



DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL	ii
DAFTAR GAMBAR	ii
DAFTAR LAMPIRAN	ii
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Kerangka Pikiran	3
2 METODE KAJIAN	4
2.1 Waktu dan Tempat Pengamatan	4
2.2 Cara Pengambilan Data	4
3 KEADILAN UMUM RUMAH SAKIT	5
3.1 Tipe Rumah Sakit dan Kapasitas Tempat Tidur	5
3.2 Fasilitas Fisik Instalasi Gizi	6
3.3 Sumberdaya Manusia Instalasi Gizi	8
3.3.1 Struktur Organisasi	8
3.3.2 Jenis, Jumlah dan Fungsi Tenaga Kerja	9
3.3.3 Shift Kerja dan Pembagian Tugas	9
4 PEMESANAN DAN DISTRIBUSI MAKAN CAIR DENGAN STANDAR ISO 22000	10
4.1 Hidangan Makan Cair	10
4.2 Standar ISO 22000	11
4.3 Pemesanan Makan Cair	12
4.3.1 Metode Pemesanan	12
4.3.2 Alur Pemesanan Makanan	13
4.3.3 Form Pemesanan Diet	14
4.4 Distribusi Makan Cair	14
4.4.1 Persiapan Dan Pencucian Peralatan Hidang	17
5 SIMPULAN DAN SARAN	19
5.1 SIMPULAN	19
5.2 SARAN	20
DAFTAR PUSTAKA	21



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



DAFTAR TABEL

1.	Jenis dan Cara Pengambilan Data	4
2.	Kapasitas Tempat Tidur	5
3.	Pembagian Tenaga Kerja Berdasarkan Pendidikan	9
4.	Shift Kerja	9
5.	Waktu Makan dan Waktu Distribusi	16
6.	Alat Hidang Makan Cair	18

DAFTAR GAMBAR

1.	Kerangka Pikiran Alur Pemesanan dan Distribusi Makan Cair di Rumah Sakit Kanker Dharmais	3
2.	Alur Pemesanan Makanan	13
3.	Prosedur Penarikan Makanan	17

DAFTAR LAMPIRAN

1.	Batasan Istilah	23
2.	Struktur Organisasi Instalasi Gizi RS Kanker Dharmais	24
3.	Standar Bahan Makan Cair Penuh Formula Rumah Sakit	25
4.	Standar Pemberian Cair Penuh Formula Komersial	25
5.	Bon Permintaan Makan Pasien Baru	26
6.	Daftar Permintaan Makan Pasien/Buku Makan Pasien	27
7.	Bon Perubahan Diet	28
8.	Etiket Pasien Makan Cair	28
9.	Catatan Sampel Pemberian Makan	28
10.	Checklist Formulir Pemberian Makan Pasien	29
11.	Alur Pencucian dan Persiapan Alat Hidang Makan Cair dan Distribusi.	29