



## DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Kerangka Pikir	2
2. METODE KAJIAN	3
2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	3
2.3 Batasan Istilah	4
3. KEADAAN UMUM UNIT PRODUKSI MAKANAN	5
3.1 Tipe Rumah Sakit dan Kapasitas Tempat Tidur	5
3.2 Fasilitas Fisik dan Denah Unit Produksi Makanan	6
3.3 Organisasi dan Sumber Daya Manusia	7
3.3.1 Struktur Organisasi Unit Produksi Makanan	8
3.3.2 Shift Kerja dan Pembagian Tugas di Unit Produksi Makanan	9
3.4 Jenis Diet dan Indikasi Pemberian	10
4. SISTEM PEMESANAN DAN DISTRIBUSI	11
4.1 Jadwal Pemesanan dan Jadwal Makan	12
4.2 Alur Pemesanan Makanan	13
4.2.1 Form Pemesanan Makanan	14
4.3 Persiapan dan Pencucian Alat Hidang	14
4.3.1 Persiapan Alat Hidang	14
4.3.2 Pencucian Alat Hidang	16
4.4 Alur Distribusi	19
4.5 Standar Operasional Makanan Cadangan Pasien	20
4.6 Petugas Distribusi Makanan	20
4.7 Alat Distribusi Makanan	21
4.8 Identifikasi Masalah dan Solusi	23
5. SIMPULAN DAN SARAN	24
5.1 Simpulan	24
5.2 Saran	25
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN	29

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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

Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies