



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Kerangka Pikir	3
2 METODE KAJIAN	3
2.1 Waktu dan Tempat Pengamatan	3
2.2 Jenis, Cara Pengambilan dan Pengolahan Data Konsumsi Hidangan Selingan Pagi	4
2.3 Data Modifikasi Hidangan	4
3 KEADAAN UMUM RS PMI BOGOR	5
3.1 Sejarah dan Perkembangan Pelayanan RS PMI Bogor	5
3.2 Ruang Instalasi	5
3.3 Shift kerja	6
3.4 Jenis Diet dan Indikasi Pemberian	7
3.5 Menu Pasien	8
3.5.1 Frekuensi Makan dan Kerangka Menu	8
3.6 Karakteristik Pasien Rawat	9
3.7 Konsumsi Selingan Pasien	9
4 SOP DAN GMP PRODUKSI HIDANGAN RS PMI BOGOR	10
4.1 Proses Produksi Hidangan	10
4.2 Kesesuaian SOP dan GMP	14
5 SOP DAN GMP HIDANGAN SELINGAN MODIFIKASI BERBAHAN DASAR TAHU DAN TEMPE	16
5.1 Gambaran Umum Selingan	16
5.1.1 Persiapan	16
5.1.2 Penerimaan Bahan Baku	18
5.1.3 Pengolahan	19
5.1.4 Pemorsian	20
5.1.5 Distribusi	21
5.1.6 Pasca Distribusi	21
5.2 Kandungan Energi dan Zat Gizi Hidangan Modifikasi Putalate	21
5.3 Kontribusi Energi dan Zat Gizi Snack Putalate terhadap Kebutuhan Selingan Pagi Pasien	22
5.4 Analisis Biaya Produksi Snack Modifikasi Putalate	23





6	SIMPULAN DAN SARAN	24
	6.1 Simpulan	24
	6.2 Saran	25
	DAFTAR PUSTAKA	26
	LAMPIRAN	27

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



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

DAFTAR TABEL

1 Jenis dan Cara Pengambilan Data	4
2 Keadaan Ruang Instalasi Gizi	6
3 Pembagian Shift Kerja	6
4 Jenis Diet Khusus dan Indikasi Pemberian	7
5 Kebutuhan alat	17
6 Kandungan Gizi Putalate	22
7 Kandungan Gizi Agar-Agar	22
8 Perbandingan Kontribusi Energi dan Zat Gizi Hidangan	23
9 Analisis Biaya Produksi Snack Putalate	23
10 Analisis Biaya Produksi Snack Agar-Agar	24

DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka Pikir Modifikasi Selingan Pagi Pasien Rawat Inap	3
2 Konsumsi lauk nabati dan hidangan snack	9
3 Alur Proses Produksi Hidangan	10
4 Persiapan Alat	11
5 Persiapan Bahan	11
6 Penyimpanan Gudang Kecil	12
7 Penyimpanan Gudang Besar	12
8 Ruang Persiapan	12
9 Cooling Room	12
10 Dapur Pengolahan	13
11 Ruang Pemorsian	13
12 Trolley kelas VVIP dan VIP	13
13 Trolley kelas I, II dan III	13
14 APD Petugas Pengolahan	14
15 Poster Penyuluhan APD	14
16 APD Petugas Kebersihan Instalasi Gizi	15
17 APD Petugas PEST Control Instalasi Gizi	15
18 Bak Cuci Bahan Makanan dan Bak Cuci Peralatan	15
19 Diswasher	15
20 Perhitungan Perencanaan Bahan	18
21 Bahan Baku Pembuatan Putalate	18
22 Alur Prosedur Produksi Snack Putalate	19
23 Ruang Distribusi VIP,I,II,III	21
24 Ruang Distribusi VVIP	21
25 Pemorsian Agar-agar dan Putalate	21





DAFTAR LAMPIRAN

1 Batasan Istilah	28
2 Denah instalasi RS PMI Bogor	29
3 Daftar Fasilitas Fisik di Instalasi Gizi RS PMI Bogor	30
4 Tindakan Pengendalian dan Pemantauan Produksi Hidangan	31
5 Jenis, Jumlah dan Tenaga Kerja Instalasi Gizi	32
6 Frekuensi Makan Pasien Rawat Inap RS PMI Bogor	33
7 Jadwal Snack	33
8 Bon Permintaan Menu Pilihan	34
9 Bon Permintaan Makanan VIP, Kelas I, II, dan III	35
10 Ceklis Kebersihan ruangan	36
11 Resep dan Kandungan Gizi Menu Modifikasi	37
12 Riwayat Hidup	38

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



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