

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
LEMBAR PENGESAHAN	
LEMBAR PERSETUJUAN	
KATA PENGANTAR	
DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL	v
DAFTARGAMBAR	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR BAGAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar belakang	1
1.2. Tujuan	2
1.2.1. Tujuan umum	2
1.2.2. Tujuan khusus	3
1.3. Manfaat	3
1.3.1. Bagi Rumah Sakit	3
1.3.2. Bagi Program Studi Kesehatan Masyarakat	3
1.3.3. Bagi Mahasiswa	3
BAB II KERANGKA TEORI DAN KONSEP	4
2.1. Definisi rumah sakit	4
2.2. Rawat inap	4
2.3. Definisi Penyelenggaraan Makanan	5
2.4. Bentuk Penyelenggaraan Makanan	5
2.4.1. Penyelenggaraan Makanan Sistem Sewakelola	6
2.4.2. Penyelenggaraan Makanan Sistem <i>Out-Sourcing</i>	6
2.5. Waktu Penyelenggaraan Makanan	6
2.6. Sarana Fisik dan Prasarana Penyelenggaraan Makanan	7

2.7	Ketenagaan	9
2.8	Alur Penyelenggaraan Makanan.....	10
2.9	Mekanisme Kegiatan Penyelenggaraan Makanan	11
2.9.1	Perencanaan Anggaran Belanja Makanan	11
2.9.2	Perencanaan Menu.....	11
2.9.3	Pengadaan Dan Penerimaan Bahan Makanan	12
2.9.4	Penyimpanan Bahan Makanan	13
2.9.5	Persiapan Dan Pengolahan Bahan Makanan	15
2.9.6	Penyajian dan Distribusi Makanan.....	16
2.10.	Kerangka konsep.....	17
BAB III PROSES MAGANG		19
3.1	Alur Kegiatan Magang	19
3.2	Jadwal Kegiatan	20
BAB IV HASIL MAGANG		24
4.1	Gambaran umum rs daan mogot tanggerang.....	24
4.1.1.	Sejarah singkat berdirinya rumah sakit	24
4.1.2.	Fasilitas.....	25
4.1.3.	Visi, Misi, Dan Motto Rumah Sakit Daan Mogot.....	25
4.1.4	Tujuan.....	26
4.1.5	Komposisi dan jumlah pegawai	26
4.1.6	Kapasitas tempat tidur ruang rawat inap	27
4.1.7	Pelayanan RS Daan Mogot.....	28
4.2	Gambaran umum Unit Gizi	29
4.2.1	Fungsi Unit Gizi	29
4.2.2.	Jam Oprasional	29
4.3	Gambaran Input Sistem Penyelenggaraan Makanan.....	32
4.3.1.	Sumber Daya Manusia (SDM)	29

4.3.2.	Sarana Fisik Dan Prasarana	32
4.4.1	SOP.....	38
4.4.2	Gambara Proses Kegiatan Penyelenggaran Makanan	39
4.4.3	Output.....	53

BAB V PEMBAHASAN 54

5.1	Gambaran Input SDM	54
5.1.1	Sumber Daya Manusia (SDM)	54
5.1.2	Sarana Fisik Dan Prasarana	55
5.1.3	SOP	56
5.2	Mekanisme Kegiatan Penyelenggaraan Makan	57
5.3	Proses	57
5.3.1	Perencanaan Anggaran Belanja Makanan	57
5.3.2	Perencanaan Menu	58
5.3.3.	Pengadaan Dan Penerimaan Bahan Makanan	59
5.3.4	Penyimpanan Bahan Makanan	60
5.7.1	Persiapan Dan Pengolahan Bahan Makanan	61
5.7.2	Penyajian Dan Pendistribusian Makanan	62
5.8.4	Output	66

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN 68

6.1	Kesimpulan.....	68
6.2	Saran.....	69

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN