



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Kerangka Pikir	2
2 METODE KERJA	4
2.1 Waktu dan Tempat	4
2.2 Jenis Pengambilan Data	4
3 KEADAAN UMUM RS PMI BOGOR	4
3.1 Fasilitas Fisik Instalasi Gizi	5
3.2 Sumberdaya Manusia di Instalasi Gizi	6
3.3 Sistem Menu dan Menu Makan Pagi	8
4 PRODUKSI MAKANAN SEPINGGAN	8
4.1 Pembagian Ruang Produksi	9
4.2 Jadwal Produksi Makanan Sepinggan	9
4.3 Produksi Bubur Ayam	10
4.3.1 <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP) pada Proses Produksi Bubur Ayam	10
4.4 Produksi Nasi Tim Isi	12
4.4.1 <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP) pada Proses Produksi Nasi Tim Isi	13
4.5 Produksi Nasi Uduk dan Nasi Kuning	14
4.5.1 <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP) pada Proses Produksi Nasi Uduk dan Nasi Kuning	15
4.6 Produksi Nasi Goreng	17
4.6.1 <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP) pada Proses Produksi Nasi Goreng	17
5 KESESUAIAN RUANG LINGKUP GMP DI RS PMI BOGOR	19
5.1 Lokasi dan Bangunan	20
5.2 Fasilitas Sanitasi	20
5.3 Peralatan Produksi	22
5.4 Bahan	23
5.5 Pengawasan Proses dan Produk Akhir	23
5.6 Kesehatan dan Higiene Karyawan	23
5.7 Pengemasan dan Pelabelan	24
5.8 Penyimpanan	24
5.9 Pemeliharaan dan Program Sanitasi	25
5.10 Pengangkutan	26
5.11 Dokumentasi dan Pencatatan	26
5.12 Pelatihan	27
5.13 Penarikan Produk	27





6	KANDUNGAN GIZI MAKANAN SEPINGGAN DI RS PMI BOGOR	28
7	SIMPULAN DAN SARAN	29
	7.1 Simpulan	29
	7.2 Saran	30
	DAFTAR PUSTAKA	31
	LAMPIRAN	33

### DAFTAR TABEL

1	Tipe dan Cara pengambilan data	4
2	Sarana dan prasarana di Instalasi Gizi RS PMI Bogor	6
3	Pembagian <i>Shift</i> Kerja di Instalasi Gizi RS PMI Bogor	7
4	Kandungan gizi makanan sepinggan	28

### DAFTAR GAMBAR



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

1	Kerangka Pikir	3
2	Struktur Organisasi di Instalasi Gizi RS PMI Bogor	7
3	Alur produksi makanan sepinggan	9
4	Alur proses bubur ayam	10
5	Persiapan hidangan bubur ayam	11
6	Pengolahan hidangan bubur ayam	11
7	Penyajian hidangan bubur ayam	12
8	Alur proses hidangan Nasi Tim Isi	12
9	Persiapan hidangan nasi tim isi	13
10	Pengolahan hidangan nasi tim isi	14
11	Nasi Tim Daging dan Nasi Tim Ayam	14
12	Alur proses hidangan nasi uduk dan nasi kuning	15
13	Persiapan hidangan nasi uduk	16
14	Pengolahan nasi uduk	16
15	Nasi Uduk	16
16	Alur proses hidangan nasi goreng	17
17	Persiapan hidangan nasi goreng	18
18	Pengolahan hidangan nasi goreng	18
19	Nasi Goreng	18
20	Piramida hubungan GMP, SSOP, HACCP (Winarno <i>et al</i> , 2002)	19
21	Ruang produksi	20
22	Tempat pembuangan sampah	21
23	Sarana Pencucian	21
24	Sarana higiene karyawan	22
25	Penyimpanan peralatan	22



26	Alat Pelindung Diri (APD)	24
27	Pengemasan dan Pelabelan hidangan	24
28	Penyimpanan bahan baku dan produk akhir	25
29	Alat pengendalian hama	26
30	Alat pengangkutan (Trolley)	26
31	<i>Sampling</i>	27

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Batasan Istilah	34
2	Denah Instalasi Gizi RS PMI Bogor	35
3	Siklus menu makan pagi	36
4	Denah ruangan produksi di Instalasi Gizi RS PMI Bogor	37
5	Resep hidangan Bubur Ayam	38
6	Resep terstruktur nasi tim isi	38
7	Resep hidangan Nasi Uduk/Nasi Kuning	39
8	Resep hidangan Nasi Goreng	39



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 artikel 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.