

HALAMAN RINGKASAN

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan yang paling kompleks karena konsumen yang dilayani merupakan pasien rumah sakit dengan jumlah dan jenis menu yang diolah banyak dan bervariasi tergantung keadaan pasien yang dirawat. Penyelenggaraan makan rumah sakit bertujuan menyediakan makanan yang sesuai bagi orang sakit dan juga harus dapat menunjang penyembuhan orang sakit.

Praktik kerja lapangan dilaksanakan di Rumah Sakit Citra Husada yang terletak di jalan Jl. Teratai No.22, Gebang Timur, Gebang, Kec. Patrang, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68117. Kegiatan PKL dilaksanakan secara daring oleh setiap individu. Dalam kegiatan PKL didampingi oleh dosen pembimbing dan *Clinical Instructor* dari Rumah Sakit Citra Husada Jember. Kegiatan PKL yang dilakukan terdiri dari 11 kegiatan yang harus diselesaikan dalam jangka waktu satu bulan dalam bentuk laporan praktik kerja lapangan.

Kegiatan pengadaan bahan makanan dan produksi makanan dilakukan di keluarga, kebutuhan tenaga kerja menggunakan metode WISN, Layout dapur RS Citra Husada memiliki tipe *Combined Preparation and Finishing Kitchen* dengan arus kerja dan arus bahan satu arah. Area pemasakan memiliki tata letak tipe single line. Harga pokok atau penjualan makanan semua kelas perlu ditingkatkan karena berada dibawah food cost. Penyusunan menu 3 hari sesuai master menu adalah menu makanan biasa pada diet rendah serat. Perhitungan kebutuhan bahan makanan selama sebulan dan uji daya terima salah satu menu menggunakan uji hedonik. Modifikasi formula yang telah dibuat yaitu bubur saring pada pasien laparatomy 1500 kkal yang diberikan 6 kali. Penambahan 50 ml cairan pada bubur saring menghasilkan 270 ml bubur saring. Perlu adanya pengendalian bahaya ketika tahap pencucian dan pengolahan pada pembuatan bubur saring. Pendidikan dan pelatihan peenjamah makanan yang dilakukan yaitu alat pelindung diri pada bagian penerimaan bahan makanan.