



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

## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xii
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 Jenis dan Cara Pengambilan Data	4
HASIL DAN PEMBAHASAN	5
3.1 Keadaan Umum Rumah Sakit	5
3.2 Keadaan Umum Instalasi Gizi	6
3.2.1 Fasilitas Fisik dan Peralatan Instalasi Gizi	6
3.2.2 Sumber Daya Manusia	8
3.3 Menu	9
3.3.1 Jenis dan Siklus Menu	9
3.3.2 Frekuensi Makan Sehari dan Kerangka Menu	10
3.3.3 Menu Makan Pagi	10
3.4 Tahap Produksi Makan Pagi	12
3.4.1 Jenis Hidangan Makan Pagi	12
3.4.2 Jenis Bahan Makanan	15
3.4.3 Persiapan Pengolahan	18
3.4.4 Pengolahan Makanan	23
3.4.5 Pemorsian Makanan	26
3.5 Kandungan Gizi Energi dan Zat Gizi	28
4 SIMPULAN DAN SARAN	30
4.1 Simpulan	30
4.2 Saran	31
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN	33

## DAFTAR TABEL

1. Jenis dan cara pengambilan data	5
2. Jenis pelayanan di RSUD Sekarwangi	6
3. Menu Makan Pagi Pasien Rawat Inap RSUD Sekarwangi	10
4. Hidangan makanan pokok untuk makan pagi di RSUD Sekarwangi	12



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

5	Lauk hewani untuk makan pagi di RSUD Sekarwangi	13
6	Hidangan sayur untuk makan pagi di RSUD Sekarwangi	14
7	Hidangan Sepinggian untuk Makan Pagi di RSUD Sekarwangi	15
8	Jenis Bahan Makanan untuk Makanan Pokok di RSUD Sekarwangi	16
9	Jenis Bahan Makanan untuk Lauk Hewani di RSUD Sekarwangi	16
10	Jenis Bahan Makanan untuk Hidangan Sayur di RSUD Sekarwangi	17
11	Jenis Bahan Makanan untuk Hidangan Sepinggian di RSUD Sekarwangi	17
12	Jadwal Persiapan Makan Pagi	19
13	Standar Porsi Makanan Pokok	20
14	Standar Porsi Lauk Hewani	20
15	Standar Porsi Hidangan Sayur Berkuah	21
16	Standar Porsi Hidangan Sayur Tumis	22
17	Persiapan Pematangan	23
18	Teknik Pengolahan, Jenis Hidangan dan Waktu Pemasakan Makanan Pokok	24
19	Teknik Pengolahan Lauk Hewani	25
20	Teknik Pengolahan dan Waktu Pengolahan Hidangan	26
21	Kandungan Energi Hidangan makan pagi di RSUD Sekarwangi	29

## DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka produksi makan pagi	3
2	Area Pengolahan	24
3	Rice Cooker di Instalasi Gizi RSUD Sekarwangi	24
4	Kegiatan Pemorsian Hidangan	27
5	Label Makanan untuk pasien	27
6	Pemorsian Hidangan Makan Pagi	28

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Instalasi Rawat Jalan dan Rawat Inap	34
2	Fasilitas Fisik dan Perlengkapan Instalasi Gizi RSUD Sekarwangi	35
3	Keadaan Fasilitas Fisik Instalasi Gizi RSUD Sekarwangi	36
4	Shift Kerja dan Pembagian Tugas Tenaga Gizi	40
5	Siklus Menu Pasien	41
6	Struktur Organisasi	42
7	Siklus Menu Anak	43
8	Kandungan Gizi Hidangan Makan Pagi	44