



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	XII
DAFTAR GAMBAR	XIII
DAFTAR LAMPIRAN	XIII
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
2 METODE PENGAMATAN	2
2.1 Waktu dan Tempat	2
2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	2
2.3 Kerangka Pikir	3
3 HASIL DAN PEMBAHASAN	4
3.1 Keadaan Umum	4
3.1.1 Sejarah, Tipe dan Fasilitas Rumah Sakit	4
3.1.2 Fasilitas Fisik dan Peralatan Instalasi Gizi	5
3.1.3 Sumber Daya Manusia Instalasi Gizi	10
3.1.4 Penyelenggaraan Makanan	11
3.2 Distribusi Makanan	12
3.2.1 Sistem Distribusi Makanan	13
3.2.2 Waktu Makan dan Distribusi Makanan	15
3.2.3 Tenaga Distribusi Makanan	16
3.2.4 Alur Distribusi Makanan	17
3.2.5 Evaluasi Waktu Distribusi Makanan	18
4 SIMPULAN DAN SARAN	23
4.1 Simpulan	23
4.2 Saran	24
DAFTAR PUSTAKA	25
LAMPIRAN	27

DAFTAR TABEL

1 Jenis dan Metode Pengambilan Data	3
2 Syarat Konstruksi Tempat Pengolahan Makanan	6
3 Peralatan di Ruang Kepala Instalasi Gizi	6
4 Peralatan di Ruang Administrasi	7
5 Peralatan di Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering	7
6 Peralatan di Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Basah	7
7 Peralatan di Ruang Persiapan dan Pengolahan	8
8 Peralatan di Ruang Cair	9
9 Peralatan di Ruang Pencucian	9
10 Peralatan di Ruang Istirahat Pegawai	9

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.

