

RINGKASAN

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di RSD Kalisat Jember Provinsi Jawa Timur, Melynda Ayyu Khaffifah, NIM G42171202, Tahun 2021, 110 hlm, Program Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember, Alinea Dwi Elisanti., S.KM.,M.Kes (Dosen Pembimbing).

Pelayanan gizi merupakan suatu upaya memperbaiki, meningkatkan gizi makanan, dietetik masyarakat, kelompok, individu atau klien yang merupakan suatu rangkaian kegiatan yang meliputi pengumpulan, pengolahan, analisis, simpulan, anjuran, implementasi dan evaluasi gizi, makanan dan dietetik dalam rangka mencapai status kesehatan optimal dalam kondisi sehat atau sakit. Penyelenggaraan makanan adalah kegiatan sistem terintegrasi, terkait satu dengan yang lain. Penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit meliputi beberapa kegiatan diantaranya pemilihan bahan makanan, kegiatan penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan masak, pengangkutan makanan dan penyajian makanan. Tujuan dari Praktik Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan adalah meningkatkan wawasan, pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan di Rumah Sakit Umum Daerah (RSD) Kalisat Kabupaten Jember, Sehingga diharapkan mahasiswa mendapatkan bekal ilmu dan penguasaan yang cukup untuk bekerja setelah lulus menjadi Sarjana Terapan Gizi (S.Tr.Gz).

Kegiatan PKL MSPM dilaksanakan di RSD Kalisat Jember secara daring pada tanggal 17 November – 17 Desember 2020 dengan total 11 kegiatan. Hasil dari kegiatan PKL MSPSM di RSD Kalisat Jember yaitu Pengadaan bahan makanan dilakukan dengan membuat video terkait pengadaan bahan makanan di rumah yang meliputi kegiatan pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, dan penyaluran bahan makanan yang dilakukan sesuai dengan teori yang berlaku. Produksi bahan makanan dilakukan dengan membuat video persiapan, pengolahan dan hasil evaluasi pengolahan menu tumis wortel kacang, telur dadar dan tahu goreng dengan hasil evaluasi berdasarkan uji organoleptic terhadap 3 panelis. Menu Tumis wortel, telur dadar

dan tahu goreng dapat diterima responden dari segi uji mutu hedonik maupun uji hedonik. Terdapat beberapa jabatan di instalasi gizi RSD Kalisat yang kurang sesuai dengan perhitungan WISN yaitu jabatan nutrisisionis yang mengalami kelebihan tenaga kerja, jabatan pramubakti/ pemasak yang mengalami kelebihan tenaga kerja. Dapur RSD Kalisat merupakan tipe Combined Preparation and Finishing Kitchen dengan bentuk U dan alur kerja searah, dan tata letak dapur sudah sesuai dengan teori. Tidak dapat melakukan interpretasi hasil evaluasi terkait hasil perhitungan harga jual makanan RSD Kalisat berdasarkan rumus, karena data harga jual makanan sesungguhnya RSD Kalisat, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead bersifat internal RSD Kalisat. Siklus menu 3 hari dibuat berdasarkan master menu, standar porsi, standar bumbu RSD Kalisat. Kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari dihitung berdasarkan frekuensi bahan makanan yang digunakan dalam 1 siklus, standar porsi, jumlah putaran siklus, dan jumlah konsumen. Uji daya terima dilakukan dengan melakukan uji organoleptic terhadap panelis menu selingan Kolak Kacang Hijau. Pengembangan resep dilakukan dengan mengembangkan resep berbahan daging ayam menjadi opor ayam tanpa santan dan resep berbahan dasar ikan menjadi tongkol fillet madu panggang. HACCP disusun berdasarkan pengembangan resep yaitu opor ayam tanpa santan dan tongkol fillet madu panggang. Pendidikan dan pelatihan gizi dilakukan dengan membuat video diklat tentang teknik pengolahan makanan panas basah dengan tema diklat yang diberikan oleh CI yaitu teknik pengolahan atau pemasakan dengan suhu yang sesuai agar dapat diterima oleh pasien.