

RINGKASAN

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Asuhan Gizi pada Pasien dengan Diagnosa Medis Gastroenteritis, Cholitis of Unspecified origin, Diabetes Melitus dan Hiponatremi di Ruang A2 RUMKITAL dr. Ramelan Surabaya.

Kierra Elok Putri Mahendra, NIM. G42161650, Tahun 2020, Gizi Klinik, Kesehatan, Politeknik Negeri Jember.

Praktek Kerja Lapang dilakukan di RUMKITAL dr. RAMELAN Surabaya berlangsung selama 3 bulan yang dimulai pada tanggal 06 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 di RUMKITAL dr. RAMELAN Surabaya dimulai dari kegiatan Penyusunan siklus menu 3 hari, analisa ketenagaan, pengendalian mutu, evaluasi dan pelaporan, serta menganalisa sarana dan prasarana. Kemudian kegiatan penyelenggaraan makanan yang dilakukan dimulai dari pembuatan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penyaluran bahan makanan, penyiapan bahan, persiapan bahan, bumbu, pengolahan bahan makanan, sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien. 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 RUMKITAL dr. RAMELAN Surabaya, mahasiswa dimulai dengan melakukan kegiatan skrining gizi, menilai status gizi pasien serta 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 penukar.