



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BATASAN ISTILAH	x
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Kerangka Pikir	4
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Pelayanan Gizi Rawat Inap	5
2.2 Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	5
2.3 Penyimpanan Bahan Makanan	6
2.4 Jenis dan Spesifikasi Bahan Makanan	8
2.5 Hygiene dan Sanitasi	9
III METODE PENELITIAN	11
3.1 Lokasi dan Waktu	11
3.2 Data	11
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	12
4.1 Keadaan Umum Instansi	12
4.2 Jenis dan Spesifikasi Bahan Makanan RS PMI	15
4.3 Penyimpanan Bahan Makanan di RS PMI Bogor	17
4.4 Penerapan <i>Hygiene</i> dan Sanitasi RS PMI Bogor	22
V SIMPULAN DAN SARAN	26
5.1 Simpulan	26
5.2 Saran	27
DAFTAR PUSTAKA	28
LAMPIRAN	29
RIWAYAT HIDUP	42

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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



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.

## DAFTAR TABEL

1	Suhu penyimpanan	8
2	Teknik pengumpulan data	11
3	Ketenagakerjaan RS PMI Bogor	14
4	Golongan dan spesifikasi bahan RS PMI	16
5	Penyimpanan bahan makanan kering	18
6	Evaluasi penyimpanan bahan RS PMI	21
7	Evaluasi higiene sanitasi RS PMI	25

## DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka pikir	4
2	Alur penyelenggaraan makanan rumah sakit	6
3	Gudang besar	19
4	Gudang harian	19
5	Ruang persiapan	20
6	<i>Cooling room</i>	21
7	Rak Sepatu dan APD	22
8	Proses pencucian bahan makanan	23
9	Bahan yang sudah dibersihkan	23
10	Bak cuci bahan makanan	24
11	Tempat sampah	24

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Kapasitas tempat tidur RS PMI Bogor	30
2	Denah Instalasi Gizi RS PMI Bogor	31
3	Daftar fasilitas fisik Instalasi Gizi RS PMI Bogor	32
4	Struktur organisasi instalasi gizi	33
5	Spesifikasi bahan makanan kering dan basah	34
6	Denah ruang penerimaan dan penyimpanan	38
7	Faktur dan kartu stock	39
8	Bon permintaan bahan basah	40
9	Bon permintaan bahan kering	41