

HALAMAN RINGKASAN

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Di RSUD Kaliwates Jember,
Fitri Anggi Ramdani, NIM G42171953, Tahun 2022, 89 halaman, Program Studi
Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember, Galih Purnasari, S.Gz.,
M.Si. (Dosen Pembimbing).

Praktek Kerja Lapangan dilakukan di Rumah Sakit Umum Kaliwates Jember yang berlangsung selama satu bulan, dimulai pada tanggal 16 November 2020 sampai dengan 15 Desember 2020. Pada kegiatan PKL MSPM secara online pada RSUD Kaliwates Jember meliputi: 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, Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan), Membuat dan mempresentasikan laporan hasil analisis kegiatan penyelenggaraan makanan dan pengawasan mutu makanan.