



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
LAMPIRAN	xii
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Kerangka Pikir	2
2 METODE KAJIAN	3
2.1 Waktu dan Tempat Praktik Kerja Lapang	3
2.2 Jenis dan Cara Pengambilan data	3
3 KEADAAN UMUM	4
3.1 Fasilitas Fisik Instalasi Gizi	5
3.2 Sumber Daya Manusia Instalasi Gizi	6
3.3 Struktur Organisasi Instalasi Gizi	6
3.4 Jenis, Jumlah dan Fungsi Tenaga Kerja	7
3.5 Shift Kerja dan Pembagian Tugas	8
4 PENGOLAHAN DAN PEMORSIAN LAUK HEWANI PASIEN UMUM KELAS I,II dan III	9
4.1 Pengolahann Lauk Hewani	9
4.1.1 Fasilitas Fisik Ruang Pengolahan Lauk Hewani	12
4.1.2 Tenaga Kerja dan Waktu Pengolahan	13
4.1.3 Teknik Pengolahan Lauk Hewani	13
4.1.4 Jenis-Jenis Bahan Lauk Hewani	17
4.1.5 Spesifikasi dan Standar Porsi Lauk Hewani	17
4.1.6 Kandungan Gizi Hidangan Lauk Hewani	19
4.1.7 Kendala dalam Proses Pengolahan Lauk Hewani	21
4.2 Pemorsian Hidangan Lauk Hewani	21
4.2.1 Fasilitas Fisik Ruang Pemorsian	21
4.2.2 Tenaga Kerja dan Waktu Pemorsian	22
4.2.3 Alat Hidang Lauk Hewani Pasien Umum Kelas I,II dan III	22
5. SIMPULAN DAN SARAN	24
5.1. Simpulan	24
5.2. Saran	24
DAFTAR PUSTAKA	25

DAFTAR TABEL

1 Cara pengambilan Data	4
2 Jenis dan Jumlah Ketenagaan	8
3 Shift Kerja Instalasi Gizi	8
4 Kerangka Menu Pasien Umum Kelas I,II dan III	11
5 Siklus Menu Lauk Hewani Pasien Umum Kelas I, II dan III	11
6 Frekuensi Lauk Hewani dalam Satu Siklus Pasien Umum Kelas I,II dan III	12
7 Spesifikasi Lauk Hewani	18
8 Standar Porsi Lauk Hewani	18
9 Kandungan Gizi Hidangan Lauk Hewani Berdasarkan Standar Porsi	19

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



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



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

DAFTAR GAMBAR

1 Struktur Organissasi Instalasi Gizi Rs.Dr.H.Marzoeki Mahdi Bogor	7
2 Ruang Pengolahan diit/umum	13
3 Hidangan Lauk Hewani Ikan	16
4 Hidangan Lauk Hewani Telur	16
5 Hidangan Lauk Hewani Daging	16
6 Hidangan Lauk Hewani Ayam	17
7 Rancangan Pemorsian Diit Umum	22
8 Rancangan Pemorsian Diit Psikiatri	22
9 Alat Hidang Kelas I	23
10 Alat Hidang Kelas II	23
11 Alat Hidang Kelas III	23

LAMPIRAN

1 Batasan Istilah	29
2 Denah Instalasi Gizi	30
3 Skelus Menu Pasien Diit/Umum	31
4 Standar Resep Hidangan Lauk Hewani	33
5 Kandungan Gizi Lauk Hewani	38

