

RINGKASAN

Laporan Praktik Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit Tk. III Baladhika Husada Jember, Gita Meylani Vathiaibi, NIM. G42181224, 101 Halaman, Program Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember, Yoswenita Susindra, S.ST., M.Kes (Dosen Pembimbing).

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) ini dilaksanakan pada 25 Oktober 2021 sampai 24 November 2021 di Rumah Sakit Tk. III Baladhika Husada Jember. Tujuan pelaksanaan PKL MSPM ini bertujuan menciptakan tenaga profesi di bidang gizi yang mampu mengamalkan kemampuannya 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 Rumah Sakit Tk. III Baladhika Husada Jember 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 Rumah Sakit Tk. III Baladhika Husada Jember bisa menambah informasi dan masukan dalam melakukan sistem penyelenggaraan makanan dan pelayanan gizi di rumah sakit.