



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
2 TINJAUAN PUSTAKA	2
2.1 Pengadaan Bahan Makanan	2
2.2 Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan	3
2.3 Pembelian Bahan Makanan	3
2.4 Pemesanan Bahan Makanan	3
2.5 Penerimaan Bahan Makanan	4
2.6 Penyimpanan dan Penyaluran Bahan Makanan	4
2.7 Pencatatan dan Pelaporan	4
3 METODE KAJIAN	4
3.1 Tempat dan Waktu Pengamatan	4
3.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	5
4 KEADAAN UMUM INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT	5
4.1 Tipe Rumah Sakit dan Kapasitas Tempat Tidur	6
4.2 Fasilitas Fisik Instalasi Gizi	7
4.3 Sumberdaya Manusia Instalasi Gizi dan Struktur Organisasi	8
4.3.1 Struktur Organisasi	8
4.4 Jenis, Jumlah dan Fungsi Tenaga Kerja	9
4.5 Shift Kerja dan Pembagian Tugas	11
5 PENGADAAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING	12
5.1 Jenis dan Pengelompokan Bahan Makanan Kering	13
5.2 Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan	14
5.3 Metode Pembelian	14
5.4 Pemesanan Bahan Makanan Kering	15
5.5 Penerimaan Bahan Makanan Kering	16
5.6 Penyimpanan dan Penyaluran Bahan Makanan Kering	17
5.6.1 Ruang Penyimpanan Gudang Besar	18
5.6.2 Ruang Penyimpanan Gudang Kering Harian	20
5.7 Pencatatan dan Pelaporan	22
6 SIMPULAN DAN SARAN	22
6.1 Simpulan	22
6.2 Saran	24
DAFTAR PUSTAKA	25
LAMPIRAN	26

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 mengumumkannya sebagai bagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

