

RINGKASAN

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi RSD Kalisat Kabupaten Jember, Alifia Shinta Erizky, NIM G42181325, Tahun 2021, halaman, Gizi Klinik, Kesehatan, Politeknik Negeri Jember, Ayu Febriyatna, S.ST., M.Gizi (Dosen Pembimbing).

Rumah sakit adalah suatu instansi yang memiliki fungsi untuk menyelenggarakan kegiatan pelayanan kesehatan masyarakat dengan inti pelayanan medis melalui berbagai pendekatan yaitu pendekatan preventif, kuratif, rehabilitative, serta promotif. Pelayanan gizi menjadi salah satu bagian dari pelayanan kesehatan yang ada di rumah sakit. Ruang lingkup pelayanan gizi antara lain pelayanan gizi rawat inap, pelayanan gizi rawat jalan, penelitian serta pengembangan gizi, dan juga penyelenggaraan makanan. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit terdiri dari berbagai kegiatan yaitu pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan, serta penyajian makanan. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan ini dilakukan bertujuan untuk meningkatkan wawasan, pengetahuan, serta pemahaman mahasiswa terkait kegiatan di RSD Kalisat Jember yang nantinya diharapkan dapat menjadi bekal ilmu dan pengalaman setelah lulus menjadi Sarjana Terapan Gizi. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan tahun 2021 ini dilaksanakan secara daring.

Kegiatan yang dilakukan selama PKL MSPM di RSD Kalisat Jember dimulai dengan mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan dan produksi makanan tingkat keluarga. Selanjutnya, mengidentifikasi sumber daya manusia dengan metode WISN, mengidentifikasi *layout* dapur, mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya, menyusun menu 3 hari sesuai standar RSD Kalisat Jember, menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun, melakukan uji daya terima dan menganalisisnya, melakukan pengembangan/modifikasi menu, melakukan analisis HACCP pada menu yang telah dimodifikasi, serta memberikan pendidikan, latihan dan

intervensi pada promosi kesehatan dengan tema personal hygiene pada penjamah makanan dalam pengelolaan makanan.