

RINGKASAN

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik pada Pasien *Asthma Attack* dengan *DM Hiperglikemi* di Ruang Mawar Merah Putih Lantai 2 RSUD Kabupaten Sidoarjo, Riska Amelia Putri, NIM G42160944, Tahun 2020, 246 halaman, Program Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember.

Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilakukan di RSUD Kabupaten Sidoarjo selama \pm 3 bulan dimulai pada tanggal 06 Januari sampai 16 Maret 2020. Rangkaian kegiatan yang dilakukan terdiri dari Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit yang dilakukan selama 4 minggu dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik yang dilakukan selama 6 minggu.

Kegiatan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) RSUD Kabupaten Sidoarjo dimulai dari proses pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan, penyaluran, persiapan dan pengolahan bahan makanan serta pemorsian dan pendistribusian makanan matang ke pasien. Selain itu, dilakukan pula analisis ketenagakerjaan, sarana dan prasarana, hygiene sanitasi dan HACCP, analisis refuse bahan makanan, pengamatan kesesuaian menu, penyusunan dan pengembangan menu baru, serta pengamatan sisa makanan dan MLP pasien dengan metode *comstok*.

Kegiatan Manajemen Asuhan Gizi Klinik (MAGK) RSUD Kabupaten Sidoarjo dilakukan di ruang rawat inap pasien. Kegiatan ini dimulai dari proses skrining gizi, penentuan status gizi pasien, dan dilanjutkan dengan proses PAGT yang terdiri dari kegiatan assessment gizi, penentuan diagnosa gizi, pemberian intervensi, serta proses monitoring dan evaluasi. Dalam memberikan intervensi, mahasiswa diharuskan menyusun menu sesuai dengan kondisi dan kebutuhan pasien yang mana susunan menu tersebut juga disesuaikan dengan daftar menu yang dimiliki oleh rumah sakit. Selain itu, mahasiswa juga diharuskan memberikan konseling gizi pada pasien dan keluarganya dengan menggunakan media edukasi seperti leaflet dan bahan makanan penukar.