

RINGKASAN

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Rumah Sakit Daerah Kalisat Jember, Siti Khofifah Elita, NIM G42181499, Tahun 2021, 121 hlm, Program Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember, Dahlia Indah Amareta, S.KM, M.Gizi (Dosen Pembimbing).

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) ini dilakukan selama 26 hari dimulai pada tanggal 1 November – 26 November 2021 di RSD Kalisat Jember. Tujuan pelaksanaan PKL MSPM ini yaitu menciptakan tenaga profesi di bidang gizi yang mampu mengamalkan kemampuan profesinya secara baik dan manusiawi, serta tanggap terhadap perkembangan ilmu dan teknologi penanganan gizi. Manfaat yang diperoleh selama pelaksanaan PKL MSPM adalah mengetahui manajemen sistem penyelenggaraan makanan di RSD Kalisat yang akan dibandingkan dengan teori yang telah didapatkan selama perkuliahan. Metode pelaksanaan kegiatan yang digunakan dalam PKL ini yaitu menggunakan sistem daring atau secara online. Kegiatan yang dilakukan selama PKL ini terdiri dari : mengidentifikasi pengadaan bahan makanan, mengidentifikasi kegiatan produksi makanan, mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan), mengidentifikasi lay out dapur rumah sakit, mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya, menyusun menu 3 hari sesuai standar, menghitung kebutuhan bahan makanan, melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji, melakukan pengembangan / modifikasi resep, melakukan analisis HACCP resep atau menu dan memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan (diklat) bagi penjamah makanan. Selama melaksanakan kegiatan PKL, mahasiswa diharapkan mendapat banyak ilmu baru yang akan berguna menghadapi dunia kerja, dan bagi Instalasi Gizi RSD Kalisat Jember bisa menambah informasi dan masukan dalam melakukan sistem penyelenggaraan makanan dan pelayanan gizi di rumah sakit.