

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI .....	vi

### BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan .....	3
1. Tujuan Umum.....	3
2. Tujuan Khusus.....	4
C. Manfaat.....	4

### BAB II KERANGKA TEORI DAN KONSEP

A. Kerangka Teori.....	6
1. Pengertian Manajemen Penyelenggaraan Makanan.....	6
2. Penerimaan Bahan Makanan di Rumah Sakit.....	12
3. Penyimpanan Bahan Makanan.....	16
4. Administrasi Penyimpanan.....	20
5. Penyimpanan dan Pengangkutan Makanan.....	20
B. Kerangka Konsep.....	22

### BAB III RENCANA KEGIATAN MAGANG

A. Persiapan .....	24
B. Pelaksanaan .....	24
C. Materi Yang Dipelajari.....	25
D. Tahap Pembuatan Laporan.....	25
E. Jadwal Kegiatan Magang.....	26

#### BAB IV HASIL MAGANG

A. Gambaran Umum Rumah Sakit Islam Asshobirin.....	29
1. Sejarah Berdiri Rumah Sakit Islam Asshobirin.....	29
2. Visi Rumah Sakit Islam Asshobirin .....	29
3. Misi Rumah Sakit Islam Asshobirin .....	29
4. Motto umah Sakit Islam Asshobirin .....	29
5. Tujuan Rumah sakit Islam Asshobirin.....	29
6. Fasilitas Rumah Sakit Islam Asshobirin.....	30
7. Pelayanan Rumah Sakit Islam Asshobirin.....	30
8. Struktur Organisasi Rumah Sakit Islam Asshobirin.....	34
B. Gambaran Instalasi Gizi Rumah sakit Asshobirin.....	36
1. Visi, Misi dan Tujuan Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Asshobirin .....	36
2. Tugas dan Fungsi Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Asshobirin.....	37
3. Struktur Organisasi Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Asshobirin.....	37

4. Karakteristik dan Klasifikasi Tenaga Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Asshobirin.....	38
5. Fasilitas di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Asshobirin.....	42
6. Penyelenggaraan kebersihan ruangan Instalasi Gizi di RS Islam Asshobirin Tangerang Selatan.....	43
7. Sistem pencatatan bahan makanan yang masuk dan keluar di Instalasi Gizi RS Islam Asshobirin Tangerang Selatan.....	44
C. Gambaran Proses Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan Di Rumah Sakit Asshobirin.....	45
1. Input .....	45
2. Proses .....	50
3. Output .....	50

## BAB V PEMBAHASAN

A. Pelaksanaan Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RS Islam Asshobirin .....	52
B. Pelaksanaan Penyimpanan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RS Islam Asshobirin.....	53
1. Penyimpanan Bahan Makanan Kering.....	53
2. Penyimpanan Bahan Makanan Segar.....	54

## BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.....	56
B. Saran .....	56

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN