

RINGKASAN

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di RSUD Kalisat Jember, Ana Amilia, NIM G42171609, Tahun 2022, 96 hlm, Program Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember, dr. Adhiningsih Yulianti, M.Gizi (Dosen Pembimbing).

Kegiatan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) dilaksanakan di Rumah Sakit Umum Daerah Kalisat Jember yang dilakukan secara daring melalui grup aplikasi *whatsapp* dengan waktu pelaksanaan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan yaitu 16 September-10 Desember 2020.

kegiatan PKL MSPM di RSUD Kalisat Jember yaitu meliputi pengadaan bahan makanan dan kegiatan produksi yang dilakukan dengan membuat video terkait pengadaan dan produksi bahan makanan dirumah. adapun kegiatan lain seperti identifikasi sumber daya manusia, identifikasi lay out, identifikasi dan evaluasi biaya, menyusun menu selama 3 hari, analisis uji daya terima, pengembangan atau modifikasi resep, analisis HACCP dan pembuatan media edukasi mengenai APD. kegiatan pengadaan bahan makanan meliputi tahap pemesanan, pembelian, penerimaan dan penyimpanan, sedangkan kegiatan produksi makanan meliputi tahap persiapan, pengolahan dan evaluasi dari hasil makanan yang dibuat sendiri kepada keluarga sebagai responden. Menu makanan yang dibuat adalah menu gizi seimbang dengan total energi 708 Kkal. Hasil analisis uji organoleptik yang dilakuakn oleh 3 responden menunjukkan bahwa untuk warna dan aroma rata-rata responden sangat suka, kemudian untuk tekstur dan rasa rata-rata responden suka. Berdasarkan hasil perhitungan WISN didapatkan hasil bahwa jumlah pegawai Nutrisionis Pertama dan Nutrisionis mahir yang ada di RSUD Kalisat Jember seimbang. Sedangkan jumlah pegawai untuk Nutrisionis terampil dan Nutrisionis pemula masih kurang. Dimana untuk pegawai nutrisionis terampil kurang 2 pegawai sedangkan nutrisionis pemula belum ada satupun pegawai di RSUD Kalisat Jember sehingga masih membutuhkan 1 pegawai. Pada kegiatan identifikasi *Lay Out* dapur menurut hasil analisis saya ada perbaikan penempatan ruangan. Dimana seharusnya ruangan 7 (persiapan snack) ada di no 11 (penyimpanan bahan makanan basah), ruangan 11 (penyimpanan bahan makanan

basah) ada di no 10 (penyimpanan bahan makanan kering) dan ruangan 10 (penyimpanan bahan makanan kering) ada di no 7 (persiapan snack). Pada kegiatan Identifikasi dan Evaluasi Biaya untuk menu di RSUD Kalisat Jember untuk kelas VIP dan kelas I memiliki harga jual menu perhari lebih tinggi dibandingkan dengan kelas II dan kelas III. jenis makanan biasa memiliki harga jual lebih tinggi dibandingkan dengan makanan lunak dan makanan saring, hanya saja untuk makanan lunak kelas VIP+I memiliki harga jual yang lebih tinggi dari makanan biasa kelas II+III. Selain itu makanan lunak memiliki harga jual lebih tinggi dibandingkan dengan makanan saring. Pada kegiatan pengembangan atau modifikasi resep untuk penyakit hipertensi komplikasi jantung menu yang saya rekomendasikan adalah rolade kukus isi bayam dan wortel. Wortel dan bayam merupakan jenis sayur yang memiliki kandungan Potasium/kalium yang cukup tinggi. Serta kandungan Natrium pada menu Rolade Bayam dan wortel cukup rendah. Pada Kegiatan Analisis HACCP dapat diketahui bahwa titik kritis yang paling kritis pada pembuatan menu rolade sayur adalah pada saat proses pengukusan rolade. Pengukusan yang dilakukan dengan suhu yang tidak tepat menyebabkan bahaya biologi (mikroba) tidak sepenuhnya mati, tindakan pencegahan yang dapat dilakukan yaitu dengan memperhatikan dan mengontrol suhu pengukusan.