

HALAMAN RINGKASAN

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang kesehatan dan kedokteran memiliki dampak pula terhadap bidang gizi dan dietetic. Pelayanan gizi yang dilaksanakan di suatu rumah sakit tentu senantiasa disesuaikan dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang kesehatan dan kedokteran. Penyelenggaraan makanan institusi adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau secara massal. Batasan untuk penyelenggaraan makanan memiliki jumlah yang berbeda-beda untuk setiap negara serta sesuai dengan kesepakatan masing-masing. Negara Indonesia sendiri dikatakan penyelenggaraan makanan banyak atau massa apabila memproduksi lebih dari 50 porsi dalam sekali pengolahan, sehingga batasan jumlah porsi yang diselenggarakan sebanyak 150 porsi dalam sehari.

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan, pengadaan, penyimpanan, pengolahan bahan makanan dan penghidangan makanan dalam skala yang besar untuk mencapai tujuan dengan koordinasi Lembaga kerja yang sedikit akan tetapi tetap mengutamakan kepuasan dan kualitas pelayanan kepada konsumen dan pengontrolan biaya yang baik pada sebuah institusi. Tujuan dari penyelenggaraan makanan institusi ini adalah menyediakan makanan yang berkualitas baik, bervariasi, memenuhi kecukupan gizi dapat diterima dan menyenangkan konsumen dengan memperhatikan standar hygiene dan sanitasi yang tinggi termasuk macam-macam peralatan dan sarana yang digunakan.

Kegiatan praktek kerja lapang MSPM ini berlangsung dengan 11 materi yaitu identifikasi pengadaan bahan makanan, identifikasi produksi makanan, identifikasi kebutuhan sumberdaya manusia, identifikasi lay out dapur, identifikasi biaya, menyusun menu, identifikasi kebutuhan bahan makanan, uji daya terima, modifikasi resep, menyusun HACCP dan Pendidikan dan Pelatihan penjamah makanan. Kegiatan praktek kerja lapang ini dilakukan secara daring tanpa tatap muka. Kegiatan berlangsung selama 24 hari di RS Umum Kaliwates.

Kegiatan identifikasi pengadaan bahan makanan meliputi pemesanan, pembelian, penerimaan dan penyimpanan. Sedangkan untuk kegiatan produksi makanan meliputi persiapan, pengolahan, pemorsian, penyajian dan evaluasi makanan. Kedua kegiatan diatas dilakukan dirumah masing-masing.

Kegiatan identifikasi kebutuhan sumberdaya manusia didapatkan bahwa terjadi kelebihan tenaga kerja di RS Umum Kaliwates disebabkan oleh waktu longgar yang sangat minim. Untuk identifikasi lay out dapur, RS Umum Kaliwates memiliki tipe *combined preparation and finishing kitchen*. Identifikasi lay out dapur tidak terlalu lengkap dikarenakan denah tidak terlalu jelas. Identifikasi biaya RS Umum Kaliwates meliputi Jumlah dan indicator penggunaan biaya terdiri atas *food cost, labour cost* dan *overhead cost*.

Penyusunan menu 3 hari dibuat berdasarkan pola menu, master menu, siklus menu, standar porsi, standar bumbu, standar kualitas dan cara pengolahan. Perhitungan kebutuhan diperlukan siklus menu, BDD setiap bahan makanan, berat bersih dan berat kotor setiap bahan makanan yang digunakan serta jumlah konsumen yang dilayani. Modifikasi resep merupakan suatu proses penambahan maupun penggantian bahan makanan dengan tujuan menambah nilai guna dan kandungan dari makanan.

Penyusunan HACCP diperlukan dalam suatu sistem penyelenggaraan makanan dengan tujuan untuk mengurangi dan mengantisipasi kontaminasi mulai dari penerimaan sampai makanan berada ditangan konsumen. Pendidikan dan pelatihan penjamah makanan dilakukan untuk meningkatkan kemampuan dan keahlian penjamah makanan dengan maksud efisiensi dalam bekerja.