



DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	I
DAFTAR TABEL	I
DAFTAR GAMBAR	II
DAFTAR LAMPIRAN	II
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
1.3 Kerangka Pikir	2
1.4 Batasan Istilah	3
2 METODE PENGAMATAN	4
2.1 Tempat dan Waktu Pengamatan	4
2.2 Populasi dan Contoh Pengamatan	4
2.3 Jenis dan Cara Pengambilan Data	5
3 HASIL DAN PEMBAHASAN	6
3.1 Gambaran Umum RSUD Sekarwangi	6
3.2 Gambaran Umum Instalasi Gizi RSUD Sekarwangi	7
3.2.1 Fasilitas Fisik Instalasi Gizi RSUD Sekarwangi	7
3.2.2 Sumber Daya Manusia Instalasi Gizi	9
3.3 Sistem Menu	11
3.3.1 Jenis dan Sistem Menu	11
3.3.2 Frekuensi Makan dan Kerangka Menu	11
3.4 Definisi Penyakit	12
3.5 Jenis Diet dan Indikasi Pemberian	13
3.6 Tahap Produksi Lauk Hewani	14
3.5.1 Jenis – Jenis Lauk Hewani	14
3.5.2 Jenis – Jenis Bahan Lauk Hewani	16
3.5.3 Karakteristik Bahan Lauk Hewani	18
3.5.4 Persiapan Bahan	18
3.5.5 Pengolahan dan Pemorsian	19
3.7 Kandungan Energi dan Zat Gizi Lauk Hewani	21
3.6.1 Ketersediaan dan Konsumsi Energi serta Zat Gizi Lauk Hewani	22
3.6.2 Kontribusi Protein dan Lemak Lauk Hewani	23
4 SIMPULAN DAN SARAN	24
4.1 Simpulan	24
4.2 Saran	25
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN	29

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Contoh Pengamatan	4
Tabel 2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	5
Tabel 3 Pengolahan Data	6

- 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.

