

## RINGKASAN

**Menejemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Di RSUD Kaliwates Jember**, Dwi Risma Fitrotus Soleha, NIM G42172134, Tahun 2021, 63 Halaman, Program Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember, Agustina Endah, S.Sos, M.Kes (Dosen Pembimbing).

Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilakukan di Rumah Sakit Umum Kaliwate Jember selama satu bulan 16 November 2020 hingga 17 Desember 2020. Kegiatan ini diawali dengan pengadaan bahan makanan yang terdiri dari pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan. Kegiatan kedua yaitu proses produksi makanan yang terdiri dari persiapan, pengolahan bahan makanan, pemorsian hingga evaluasi menu makanan. Selanjutnya mengidentifikasi sumber daya manusia atau ketenagakerjaan pada bagian penyelenggara makanan yang terdiri dari jumlah pekerja, jenis pekerjaan, tupoksi dan kualifikasi. Mengidentifikasi *layout* dapur, analisis biaya yang terdiri dari sumber biaya, variable biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya. Kegiatan berikutnya yaitu membuat menu selama 3 hari sesuai standar porsi, standar bumbu dan standar kualitas, melakukan uji daya terima terhadap menu yang telah dibuat dan menganalisis hasil data uji daya terima. Kegiatan lanjutan yaitu membuat pengembangan menu, menganalisis HACCP, serta melakukan pelatihan dan pendidikan gizi sesuai judul yang diberikan oleh ahli gizi rumah sakit.