

DAFTAR ISI

HALAMAN DEPAN.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR BAGAN.....	x
DAFTAR TABEL	xi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Magang	2
1.2.1 Tujuan Umum.....	2
1.2.2 Tujuan Khusus.....	3
1.3 Manfaat	3
1.3.1 Bagi Perusahaan	3
1.3.2 Universitas	3
1.3.3 Penulis	4
BAB II TINJAUAN TEORI	
2.1 <i>Hygiene</i>	5
2.2 Sanitasi.....	6
2.3 Makanan	6
2.4 <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan	7
2.5 Prinsip <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan	8
2.5.1 Pemilihan Bahan Makanan.....	8
2.5.2 Penyimpanan Bahan Makanan	9
2.5.3 Pengolahan Makanan.....	10

2.5.4	Penyimpanan Makanan	12
2.5.5	Penyajian Makanan	12
2.5.6	Pengangkutan Makanan.....	13
2.6	Tujuan <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan	14
2.7	Penjamah Makanan.....	14
2.8	<i>Personal Hygiene</i> Penjamah Makanan	16
2.9	Instalasi Gizi	17
2.10	Kerangka Konsep.....	18

BAB III PROSES MAGANG

3.1	Ruang Lingkup	19
3.2	Persiapan.....	19
3.2.1	Persiapan Teknis	19
3.2.2	Persiapan Administratif.....	19
3.3	Pelaksanaan Magang	20

BAB IV HASIL MAGANG

4.1	Gambaran Umum Rumah Sakit Ibu Anak Mutiara Bunda Tangerang.....	24
4.1.1	Sejarah Rumah Sakit Ibu Anak Mutiara Bunda Tangerang.....	24
4.1.2	Visi Misi Rumah Sakit Ibu Anak Mutiara Bunda Tangerang.....	25
	A. Visi RSIA Mutiara Bunda Tangerang.....	25
	B. Misi RSIA Mutiara Bunda Tangerang	25
	C. Motto RSIA Mutiara Bunda Tangerang.....	26
	D. Tujuan RSIA Mutiara Bunda Tangerang	26
	E. Nilai Dasar RSIA Mutiara Bunda Tangerang	26
4.1.3	Logo Rumah Sakit Ibu Anak Mutiara Bunda Tangerang	26
4.1.4	Struktur Organisasi RSIA Mutiara Bunda Tangerang	27
4.1.5	Data Jumlah Tenaga Kesehatan dan Non-Kesehatan.....	28
4.2	Gambaran Instalasi Gizi RSIA Mutiara Bunda Tangerang	29
4.2.1	Struktur Organisasi Instalasi Gizi	29
4.2.2	Gambaran Umum Instalasi Gizi.....	30
	A. Jam Operasional	30

B. Fasilitas Instalasi Gizi	30
C. Menu Makan Pasien RSIA Mutiara Bunda Tangerang.....	33
4.3 Komponen Input Gambaran Sistem <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan Instalasi Gizi RSIA Mutiara Bunda Tangerang.....	42
4.3.1 <i>Man</i> (Sumber Daya Manusia)	42
4.3.2 <i>Material</i> (Sarana dan Prasarana).....	43
4.3.3 <i>Method</i> e (Metode: SOP/Kebijakan).....	44
4.4 Komponen Proses Gambaran Sistem <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan Instalasi Gizi RSIA Mutiara Bunda Tangerang.....	45
4.4.1 Pemilihan Bahan	45
4.4.2 Penyimpanan Bahan.....	47
4.4.3 Pengolahan Makanan	48
4.4.4 Penyimpanan Makanan	52
4.4.5 Penyajian Makanan	54
4.4.6 Pengangkutan Makanan	55
4.5 Komponen Output Gambaran Sistem <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan Instalasi Gizi RSIA Mutiara Bunda Tangerang.....	57

BAB V PEMBAHASAN

5.1 Gambaran Input Sistem <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan Instalasi Gizi RSIA Mutiara Bunda Tangerang	58
5.1.1 SDM	58
5.1.2 Sarana dan Prasarana.....	59
5.1.3 <i>Method</i> e.....	62
5.2 Gambaran Proses Sistem <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan Instalasi Gizi RSIA Mutiara Bunda Tangerang	64
5.2.1 Pemilihan Bahan	64
5.2.2 Penyimpanan Bahan.....	65
5.2.3 Pengolahan Makanan	67
5.2.4 Penyimpanan Makanan	68
5.2.5 Penyajian Makanan	69

5.2.6	Pengangkutan Makanan	70
5.3	Gambaran Output Sistem <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan Instalasi Gizi RSIA Mutiara Bunda Tangerang	70

BAB VI PENUTUP

6.1	Kesimpulan	72
6.2	Saran	74

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN