

## RINGKASAN

Rumah sakit merupakan salah satu pelayanan medis yang menyelenggarakan kegiatan melalui pelayanan medis yang lengkap, terpadu, dan bermutu. Salah satu pelayanan medis rumah sakit adalah pelayanan gizi yang diberikan oleh lembaga gizi melalui kegiatan pengolahan makanan. Tingkat pemulihan pasien sangat ditentukan oleh asupan gizi melalui penyelenggaraan makanan.

Penyelenggaraan makanan merupakan serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan, penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatatan, pelaporan serta evaluasi. Tujuan penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah untuk menyediakan makanan yang bermutu tinggi sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya, keamanan, dan daya terima konsumen untuk mencapai status gizi yang optimal.

Penyelenggaraan makanan rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang tepat bagi orang sakit dan juga harus dapat membantu penyembuhan orang sakit. Oleh karena itu, makanan yang disediakan di rumah sakit harus dapat membantu kesembuhan pasien.

Kerja lapangan akan dilakukan di Rumah Sakit Citra Husada Jember yang terletak di Jl. Teratai No. 22 Gebang, Kecamatan Patrang, Kabupaten Jember Jawa Timur, Kode Pos 68117. Kegiatan praktik kerja lapangan dilakukan online secara individual di rumah masing-masing. Kegiatan yang dilakukan mahasiswa meliputi 11 kegiatan dengan durasi yang berbeda untuk setiap kegiatannya. Kegiatan tersebut nantinya akan dilaporkan dalam bentuk laporan akhir praktik kerja lapangan manajemen sistem penyelenggaraan makanan. Selama 11 kegiatan tersebut, mahasiswa bebas melakukan bimbingan kepada dosen pembimbing dan Clinical Instructor RS. Citra Husada Jember melalui *whatsApp*.

Sebelas kegiatan yang diikuti antara lain yaitu identifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan, identifikasi produksi bahan makanan, identifikasi sumber daya manusia dengan menggunakan metode WISN, penyusunan kebutuhan rumah tangga, identifikasi lay out dapur, identifikasi dan evaluasi biaya, menyusun menu 3 hari sesuai standar, menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari, uji daya terima dan analisis data, modifikasi menu diet rendah protein, analisis HACCP dan diklat penjamah makanan. semua kegiatan tersebut didokumentasikan dalam bentuk foto maupun video.