

HALAMAN RINGKASAN

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi RSD Kalisat Jember,
Nurdiana Avrillia, NIM G42181314, Tahun 2021, Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan,
Politeknik Negeri Jember, Ayu Febriyatna, S.ST., M.Gizi (Dosen Pembimbing).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan bagian dari kegiatan instalasi Gizi Rumah Sakit untuk memenuhi asupan zat gizi pada pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik, jumlah sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien yang membutuhkan. Mutu pelayanan gizi yang baik akan mempengaruhi indikator mutu pelayanan Rumah Sakit. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) dilakukan di Rumah Sakit Kalisat Jember secara daring atau online karena pandemic Covid-19. PKL dilakukan mulai tanggal 25 Oktober 2021-27 November 2021 atau terhitung selama 26 hari. Kegiatan PKL online bersama CI Rumah Sakit terdapat 11 kegiatan. Kegiatan yang dilakukan diantaranya yaitu pengadaan bahan makanan, produksi makanan, analisa sumber daya manusia (ketenagaan), analisa *lay out* dapur, analisa dan evaluasi biaya, penyusunan menu 3 hari sesuai standar, perhitungan kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari, uji daya terima dan analisis data hasil uji, pengembangan/modifikasi resep, analisis HACCP resep/menu, dan pemberian pendidikan dan pelatihan bagi penjamah makanan dengan tema “*Personal hygiene* pada penjamah makanan dalam pengelolaan makanan”.