



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xii
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
2 TINJAUAN PUSTAKA	2
2.1 Persiapan Alat Hidang	2
2.2 Pemorsian Makanan	3
2.3 Distribusi Makanan	3
3 METODE KERJA	4
3.1 Waktu dan Tempat	4
3.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	4
4 KEADAAN UMUM KRSISULTAN AGUNG SEMARANG	5
4.1 Tipe Rumah Sakit dan Kapasitas Tempat Tidur	5
4.2 Keadaan Umum Instalasi Gizi	7
4.3 Kerangka Menu dan Menu Makan Siang	7
5 PERSIAPAN ALAT HIDANG, PEMORSIAN, DAN DISTRIBUSI MAKAN SIANG PASIEN KELAS I,II,III	8
5.1 Persiapan Peralatan Hidang	8
5.1.1 Jenis Alat Hidang	8
5.1.2 Fasilitas Fisik Ruang Pencucian Alat Hidang	9
5.1.3 Sumber Daya Manusia dan Pencucian Alat Hidang	10
5.1.4 Pelabelan Alat Hidang	12
5.2 Pemorsian Makan Siang	13
5.2.1 Fasilitas Fisik Ruang Pemorsian	13
5.2.2 Sumber Daya Manusia dan Tahapan Pemorsian	13
5.3 Distribusi Makan Siang	15
5.3.1 Fasilitas Fisik Ruang Distribusi	16
5.3.2 Sumber Daya Manusia dan Alur Distribusi	16
6 SIMPULAN DAN SARAN	18
6.1 Simpulan	18
6.2 Saran	18
DAFTAR PUSTAKA	19
LAMPIRAN	21

