



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
1.3 Kerangka Pikir	2
2 METODE KAJIAN	3
2.1 Waktu dan Tempat Praktik Kerja Lapang	3
2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	3
2.3 Batasan Istilah	4
3 KEADAAN UMUM INSTALASI GIZI	5
3.1 Fasilitas Fisik Instalasi Gizi	6
3.2 Organisasi dan Sumber Daya Manusia	7
4 SISTEM JAMINAN HALAL MUI PADA PENGADAAN BAHAN MAKANAN	9
4.1 Organisasi Manajemen Halal	9
4.2 Sistem Jaminan Halal MUI RSI Sultan Agung Semarang	10
4.3 Pengadaan Bahan Makanan RSI Sultan Agung Semarang	12
4.4 Kesesuaian SOP Pengadaan Bahan Makanan dengan SOP SJH MUI	24
5 SIMPULAN DAN SARAN	25
5.1 Simpulan	25
5.2 Saran	26
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN	29

© 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.

Bogor Agricultural University



## DAFTAR TABEL

1 Metode Pengambilan Data	3
---------------------------	---

## DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka Pikir Pengadaan Bahan Makanan	2
2 Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSI Sultan Agung Semarang	7
3 Struktur Organisasi Manajemen Halal	9
4 Alur Audit Internal Sistem Manajemen Halal	11
5 Form Bahan Makanan yang Diolah	13
6 Form Pemesanan	14
7 Alur Penerimaan Bahan Makanan	16
8 Nota Pembelian	17
9 Alur Penyimpanan Bahan Makanan Basah	18
10 Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Basah	18
11 Rak Penyimpanan Buah	19
12 Alur Penyimpanan Bahan Makanan Kering	20
13 Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering	20
14 Form Checklist Kesesuaian Spesifikasi dan Serah Terima Bahan Makanan dari Rekanan	21
15 Form Serah Terima Bahan Makanan ke Bagian Pengolahan	22
16 Kartu Stock	22
17 Form Jumlah Sisa Stock Bahan Makanan	23
18 Alur Pelaporan	23

## DAFTAR LAMPIRAN

1 Denah Instalasi Gizi RSI Sultan Agung Semarang	29
2 Shift Kerja Instalasi Gizi	32
3 Tugas dan Wewenang Organisasi Manajemen Halal	34
4 Borang Audit	36
5 Standar Operasional Prosedur Pengadaan Bahan Makanan MUI	37
6 Spesifikasi Bahan Makanan	38

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.