



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Kerangka Pikir	3
METODE KAJIAN	4
2.1 Waktu dan Tempat Pengamatan	4
2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	4
2.3 Batasan Istilah	4
KEADAAN UMUM INSTALASI GIZI	5
3.1 Fasilitas Fisik Instalasi Gizi	6
3.2 Organisasi dan Sumber Daya Manusia	7
3.2.1 Struktur Organisasi Instalasi Gizi	8
3.2.2 <i>Shift</i> Kerja dan Pembagian Tugas di Instalasi Gizi	8
PENERAPAN ISO 22000 PADA PENYIMPANAN DAN PENGELUARAN	
BAHAN MAKANAN KERING	9
4.1 Standar ISO 22000	9
4.2 <i>Shift</i> kerja dan Pembagian Tugas di Gudang	10
4.3 Fasilitas Fisik di Gudang Penyimpanan Bahan Makanan Kering	10
4.4 Pengelompokan Bahan Makanan Kering	12
4.5 Prosedur Penyimpanan dan Pengeluaran Bahan Makanan Kering	13
4.5.1 Penyimpanan Bahan Makanan Kering	13
4.5.2 Pengeluaran Bahan Makanan Kering	18
4.5.3 Pencatatan dan Pelaporan	19
5 SIMPULAN DAN SARAN	20
5.1 Simpulan	20
5.2 Saran	21
DAFTAR PUSTAKA	22
LAMPIRAN	23

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

