



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiii
LAMPIRAN	xiv
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Kerangka Pikir	2
1.4 Batasan Istilah	3
METODE PENGAMATAN	4
2.1 Tempat dan Waktu Pengamatan	4
2.2 Populasi dan Contoh Pengamatan	4
2.3 Jenis dan Cara Pengambilan Data	5
2.4 Pengolahan Data	6
HASIL DAN PEMBAHASAN	6
3.1 Gambaran Umum Rumah Sakit	6
3.2 Gambaran Umum Instalasi Gizi	7
3.2.1 Fasilitas Fisik Instalasi Gizi	8
3.2.2 Sumberdaya Manusia Instalasi Gizi	11
3.3 Sistem Menu	12
3.3.1 Jenis dan Siklus Menu	12
3.3.2 Frekuensi Makan dan Kerangka Menu	12
3.4 Jenis Diet dan Indikasi Pemberian	14
3.5 Tahap Produksi Lauk Hewani	14
3.5.1 Jenis-jenis Lauk Hewani	14
3.5.2 Jenis-jenis Bahan untuk Lauk Hewani	15
3.5.3 Persiapan Bahan	17
3.5.4 Pengolahan dan Pemorsian	19
3.6 Kontribusi Energi dan Zat Gizi Lauk Hewani	22
3.6.1 Ketersediaan dan Konsumsi Energi serta Zat Gizi Lauk Hewani	23
3.6.2 Kontribusi Protein dan Lemak Lauk Hewani	23
4 SIMPULAN DAN SARAN	24
4.1 Simpulan	24
4.2 Saran	25
DAFTAR PUSTAKA	26

## DAFTAR TABEL

Tabel 1 Contoh Pengamatan	4
Tabel 2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	5
Tabel 3 Pengolahan Data	6
Tabel 4 Jumlah dan Kapasitas Tempat Tidur Berdasarkan Kelas Perawatan	7
Tabel 5 Pembagian Shift Tenaga Kerja	11
Tabel 6 Standar Pola Makan Berdasarkan Kelas Perawatan	13

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

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies

Tabel 7	Jenis Diet di Instalasi Gizi Rumah Sakit Kanker Dharmais	14
Tabel 8	Jenis-jenis Lauk Hewani	15
Tabel 9	Karakteristik Bahan Hewani	16
Tabel 10	Standar Suhu Bahan Hewani yang Dikirim Menggunakan Cooler Box	18
Tabel 11	Umur Masa Simpan Bahan Hewani	18
Tabel 12	Jenis Potongan Lauk Hewani	19
Tabel 13	Teknik Pengolahan Hidangan	20
Tabel 14	Kandungan Energi dan Zat Gizi Lauk Hewani	21
Tabel 15	Ketersediaan dan Konsumsi Energi dan Zat Gizi	23
Tabel 16	Kontribusi Protein dan Lemak	24

**DAFTAR GAMBAR**

**Sekolah Vokasi**  
 College of Vocational Studies

Gambar 1	Kerangka Pikir Produksi dan Kontribusi Energi serta Zat Gizi Lauk Hewani di RS Kanker Dharmais Jakarta	2
Gambar 2	Lay out Ruang Instalasi Gizi RS Kanker Dharmais	9
Gambar 3	Lay out Ruang Persiapan dan Penyimpanan Hewani	17
Gambar 4	Etiket Diet	22

**LAMPIRAN**

Lampiran 1	Struktur Organisasi	28
Lampiran 2	Siklus Menu	29
Lampiran 3	Jenis Lauk Hewani beserta Spesifikasi dan Standar Porsi	40
Lampiran 4	Jenis Bumbu dan Standar Porsi	42
Lampiran 5	Bahan Tambahan Lauk Hewani beserta Spesifikasi	43
Lampiran 6	Teknik Pengolahan Lauk Hewani	44
Lampiran 7	Kandungan Energi dan Zat Gizi beserta Bahan	45
Lampiran 8	Ketersediaan dan Konsumsi Energi serta Zat Gizi	49
Lampiran 9	Kontribusi Protein dan Lemak	51

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.