

RINGKASAN

Laporan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Rumkit TK III Baladhika Husada Jember, Afrida Rosdianti, NIM. G42181006, Tahun 2021, Halaman 111, Program Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember.

Praktek Kerja Lapang dilakukan di RSD Kalisat Jember selama 26 hari yang dimulai pada tanggal 25 Oktober – 18 November 2021. Rangkaian kegiatan terdiri dari Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan yang dilakukan secara daring.

Kegiatan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dimulai dari mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan dan produksi makanan dalam tingkat keluarga. Kemudian kegiatan penyelenggaraan makanan yang dilakukan secara daring di Rumkit TK III Baladhika Husada Jember dimulai dari mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan menggunakan metode WISN, mengidentifikasi lay out dapur, mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya), menyusun menu 3 hari sesuai standart (standart porsi, standart bumbu dan standart kualitas), menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun, melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji, melakukan pengembangan/ modifikasi menu, melakukan analisis HACCP pada menu yang telah dimodifikasi dan memberikan pendidikan, latihan dan intervensi pada promosi kesehatan dengan tema “Kontaminasi dan Kerusakan Bahan Makanan dan Makanan Jadi di Penyelenggaraan Rumah Sakit”.