

RINGKASAN

Laporan Praktek Kerja Lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Tk. III Baladhika Husada Jember, Shinta Umaha Berliana, NIM. G42180977, Tahun 2022, 95 Halaman, Program Studi Gizi Klinik Politeknik Negeri Jember.

Praktik Kerja Lapang dilaksanakan di Rumah Sakit Tk. III Baladhika Husada Jember yang dimulai pada tanggal 25 Oktober 2021-18 November 2021. Keseluruhan rangkaian kegiatan Praktek Kerja Lapang Manajemen Asuhan Gizi Klinik dilaksanakan secara daring.

Kegiatan Praktek Kerja Lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (PKL MSPM) dimulai dengan kegiatan pengadaan bahan makanan dan produksi makanan dalam tingkat keluarga. Kemudian kegiatan PKL MSPM yang dilakukan di Rumkit Tk. III Baladhika Husada Jember dimulai dari mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan menggunakan metode WISN, mengidentifikasi *Lay out* dapur, mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indicator penggunaan biaya), Menyusun menu 3 hari sesuai standard (standart porsi, standard bumbu, dan standard kualitas), menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun, melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji, melakukan pengembangan/modifikasi menu, melakukan analisis HACCP pada menu yang telah dimodifikasi dan memberikan Pendidikan, Latihan dan intervensi pada promosi Kesehatan dengan tema “Peranan Hygiene dan Sanitasi Lingkungan pada Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit”.