



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	i
DAFTAR GAMBAR	ii
DAFTAR LAMPIRAN	ii
1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	2
1.3. Kerangka Pikir	3
2. METODE PENGAMATAN	4
2.1. Waktu dan Tempat Praktik Kerja Lapang	4
2.2. Jenis dan Cara Pengambilan Data	4
3. KEADAAN UMUM	5
3.1. Keadaan Umum Rumah Sakit	5
3.2. Tipe Rumah Sakit dan Kapasitas Tempat Tidur	6
3.3. Fasilitas Fisik Instalasi Gizi	7
3.4. Sumber Daya Manusia Instalasi Gizi	8
3.4.1. Struktur Organisasi	8
3.4.2. Jenis dan Jumlah Tenaga Kerja	9
3.4.3. Shift Kerja dan Pembagian Tugas	11
4. PRODUKSI LAUK NABATI	12
4.1. Fasilitas Fisik Produksi Lauk Nabati	13
4.2. Jenis Bahan, Spesifikasi Bahan dan Standar Porsi Lauk Nabati	14
4.3. Persiapan Bahan Makanan Lauk Nabati	15
4.4. Pengolahan Lauk Nabati	16
4.5. Pemorsian Hidangan Lauk Nabati Pasien Umum	18
4.6. Pengamatan Sisa Makan	19
4.7. Alur Proses dan SOP Produksi Hidangan Lauk Nabati	19
4.8. GMP Produksi Lauk Nabati Pasien Umum	38
5. SIMPULAN DAN SARAN	52
5.1. Simpulan	52
5.2. Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN	57

DAFTAR TABEL

1 Cara Pengambilan Data	4
2 Daftar Nama Ruangan dan Kapasitas Tempat Tidur	6
3 Jenis dan Jumlah Tenaga Kerja Instalasi Gizi	10
4 Shift Kerja dan Pembagian Tugas	11
5 Jenis Bahan, Spesifikasi Bahan dan Standar Porsi	15
6 Jenis Hidangan dan Persiapan Bahan Makanan	16
7 Siklus Menu Lauk Nabati	17
8 Contoh Menu dan Teknik Pengolahannya	18

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:

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

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka Pikir	3
2	Struktur Organisasi Instalasi Gizi	9
3	Fasilitas fisik Ruang Persiapan	13
4	Fasilitas fisik Ruang Pengolahan	14
5	Fasilitas fisik Ruang Pemorsian	14
6	Ruang pemorsian, penyajian kelas VIP, I, II, dan III	19
7	Alur Proses Produksi Semur Tahu	21
8	Alur Proses Produksi Tahu Bacem	22
9	Alur Proses Produksi Skotel Tahu	23
10	Alur Proses Produksi Tahu Balado	24
11	Alur Proses Produksi Tumis Tahu	25
12	Alur Proses Produksi Tumis Tahu Soun	25
13	Alur Proses Produksi Perkedel Tahu	26
14	Alur Proses Produksi Tahu Asam Manis	27
15	Alur Proses Produksi Oseng Tempe Paprika	28
16	Alur Proses Produksi Tempe Goreng Tepung	29
17	Alur Proses Produksi Orek Tempe	29
18	Alur Proses Produksi Tumis Tempe Soun	30
19	Alur Proses Produksi Tahu Balado	31
20	Alur Proses Produksi Keju Bumbu Kecap	32
21	Alur Proses Produksi Perkedel Kentang	33
22	Alur Proses Produksi Perkedel Jagung	34
23	Alur Proses Produksi Bihun Goreng	35
24	Alur Proses Produksi Makaroni Skotel	36
25	Alur Proses Produksi Mie Goreng	37
26	Alur Proses Produksi Skotel Mie	38

DAFTAR LAMPIRAN

1	Batasan Istilah	59
2	Denah Instalasi Gizi	60
3	Siklus Menu Pasien Umum	61
4	Standar Resep	63
5	SPO Alat Pelindung Diri	67
6	SPO K3	68
7	SPO Hand Hygiene Bagi Penjamah Makanan	70
8	Persiapan BMK	71
9	SPO Tempat Penerimaan BMS	72
10	SPO Persiapan Lauk Pauk	73
11	SPO Pengelolaan Produksi dan Distribusi Makanan	74
12	SPO Tempat Penyelenggaraan Makanan	75

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.

