

## **RINGKASAN**

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan suatu rangkaian kegiatan meliputi perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi kegiatan. Praktek kerja lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) merupakan fasilitas yang diberikan oleh kampus agar dapat meningkatkan pengetahuan dan pemahaman serta ketrampilan mahasiswa dalam kegiatan penyelenggaraan makanan secara massal terutama Rumah Sakit.

Praktik kerja lapang manajemen sistem penyelenggaraan makanan (PKL MSPM) dilaksanakan di Rumah Sakit Daerah Kalisat Jember secara daring/online dikarenakan adanya pandemi covid 19. Pada PKL MSPM ini terdapat 11 kegiatan pokok yang harus dilakukan oleh mahasiswa. Adapun 11 kegiatan PKL MSPM yaitu dimulai dari mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan di keluarga, mengidentifikasi kegiatan produksi makanan, mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan di RSD Kalisat Jember (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) menggunakan metode WISN, mengidentifikasi lay out dapur RSD Kalisat Jember, mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber Biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya) di RSD Kalisat Jember, menyusun menu 3 hari sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas), menghitung kebutuhan bahan makanan dari siklus menu 3 hari yang sudah disusun, melaksanakan uji daya terima keluarga dan menganalisis data hasil uji, melakukan pengembangan/modifikasi resep sesuai dengan menu yang diberikan oleh CI RS, melakukan analisis HACCP resep yang telah di modifikasi menggunakan form HACCP codex dan kegiatan terakhir yaitu memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan).