



DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Kerangka Pikir	2
1.4 Batasan Istilah	3
2 METODE PENGAMATAN	3
2.1 Tempat dan Waktu Pengamatan	3
2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	3
3 HASIL DAN PEMBAHASAN	4
3.1 Gambaran Umum Unit Gizi	5
3.1.1 Fasilitas Fisik Unit Gizi	5
3.1.2 Sumberdaya Manusia Unit Gizi	11
3.1.3 Sistem Menu	13
3.2 Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering	15
3.2.1 Jenis-jenis Bahan Makanan Kering	15
3.2.2 Metode Penyimpanan Bahan Makanan Kering	16
3.2.3 Fasilitas Fisik dan Peralatan Penyimpanan	19
3.2.4 Pencatatan dan Pelaporan	21
3.3 Sistem Pengeluaran Bahan Makanan Kering	22
3.3.1 Prosedur Pengeluaran Bahan Makanan Kering	22
3.3.2 Pencatatan dan Pelaporan	23
4 SIMPULAN DAN SARAN	23
4.1 Simpulan	23
4.2 Saran	24
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN	24

DAFTAR TABEL

1 Jenis dan cara perolehan data	4
2 Jumlah tenaga kerja dan latar belakang pendidikan	11
3 Shift kerja dan tugas utama	13
4 Daftar menu non pilihan	14
5 Jenis-jenis bahan makanan kering	15
6 Pengelompokan bahan-bahan makanan kering	Error! Bookmark not defined.



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

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka pikir	2
2 Ruang staff, wastafel dan Ruang APD	6
3 Ruang penerimaan bahan dan pencucian	6
4 Ruang penyimpanan bahan kering	7
5 Ruang penyimpanan bahan basah	8
6 Ruang persiapan	8
7 Ruang pengolahan	9
8 Ruang pemorsian	9
9 Ruang pencucian alat hidang pasien	10
10 Struktur organisasi Unit Gizi	12
11 Contoh penataan bahan dalam box kontainer plastik	17
12 Penyimpanan bahan-bahan kering	18
13 Peralatan penyimpanan bahan makanan kering	20
14 Alat pengukur kelembaban ruangan	20



Sekolah Vokasi
DAFTAR LAMPIRAN
College of Vocational Studies

1 Denah Unit Gizi RSAU dr. M Hassan Toto Lanud Atang Sendjaja Bogor	29
2 Siklus Menu di RSAU dr. M Hassan Toto Lanud Atang Sendjaja Bogor	31
3 Spesifikasi bahan makanan kering di RSAU dr. M Hassan Toto	32
4 Banyaknya stok minimal dan maksimal bahan makanan kering	33
5 Formulir pemesanan bahan	34
6 Form checklis bahan makanan	35