

DAFTAR ISI

<u>LEMBAR PENGESAHAN</u>	ii
<u>KATA PENGANTAR</u>	iii
<u>DAFTAR ISI</u>	v
<u>DAFTAR GAMBAR</u>	viii
<u>DAFTAR TABLE</u>	ix
<u>BAB I PENDAHULUAN</u>	1
1.1. <u>Latar Belakang</u>	1
1.2. <u>Tujuan</u>	4
1.2.1. <u>Tujuan Umum</u>	4
1.2.2. <u>Tujuan Khusus</u>	4
1.3. <u>Manfaat</u>	4
1.3.1. <u>Bagi Mahasiswa</u>	4
1.3.2. <u>Bagi Institusi Universitas Esa Unggul</u>	5
1.3.3. <u>Bagi Rumah Sakit Hermina Daan Mogot</u>	5
<u>BAB II KERANGKA TEORI DAN KONSEP</u>	6
2.1. <u>Kerangka Teori</u>	6
2.1.1. <u>Rumah Sakit</u>	6
2.1.2. <u>Pelayanan Gizi di Rumah Sakit</u>	8
2.1.3. <u>Unsur Administrasi Kesehatan Masyarakat</u>	26
2.2. <u>Kerangka konsep</u>	28
<u>BAB III RENCANA KEGIATAN</u>	29
3.1. <u>Lokasi Magang</u>	29
3.2. <u>Unit Magang</u>	29
3.3. <u>Waktu Magang</u>	29
3.4. <u>Rencana Kegiatan</u>	29
<u>BAB IV HASIL MAGANG</u>	32
4.1. <u>Gambaran Umum Rumah Sakit Hermina Daan Mogot</u>	32

4.1.1.	<u>Visi dan misi</u>	32
4.1.2.	<u>Moto</u>	32
4.1.3.	<u>Tujuan</u>	32
4.1.4.	<u>Falsafalah</u>	33
4.1.5.	<u>Budaya Karyawan</u>	33
4.1.6.	<u>Budaya Organisasi (Corporate culture)</u>	33
4.1.7.	<u>Gambaran umum RS</u>	34
4.1.8.	<u>Gambaran umum instalansi rawat jalan</u>	35
4.1.9.	<u>Struktur Organisasi Rumah Sakit</u>	38
4.1.10.	<u>Komposisi jumlah pegawai</u>	38
4.2.	<u>Gambaran Umum unit Instalansi Gizi</u>	39
4.2.1.	<u>Struktur organisasi Urusan Gizi dan Tata boga</u>	39
4.3.	<u>Input pengadaan logistik makanan di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot Jakarta Barat</u>	40
4.3.1.	<u>Sumber Daya Manusia (SDM)</u>	40
4.3.2.	<u>Sarana dan prasarana</u>	45
4.3.3.	<u>Anggaran</u>	50
4.3.4.	<u>Standar Prosedur Operasional</u>	51
4.4.	<u>Gambaran proses pengadaan logistik makanan di Instalansi Gizi RS Hermina Daan Mogot</u>	52
4.4.1.	<u>Perencanaan</u>	52
4.4.2.	<u>Pemesanan bahan makanan</u>	53
4.4.3.	<u>Penerimaan bahan makanan</u>	53
4.4.4.	<u>Penyimpanan bahan makanan</u>	54
4.4.5.	<u>Pengolahan bahan makanan</u>	55
4.4.6.	<u>Penyajian makanan</u>	56
4.4.7.	<u>Pendistribusian makanan</u>	57
4.5.	<u>Output</u>	58
	<u>BAB V PEMBAHASAN</u>	59
5.1.	<u>Input</u>	59

5.1.1.	<u>Sumber Daya Manusia (SDM)</u>	59
5.1.2.	<u>Sarana dan Prasarana</u>	60
5.1.3.	<u>Anggaran</u>	62
5.1.4.	<u>Standar Prosedur Operasional</u>	63
5.2.	<u>Proses</u>	63
5.2.1.	<u>Perencanaan</u>	63
5.2.2.	<u>Pemesanan bahan makanan</u>	65
5.2.3.	<u>Penerimaan bahan makanan</u>	66
5.2.4.	<u>Penyimpanan bahan makanan</u>	67
5.2.5.	<u>Pengolahan bahan makanan</u>	69
5.2.6.	<u>Penyajian makanan</u>	70
5.2.7.	<u>Pendistribusian makanan</u>	72
5.3.	<u>Ouput</u>	73
<u>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN</u>		75
6.1.	<u>Kesimpulan</u>	75
6.2.	<u>Saran</u>	76
<u>DAFTAR PUSTAKA</u>		77
<u>LAMPIRAN</u>		79