

HALAMAN RINGKASAN

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Abdoer Rahem Situbondo; Najma Zahara Putri Hilda, Tahun 2020, 85 halaman, Gizi Klinik, Kesehatan, Politeknik Negeri Jember.

Praktek Kerja Lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Abdoer Rahem Situbondo berlangsung selama 30 hari yang dimulai pada 16 November 2020 dan dilakukan secara daring.

Kegiatan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dimulai dari kegiatan pembuatan video mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan), mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan, mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) metode WISN., mengidentifikasi lay out dapur., mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber Biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya), menyusun menu 3 hari atau 1 minggu sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas), menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun, melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji., melakukan pengembangan / modifikasi resep / makanan enteral/ NGT., melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP codex., dan memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan).