

## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iii
DAFTAR LAMPIRAN	iii
1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Kerangka Pikir	2
2. METODE KAJIAN	4
2.1 Waktu dan Tempat Pengamatan	4
2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	4
3. KEADAAN UMUM INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT	4
3.1 Fasilitas Fisik Instalasi Gizi	5
3.2 Fasilitas Sanitasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit	5
3.3 Sumber Daya Manusia Instalasi Gizi	6
3.4 Struktur Organisasi	7
3.5 Pembagian Tugas	7
3.6 <i>Shift</i> Kerja	8
4. PENGADAAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN BASAH	8
4.1 Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan Basah	10
4.2 Metode Pembelian	10
4.3 Pemesanan Bahan Makanan Basah	11
4.4 Penerimaan Bahan Makanan Basah	11
4.5 Penyimpanan Bahan Makanan Basah	13
4.6 Pencatatan dan Pelaporan	16
5. SIMPULAN DAN SARAN	16
5.1 Simpulan	16
5.2 Saran	16
DAFTAR PUSTAKA	17



## DAFTAR TABEL

Tabel 1 Jenis dan Cara Pengambilan Data	4
Tabel 2 Suhu Penyimpanan Bahan Makanan Basah	14

## DAFTAR GAMBAR

gambar 1 Kerangka Pikir	3
Gambar 2 Struktur Organisasi Instalasi Gizi Rsms	7
Gambar 3 Alur Pengadaan dan Penyimpanan Bahan Makanan Basah	9
Gambar 4 Alur Proses Penerimaan Bahan Makanan Basah	12
Gambar 5 Penanganan Limbah Cair	13
Gambar 6 Penyimpanan Bumbu Basah dan Daun-daunan	15
Gambar 7 Bahan Makanan Basah per Waktu Makan	15

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Denah Instalasi Gizi	20
Lampiran 2 Jenis, Jumlah dan Fungsi Tenaga Kerja di Instalasi Gizi	21
Lampiran 3 Shift Kerja dan Pembagian Tugas	22
Lampiran 4 Surat Permintaan Bahan Makanan Basah dan Spesifikasi Bahan Makanan	23
Lampiran 5 Standar Porsi Bahan Makanan	25
Lampiran 6 Gambar Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Basah	27



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies