

RINGKASAN

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik Pasien *Fraktur* di Ruang Baitus Salam 1 RSI Sultan Agung Semarang, Sofia Rahmawati, NIM G42161381, Tahun 2020, Gizi Klinik, Kesehatan, Politeknik Negeri Jember.

Praktek Kerja Lapang dilakukan di Rumah Sakit Islam Sultan Agung Semarang berlangsung 3 bulan yang dimulai pada tanggal 6 Januari hingga 30 Maret 2020. Rangkaian kegiatan yang terdiri dari Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit yang dilakukan selama 4 minggu dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik yang dilakukan selama 8 minggu.

Kegiatan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan RSI Sultan Agung Semarang dimulai dari kegiatan analisa ketenagaan, analisa pengawasan, pengendalian mutu, evaluasi dan pelaporan, serta menganalisa sarana dan prasarana. Kemudian kegiatan penyelenggaraan makanan yang dilakukan dimulai dari alur permintaan makanan pasien, perencanaan menu, penyusunan menu, perhitungan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan atau pemesanan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan, pemorsian, dan distribusi dan penyajian makanan. Selain itu dilakukan analisa higiene sanitasi dengan mengacu pada pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit Tahun 2013.

Kegiatan Manajemen Asuhan Gizi Klinik di Instalasi Ruang Rawat Inap Rumah Sakit Islam Sultan Agung Semarang, mahasiswa dimulai dengan melakukan kegiatan *skrining* gizi, menilai status gizi pasien dan mengidentifikasi pasien dengan kebutuhan tertentu, dalam laporan ini dituliskan asuhan gizi klinik dilakukan kepada pasien. Mahasiswa menyusun menu sesuai dengan kondisi dan kebutuhan pasien serta memberikan konseling gizi pada pasien dengan bantuan leaflet dan bahan makanan penunjang.