



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	14
DAFTAR GAMBAR	14
DAFTAR LAMPIRAN	14
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.3.1 Tujuan Umum	2
1.3.2 Tujuan Khusus	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Pengertian Penyimpanan bahan makanan	3
2.2 Pengelompokan Bahan Makanan	3
2.3 Mutu Penyimpanan Bahan Makanan	3
III METODE KAJIAN	5
3.1 Waktu dan Tempat Pengamatan	5
3.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	5
3.3 Kerangka Pikir	6
IV KEADAAN UMUM RUMAH SAKIT	8
4.1 Tipe Rumah Sakit dan Kapasitas Tempat Tidur	8
4.2 Fasilitas Fisik Instalasi Gizi	11
4.3 Struktur Organisasi	13
4.4 Jenis, Jumlah, dan Fungsi Tenaga Kerja	14
4.5 Shift Kerja dan Pembagian Tugas	16
V PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING NABATI	17
5.1 Fasilitas Fisik Ruang Penyimpanan Bahan	18
5.2 Jenis dan Pengelompokan Bahan Makanan	20
5.3 Penyimpanan Bahan Kering Nabati	21
5.3.1 Tempe	21
5.3.2 Kentang	23
5.3.3 Kacang Ijo	24
5.4 Keamanan Pangan dan Sanitasi Pangan	26
5.4.1 Keamanan Pangan	26
5.4.2 Bahaya Fisik	26
5.4.3 Bahaya Kimia	27
5.4.4 Bahaya Biologi	28
5.5 Sanitasi	29
5.6 Higiene Pangan Kesehatan dan Keselamatan Kerja Higiene Pangan	31
Kesehatan dan Keselamatan Kerja	31
5.6.1 Kesehatan dan Keselamatan Kerja	34
5.6.2 Permasalahan yang dihadapi	34
VI SIMPULAN DAN SARAN	35
6.1 Simpulan	35
6.2 Saran	36
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN	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.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



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.



DAFTAR TABEL

Tabel 1 Jenis dan Cara Pengambilan Data	6
Tabel 2 Kapasitas Tempat Tidur	10
Tabel 3 Pembagian Tenaga Kerja Berdasarkan Pendidikan	14
Tabel 4 Shift Kerja	16
Tabel 5 Pengamatan tempe pada suhu ruang	22
Tabel 6 Higiene Lingkungan	30

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kerangka Pikir Mutu Penyimpanan Bahan Makanan Nabati Kering	6
Gambar 2 RSKD Jakarta	8
Gambar 3 Denah Ruang RSKD Jakarta	13
Gambar 4 Pembagian Tenaga Kerja Berdasarkan Pendidikan	19
Gambar 5 Fasilitas Fisik Ruang Penyimpanan	19
Gambar 6 Penyimpanan Tempe	21
Gambar 7 Penyimpanan Kentang	23
Gambar 8 Pengamatan Kentang	24
Gambar 9 Penyimpanan Kacang Ijo	24
Gambar 10 Pengamatan Kacang Ijo	25
Gambar 11 Keamanan Pangan	26
Gambar 12 Bahaya Fisik Pangan	27
Gambar 13 Bahaya Kimia Pangan	28
Gambar 14 Bahaya Biologi Pangan	28
Gambar 15 Sanitasi Pangan	29
Gambar 16 Pembagian Zona	32
Gambar 17 Higiene Lingkungan	33

DAFTAR LAMPIRAN

Struktur Organisasi Instalasi Gizi RS	54
---------------------------------------	----