
3.2 Struktur Organisasi Instalasi Gizi	5
3.3 Fasilitas Fisik Instalasi Gizi	7
4. PRODUKSI HIDANGAN <i>SNACK</i>	9
4.1 Fasilitas Fisik Ruang Produksi <i>Snack</i>	9
4.2 Waktu dan Tenaga Kerja Produksi <i>Snack</i>	10
4.3 Jenis Hidangan <i>Snack</i>	10
4.4 Standar Porsi <i>Snack</i> Manis	11
4.5 Persiapan Hidangan <i>Snack</i> Manis	11
4.6 Pengolahan Hidangan <i>Snack</i> Manis	12
4.6.1 Prosedur Pengolahan Bubur Kacang Hijau	13
4.6.2 Prosedur Pengolahan Bubur Sumsum	14
4.6.3 Prosedur Pengolahan Pudding	15
4.6.4 Prosedur Pengolahan Pisang Tabur	15
4.6.5 Prosedur Pengolahan Brownies Kukus	16
4.6.6 Prosedur Pengolahan Roti Selai	17
4.7 Kandungan Energi dan Zat Gizi	18
4.8 Pemorsian Hidangan <i>Snack</i> Manis	19
5. SIMPULAN DAN SARAN	21
5.1 Simpulan	21
5.2 Saran	22
6. DAFTAR PUSTAKA	23
7. LAMPIRAN	24

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	4
2. Daftar Nama Ruangan dan Kapasitas Tempat Tidur	5
3. <i>Shift</i> Kerja Instalasi Gizi	7
4. Waktu dan Tenaga Kerja Produksi <i>Snack</i>	10
5. Standar Porsi Hidangan <i>Snack</i> Manis	11
6. Kandungan Energi dan Zat Gizi <i>Snack</i> Manis Berdasarkan Standar Porsi	19

DAFTAR GAMBAR



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

1. Kerangka Pikir Produksi Hidangan <i>Snack</i> Manis	2
2. Struktur Organisasi Instalasi Gizi	6
3. Ruang Pengolahan <i>Snack</i>	10
4. Prosedur Pengolahan Bubur Kacang Hijau	13
5. Prosedur Pengolahan Bubur Sumsum	14
6. Prosedur Pengolahan Pudding	15
7. Prosedur Pengolahan Pisang Tabur	15
8. Prosedur Pengolahan Brownies Kukus	16
9. Penerimaan Hidangan <i>Snack</i> Manis Pasien VIP	21

DAFTAR LAMPIRAN

1. Batasan Istilah	26
2. Denah Instalasi Gizi Rumah Sakit Dr. H. Marzoeki Mahdi	27
3. Siklus Menu Hidangan <i>Snack</i> Pasien VIP	28
4. Cara Penyimpanan dan Kegunaan Bahan Pengolahan <i>Snack</i> Manis	29
5. Peralatan Produksi Hidangan <i>Snack</i> Manis	30
6. Resep Terstruktur Hidangan <i>Snack</i> Manis	31
7. Penerapan HACCP pada Pengolahan Bubur Kacang Hijau	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 dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.