

## **RINGKASAN**

### **MANAJEMEN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN (MSPM) DI RUMAH SAKIT DAERAH (RSD) KALISAT KABUPATEN JEMBER**

Oleh :  
Puspita  
NIM G42180371

Rumah sakit merupakan salah satu fasilitas kesehatan yang dituntut untuk dapat memberikan pelayanan yang bermutu kepada masyarakat. Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan gizi yang akan diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme. Perlu adanya manajemen pelayanan gizi di rumah sakit yang meliputi perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, pengawasan, dan evaluasi. Hal ini dibutuhkan oleh rumah sakit untuk mencapai tujuan pelayanan gizi yang optimal.

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah serangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status gizi yang optimal. Rangkaian kegiatan penyelenggaraan makanan dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Tujuan Praktek Kerja Lapangan (PKL) secara umum adalah meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan rumah sakit yang layak dijadikan tempat PKL, dan meningkatkan keterampilan pada bidang keahliannya masing-masing agar mereka mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus Sarjana Terapan Gizi (S.Tr.Gz).

Kegiatan PKL MSPM dilaksanakan pada tanggal 25 Oktober – 27 November 2021 di Rumah Sakit Daerah Kalisat Kabupaten Jember. Kegiatan PKL dimbing oleh Clinical Instruktuk dari Rumah Sakit Umum Daerah Kalisat sesuai dengan bidangnya yaitu gizi institusi untuk kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan. Kegiatan PKL dilakukan yaitu berupa tugas yang telah diberikan oleh CI RS. Nantinya CI memberikan tugas beserta memberikan data

terkait penyelenggaraan makanan di RSD Kalisat.

Kegiatan yang dilakukan yaitu pengadaan bahan makanan yang terdiri dari pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan penyaluran bahan makanan yang dilakukan dengan membuat video, memproduksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil yang didokumentasikan berupa video, melakukan perhitungan sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan dengan metode WISN didapatkan hasil yang sudah sesuai dengan standar, kemudian lay out dapur atau denah instalasi gizi yang sudah sesuai dengan standar, Food coast paling tinggi yaitu makanan lunak (tim/bubur kasar) kelas VIP dan I Rp. 92.557, makanan biasa (nasi) kelas VIP dan I Rp. 85.077, makanan saring (bubur halus) kelas VIP dan I Rp. 82.320 dengan food cost 40%., selanjutnya yaitu menyusun menu berdasarkan master menu, standar porsi, standar bumbu, dan kualitas makanan, mengitung kebutuhan bahan makanan dengan kebutuhan bahan makanan yang paling banyak yaitu daging ayam selama 3 hari yaitu 23,8 kg, ikan sebanyak 8,25 kg, daging dan telur sebanyak 2,75 kg. Sedangkan untuk kebutuhan lauk nabati paling banyak yaitu tahu 13,75 kg dan tempe 8,8 kg. Pada sayuran kebutuhan yang paling banyak yaitu manisa 8,25 kg dan yang paling sedikit yaitu jagung, sawi putih, buncism labu air, dan sawi hijau 2,75 kg, uji daya terima makanan didapatkan hasil suka untuk warna, rasa, aroma, dan tekstur sehingga dapat diterima oleh panelis, modifikasi resep dengan bahan dasar tempe yang akan dimodifikasi menjadi abon tempe, melakukan HACCP pada resep yang sudah di modifikasi yaitu abon tempe, membuat video pelatihan terkait pengaruh ketidakpatuhan dalam penggunaan APD terhadap kelaikan makanan serta cara penggunaan APD yang baik dan benar.