

RINGKASAN

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Perkebunan Jember Klinik Kabupaten Jember Delvi Dwi Like Lutfia, NIM G42180317, Tahun 2021, Program Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember, Apt. Zora Olivia, S. Farm., M. Farm (Dosen Pembimbing).

Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktik pada perusahaan/industri/rumah sakit dan/atau instansi lainnya, yang diharapkan dapat menjadi wadah penumbuhan keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa. Kegiatan PKL ini dilaksanakan pada institusi penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial khususnya pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang menyelenggarakan penyelenggaraan makanan masak yaitu di Rumah Sakit Perkebunan Jember Klinik. Kegiatan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) dimulai dari mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan dan produksi makanan dalam tingkat keluarga. Kegiatan penyelenggaraan makanan yang dilakukan secara daring di RS Perkebunan Jember Klinik dimulai dari mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan 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 standart (standart porsi, standart bumbu dan standart 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 (diklat higiene sanitasi makanan dan penjamah makanan).