



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 artikel 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	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
1.3 Kerangka Pikir	3
1.4 Batasan Istilah	4
2 METODE PENGAMATAN	4
2.1 Tempat dan Waktu Pengamatan	4
2.2 Jenis dan Cara Penambilan Data	5
3 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 Sistem Menu	10
3.4 Tahap Produksi Lauk Nabati	10
3.4.1 Jenis Bahan	11
3.4.2 Jenis Hidangan	12
3.4.3 Persiapan Pengolahan	13
3.4.4 Pengolahan Hidangan	16
3.4.5 Pemorsian Hidangan	17
3.5 Kandungan Gizi Energi dan Zat Gizi Hidangan Tahu dan Tempe	19
4 Simpulan dan Saran	19
4.1 Simpulan	20
4.2 Saran	21
DAFTAR PUSTAKA	21
LAMPIRAN	23



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

DAFTAR TABEL

1 Jenis dan Cara pengambilan Data	5
2 Peralatan Produksi Lauk Nabati	11
3 Siklus Menu Lauk Nabati	12
4 Persiapan Lauk Nabati	14
5 Penggunaan Bumbu Pada Lauk Nabati	15
6 Teknik Pengolahan, Jenis Hidangan, dan Waktu Pengolahan Lauk Nabati	16
7 Waktu Pemorsian	17
8 Kandungan Energi dan Zat Gizi Tahu dan Tempe	19
9 Kandungan Gizi Hidangan Lauk Nabati	19

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka Pikir Produksi Lauk Nabati	3
2	Bahan Utama Lauk Nabati	12
3	Alur Pengambilan Bahan Nabati	14
4	Label Diet Pasien	17
5	Wadah Makanan Sebelum Pemorsian ke Alat Saji Pasien	18
6	Wadah Makan Pasien	18

DAFTAR LAMPIRAN



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

1	Ruangan dan Fasilitas di Instalasi Gizi	25
2	Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSUD Sekarwangi	27
3	Shift Kerja dan Pembagian Tugas Tenaga Gizi	28
4	Siklus Menu Pasien	29
5	Standar Penggunaan Bumbu	30
6	Foto Hidangan Lauk Nabati	31
7	Kandungan Gizi Hidangan lauk Nabati	32