



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vi
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Kerangka Pikir	2
1.4 Batasan Istilah	3
2 METODE PENGAMATAN	4
2.1 Waktu dan Tempat Pengamatan	4
2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	4
3 KEADAAN UMUM INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT	5
3.1 Gambaran Umum	5
3.1.1 Tipe Rumah Sakit dan Kapasitas Tempat Tidur	5
3.1.2 Fasilitas Fisik Instalasi Gizi	6
3.1.3 Sumber Daya Manusia Instalasi Gizi	8
3.1.4 Struktur Organisasi	8
3.1.5 Jenis, Jumlah Tenaga Kerja	9
3.1.6 Shift Kerja dan Pembagian Tugas	10
3.2 Pembagian Dapur Produksi	11
4 HASIL DAN PEMBAHASAN	11
4.1 Produksi Makanan Pokok	11
4.1.1 Persiapan Makanan Pokok	13
4.1.2 Pengolahan Makanan Pokok	14
4.1.3 Pemorsian Makanan Pokok	15
4.1.4 Penyajian dan Distribusi Makanan Pokok	15
4.2 Pencatatan dan Pelaporan	17
4.3 Penerapan SOP (Standar Operasional Prosedur) dan GMP ( <i>Good Manufacturing Practices</i> )	17
4.3.1 Produksi Nasi Biasa	18
4.3.2 Produksi Nasi Lunak	19
4.3.3 Produksi Bubur Nasi	20
4.3.4 Produksi Bubur Sumsum	21
5 SIMPULAN DAN SARAN	23
5.1 Simpulan	23
5.2 Saran	24
DAFTAR PUSTAKA	25
LAMPIRAN	27