



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	X
DAFTAR GAMBAR	X
DAFTAR LAMPIRAN	X
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Kerangka Pikir	3
2 METODE KAJIAN	4
2.1 Waktu dan Tempat Praktik Kerja Lapangan	4
2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	4
3 KEADAAN UMUM RSU UJOLAKARTA	5
3.1 Fasilitas Fisik Instalasi	5
3.2 Organisasi dan Sumber Daya Manusia	7
3.3 Sistem Menu	8
3.3.1 Frekuensi dan Kerangka Menu	9
3.3.2 Jenis Diet dan Siklus Menu	10
4 PENGOLAHAN DAN PEMORSIAN HIDANGAN	10
4.1 Jadwal Pengolahan dan Pemorsian	11
4.2 Pengolahan Makanan Pokok	12
4.2.1 <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP) pada Produksi Bubur Ayam	13
4.3 Pengolahan Lauk Hewani	14
4.3.1 <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP) pada Produksi Daging Bulgogi	17
4.4 Pengolahan Lauk Nabati	17
4.4.1 <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP) pada Produksi Tahu Masak Bawang	19
4.5 Pengolahan Hidangan Sayur	20
4.5.1 <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP) pada Produksi Hidangan Sup Wortel	21
4.6 Pengolahan Hidangan Snack	22
4.6.1 <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP) pada Produksi Bolu Bayam	25
4.7 Pemorsian Hidangan	25
4.8 Kendala dan Evaluasi	27
5 SIMPULAN DAN SARAN	28
5.1 Simpulan	28
5.2 Saran	29
DAFTAR PUSTAKA	30
LAMPIRAN	31

