

RINGKASAN

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Di RSD Kalisat Jember,
Riska Ardiyanti, NIM G42181846, Tahun 2021, 119 halaman, Program Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember.

Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilakukan di Rumah Sakit Daerah Kalisat Jember selama 24 hari yang dimulai tanggal 25 Oktober sampai dengan 26 November 2021 yang bertujuan untuk memenuhi kompetensi di bidang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) di Instalasi Gizi Rumah Sakit Daerah Kalisat Jember selama 4 minggu. Mahasiswa dapat memahami manajemen sistem penyelenggaraan makanan dimulai dengan kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan bahan makanan, pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan) dan produksi makanan dalam tingkat keluarga. Kemudian kegiatan PKL MSPM yang dilakukan di RSD Kalist 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, indikator penggunaan biaya), menyusun menu 3 hari sesuai standar, 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 berdasarkan *Codex*, serta memberikan pelatihan dengan tema “Pengolahan Tepat Kunci Makanan Sehat”.