

HALAMAN RINGKASAN

Manajemen sistem penyelenggaraan makanan merupakan kegiatan untuk menyelenggarakan makanan baik dalam skala besar ataupun skala kecil yang tujuannya untuk memenuhi kebutuhan gizi yang berasal dari makanan. Kegiatan penyelenggaraan makanan meliputi kegiatan yang diawali dengan pengadaan bahan makanan yang didalamnya terdapat pembelian bahan makanan dari agen dan juga penyortiran bahan yang sekiranya telah sesuai dengan kualitas yang ditetapkan sebelumnya. Kegiatan kedua adalah kegiatan penyimpanan bahan makanan yang mana kegiatan ini setelah proses pengadaan maka akan dilakukan pencucian terlebih dahulu lalu dilakukan penyimpanan sesuai dengan tempat pada masing-masing bahan seperti halnya pada jenis daging dan unggas ditempatkan pada freezer dengan suhu rendah sedangkan bahan makanan kering seperti halnya minyak, beras maka ditempatkan pada rak rak khusus yang telah dibedakan masing-masing bahannya dan dengan suhu ruang. Kegiatan ketiga adalah pengolahan makanan, kegiatan ini merupakan kegiatan untuk mengolah bahan mentah menjadi bahan matang yang nantinya akan di distribusikan kepada pasien dan dalam pengolahan makanan yang banyak terlibat adalah juru masak yang tentunya menu yang dimasak telah sesuai dengan standar resep yang telah dibuat dan berdasarkan siklus menu. Sedangkan untuk kegiatan keempat adalah kegiatan pemorsian makanan, dalam kegiatan ini setelah makanan matang maka akan dilakukan pemorsian sesuai dengan diet yang telah ditetapkan pada masing-masing individu yang tentunya telah memenuhi standar pedoman gizi seimbang. Kegiatan kelima adalah proses distribusi makanan, pada kegiatan ini setelah diporsikan maka akan dilanjutkan dengan penyaluran makanan kepada pasien dengan trolley makanan.

Kegiatan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan ini akan dilakukan di Rumah Sakit Citra Husada yang terletak di Jl. Teratai No. 22 Gebang, Kecamatan Patrang, Kabupaten Jember Jawa Timur, Kode Pos 6811. Kegiatan Praktik kerja lapang ini dilakukan secara daring dan individu dengan media whatsapp group dan dalam setiap kegiatan langsung diawasi oleh ahli gizi lapangan dan juga dosen pembimbing lapangan. Dan kegiatan akhir dari praktik kerja lapang ini akan dilakukan ujian presentasi mengenai laporan yang telah dibuat. Dalam laporan terdiri dari 11 kegiatan yang harus dilakukan yang pertama adalah mengenai pengadaan bahan makanan pada

lingkup keluarga, lalu yang kedua adalah kegiatan produksi makanan pada lingkup keluarga, ketiga adalah identifikasi kebutuhan sumber daya manusia di rumah sakit citra husada lalu yang keempat adalah identifikasi layout dapur lalu yang kelima adalah analisis biaya instalasi gizi rs citra husadadan keenam adalah penyusunan menu siklus 3 hari, ketujuh adalah perhitungan kebutuhan bahan makanan, kedelapan adalah pelaksanaan uji daya terima salah satu menu siklus 3 hari, kesembilan adalah pengembangan dan modifikasi resep dan kesepuluh adalah mengetahui Hazard Analisis Critical Control Point pada menu modifikasi dan yang terakhir adalah kegiatan pendidikan dan pelatihan gizi mengenai keselamatan kerja pada pengolahan makanan.