

## RINGKASAN

**Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Rumkit TK. III Baladhika Husada Jember**, Nur Afika Nurmayanti, NIM G42180827, Tahun 2021, 83 hlm., Gizi Klinik, Kesehatan, Politeknik Negeri Jember, Ria Chandra Kartika, S.KM., M.Kes (Dosen Pembeimbing).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan untuk menyediakan makanan yang berkualitas, jumlah sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien. Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui gambaran penyelenggaraan makanan di Rumkit TK III Baladhika Husada Jember.

Pada kegiatan pengadaan bahan makanan dilakukan proses pemesanan pada penjual, pembelian secara langsung ke pasar (*the open market buying*), penerimaan, penyimpanan, dan penyaluran bahan makanan dalam rumah tangga. Hasil kegiatan produksi makanan menu dengan komposisi seimbang yang disajikan adalah nasi putih, chicken katsu, tempe goreng telur, brokoli wortel saus teriyaki dan buah potong nanas. Hasil kegiatan mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) dengan menggunakan metode WISN yang ada di Unit Gizi Rumkit TK III Baladhika Husada Jember, jumlah SDM yang diperlukan untuk Ka Unit Gizi 1 orang, nutrisisionis yaitu 1 orang, pemasak yaitu 2 orang dan pramusaji yaitu 2 orang. Data SDM yang ada di Unit Gizi Rumkit TK III Baladhika Husada Jember sudah sesuai dengan hasil perhitungan dan bahkan berlebih pada posisi nutrisisionis, pemasak dan pramusaji. Hasil dari mengidentifikasi lay out dapur, yaitu arus kerja penyelenggaraan makanan yang dilakukan di dapur Unit Gizi Rumkit TK III Baladhika Husada Jember yaitu *double line* dan *parallel face to face* mulai dari proses pengadaan bahan makanan, pemesanan bahan makanan hingga sampai pada distribusi makanan. Hasil dari mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya yang ada pada Unit Gizi Rumkit TK III Baladhika Husada Jember adalah biaya yang digunakan untuk menyelenggarakan makanan pasien bersumber pihak ketiga yaitu PT. Pangan Makmur bersama. Hasil siklus menu 3 hari yang dibuat memperhatikan variasi dan kombinasi baik rasa, warna, bentuk, konsistensi dan cara pengolahan mengikuti standar rumah sakit. Rumkit TK III Baladhika Husada Jember

mempunyai rincian pesanan bahan makanan harian berupa macam dan jumlah makanan dalam setahun. Hasil kegiatan uji daya terima dari makanan yang saya buat, secara keseluruhan menyukai makanannya dengan memberi nilai 4,6 (sangat suka). Hasil dari pengembangan/ modifikasi resep/ makanan enteral/NGT adalah formula enteral IC (*Iso Calorie*) dengan penambahan tepung quinoa dan telur ayam pada formula standar. Pendidikan dan pelatihan diberikan secara daring dengan tema personil higiene penjamah makanan yang mana faktor utama yang harus dilaksanakan penjamah makanan ialah kebiasaan mencuci tangan, kebersihan diri dan berpakaian, serta kebiasaan hidup.

Penyelenggaraan makanan di Rumkit TK III Baladhika Husada Jember mulai dari perencanaan hingga pendistribusian telah dilaksanakan melalui identifikasi dan analisis data. Saran bagi pihak Rumkit TK III Baladhika Husada Jember agar menetapkan standar modifikasi formula enteral khusus rumah sakit.