

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan	
1.2.1. Tujuan Umum .....	3
1.2.2. Tujuan Khusus .....	3
1.3. Manfaat	
1.3.1. Bagi Mahasiswa .....	4
1.3.2. Bagi Institusi Pendidikan.....	4
1.3.3. Bagi Rumah sakit.....	4
<b>BAB II KERANGKA TEORI DAN KONSEP</b>	
2.1. Penyelenggaraan Makanan RS .....	5
2.1.1. Pengertian .....	5
2.1.2. Tujuan .....	6
2.1.3. Kegiatan Penyelenggaraan Makanan .....	6
2.2. Pendekatan Sistem.....	19
2.3. Indikator Mutu Pelayanan Gizi.....	22
2.4. Kerangka Konsep .....	22
<b>BAB III PROSES MAGANG</b>	
3.1. Persiapan .....	23
3.1.1. Persiapan Teknis.....	23
3.1.2. Persiapan Administrasi .....	23
3.2. Pelaksanaan .....	23

## **BAB IV HASIL MAGANG**

4.1. Gambaran Umum Rumah Sakit .....	26
4.1.1. Sejarah RSUD Balaraja .....	26
4.1.2. Visi, Misi dan Motto RSUD Balaraja .....	27
4.1.3. Organisasi RSUD Balaraja .....	28
4.1.4. Jenis Pelayanan RSUD Balaraja.....	31
4.2. Gambaran Umum Instalasi Gizi .....	32
4.2.1. Organisasi Instalasi Gizi.....	32
4.2.2. Visi Instalasi Gizi .....	33
4.2.3. Misi Instalasi Gizi .....	33
4.2.4. Tujuan.....	34
4.2.5. Jenis pelayanan .....	34
4.3. Komponen <i>Input</i> .....	34
4.3.1. Sumber Daya Manusia .....	34
4.3.2. Sarana dan Prasaran .....	37
4.3.4. Metode .....	37
4.4. Komponen Proses .....	38
4.4.1. Perencanaan .....	38
4.4.2. Pengadaan bahan makanan .....	39
4.4.3. Penerimaan dan penyimpanan .....	40
4.4.4. Persiapan dan pengolahan .....	41
4.4.5. Distribusi makanan .....	41
4.5. Komponen <i>Output</i> .....	42

## **BAB V PEMBAHASAN**

5.1. Komponen <i>Input</i> .....	43
5.1.1. Sumber Daya Manusia .....	43
5.1.2. Sarana dan Prasaran .....	44
5.1.3. Metode .....	45
5.2. Komponen Proses .....	47
5.2.1. Perencanaan .....	47
5.2.2. Pengadaan bahan makanan .....	48

5.2.3. Penerimaan dan penyimpanan .....	49
5.2.4. Persiapan dan pengolahan .....	50
5.2.5. Distribusi makanan .....	51
5.3. Komponen <i>Output</i> .....	52

## **BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN**

6.1. Kesimpulan .....	53
6.2. Saran .....	54

## **DAFTAR PUSTAKA**

## **LAMPIRAN**