



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xviii
DAFTAR GAMBAR	xviii
DAFTAR LAMPIRAN	xix
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Kerangka Pikir	2
2 METODE	3
2.1 Waktu dan Tempat	3
2.2 Bahan dan Alat	4
2.3 Tahapan Pengembangan Produk	7
2.4 Uji Organoleptik	8
2.5 Pengolahan dan Analisis Data	9
3 KEADAAN UMUM INSTALASI GIZI	10
3.1 Tipe Rumah Sakit dan Kapasitas Tempat Tidur	10
3.2 Fasilitas Instalasi Gizi	11
3.3 Diet Rendah Garam di Rumah Sakit TNI AD Salak Bogor	14
4 HASIL DAN PEMBAHASAN	15
4.1 Gambaran Produk	16
4.2 Prosedur Pembuatan	17
4.3 Kandungan Energi dan Zat Gizi	20
4.4 Hasil Uji Organoleptik	22
5 SIMPULAN DAN SARAN	27
5.1 Simpulan	27
5.2 Saran	28
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN	31

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Sekolah Vokasi
School of Vocational Studies



DAFTAR TABEL

1 Jenis dan cara pengolahan data	4
2 Bahan Pembuatan <i>Tempeh tarlet with spinach bechamel 1</i>	4
3 Alat Pembuatan <i>Tempeh tarlet with spinach bechamel 1</i>	5
4 Bahan Pembuatan <i>Tempeh tarlet with spinach bechamel 2</i>	6
5 Alat Pembuatan <i>Tempeh tarlet with spinach bechamel 2</i>	6
6 Ruang Perawatan Rumah Sakit TNI-AD Salak Bogor	11
7 Kandungan Gizi <i>Tempeh Tarlet With Spinach Bechamel 1</i>	20
8 Kandungan Gizi <i>Tempeh Tarlet With Spinach Bechamel 2</i>	21
9 Hasil Uji Organoleptik Penampilan 1	23
10 Hasil Uji Organoleptik Rasa 1	23
11 Hasil Uji Organoleptik Tekstur 1	23
12 Hasil Uji Organoleptik Aroma 1	24
13 Hasil Uji Organoleptik Penampilan 2	24
14 Hasil Uji Organoleptik Rasa 2	24
15 Hasil Uji Organoleptik Tekstur 2	25
16 Hasil Uji Organoleptik Aroma 2	25
17 Hasil Uji Organoleptik Pertama dan Kedua	26

DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka Pikir Pembuatan Produk	2
2 Fasilitas Fisik Ruang Penerimaan dan Penyimpanan	13
3 Fasilitas Fisik Ruang Persiapan	13
4 Fasilitas Fisik Ruang Pengolahan	14
5 Prosedur Pengolahan <i>Tempeh tarlet with spinach bechamel</i>	18
6 Prosedur Pembuatan <i>Tempeh tarlet with spinach bechamel</i>	19
7 Grafik Perbandingan Kedua Hasil Uji Organoleptik	26





DAFTAR LAMPIRAN

1 Batasan Istilah	33
2 Denah Instalasi Gizi Rumah Sakit TNI AD Salak Bogor	34
3 Siklus Menu Rumah Sakit TNI AD Salak Bogor	35
4 Resep Terstruktur <i>Tempeh Tarlet With Spinach Bechamel 1</i>	36
5 Resep Terstruktur <i>Tempeh Tarlet With Spinach Bechamel 2</i>	37
6 Bahan Makanan yang Dianjurkan dan Dibatasi	38
7 Kuisisioner Uji Organoleptik Hedonik	38

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
School of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.