

RINGKASAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG MANAJEMEN SISTEM PENYELENGGARA MAKANAN (MSPM) DI RSD KALISAT JEMBER

Oleh :
Hellen Kusumastuti
NIM G42180233

Sistem penyelenggara makanan merupakan serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, pengadaan bahan, penerimaan dan penyimpanan bahan, persiapan dan pengolahan makanan, distribusi makanan, penyajian makanan diruang, pencatatan, pelaporan dan evaluasi. Tujuan dari sistem penyelenggaraan makanan yaitu untuk mempermudah rumah sakit dalam menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal. Dalam kegiatan Praktik Kerja Lapangan yang dilakukan secara *online* di Rumah Sakit Daerah Kalisat Jember terhitung mulai tanggal 25 Oktober 2021- 29 November 2021. Dengan tujuan PKL yaitu meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan rumah sakit yang layak dijadikan tempat PKL, dan meningkatkan keterampilan pada bidang keahlian masing-masing yang digunakan bekal untuk bekerja setelah lulus Sarjana Sain Terapan (SST). Selain itu tujuan PKL yaitu melati mahasiswa aga lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah. Hasil dari kegiatan PKL ini yaitu dari perhitungan kebutuhan tenaga kerja dengan menggunakan WISN jumlah sumber daya manusia pada jabatan nutrisisionis dan pramusaji kekurangan petugas dan untuk juru masak kelebihan petugas. Untuk lay out dapur RSD Kalisat Jember memerlukan perubahan posisi tempat dan pintu terutama pintu penerimaan bahan makanan sehingga arus kerja searah. Untuk bahan makanan yang tinggi penggunaannya yaitu beras, tahu dan daging ayam dalam 1 tahun. Untuk mencegah turunnya kuantitas dan kualitas makanan pasien maka diperlukan penjamah makanan yang menjaga hygiene sanitasi dengan menggunakan alat pelindung diri dengan baik dan benar.