

## RINGKASAN

**Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di RSD Kalisat Kabupaten Jember** Ravika Febri Wijayanti, NIM G42180366, Tahun 2021, Program Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember, dr. Arisanty Nur S. R., M.Gizi (Dosen Pembimbing).

Kegiatan PKL MSPM dilaksanakan di Rumah Sakit Daerah (RSD) Kalisat Kabupaten Jember. Waktu pelaksanaan PKL yaitu tanggal 25 Oktober – 26 November 2021. Kegiatan PKL ini dilakukan secara daring (online) dan didampingi oleh dosen pembimbing dari program studi gizi klinik Politeknik Negeri Jember serta CI dari RSD Kalisat.

Perhitungan kebutuhan tenaga kerja kepala instalasi gizi, nutrisionist, juru masak, dan pramusaji diperoleh hasil 1. Nutrisionist, juru masak, dan pramusaji di RSD Kalisat memiliki pembagian kerja menjadi 3 shift setiap harinya. Sehingga nutrisionist, juru masak, dan pramusaji yang dibutuhkan adalah sebanyak 3 orang dalam sehari sedangkan jumlah nutrisionist 4 orang, juru masak 5 orang dan pramusaji 3 orang. Jadi kebutuhan kepala instalasi gizi, nutrisionist, juru masak, dan pramusaji di RSD Kalisat sudah terpenuhi.

Berdasarkan fungsinya, tipe dapur di RSD Kalisat masuk dalam kategori *Combined Preparation and Finishing Kitchen*. *Combined Preparation and Finishing Kitchen* adalah tipe dapur yang biasanya terdapat pada perusahaan ukuran menengah yang memungkinkan untuk mempersiapkan sejumlah standar menu dan porsi tertentu. Layout ruang pengolahan di RSD Kalisat adalah berbentuk “L”.

Sumber biaya di RSD Kalisat berasal dari BLUD. Ketetapan food cost di RSD Kalisat adalah 40%. Berdasarkan perhitungan yang ada diperoleh hasil bahwa harga tertinggi ada pada menu makanan saring kelas VIP dan kelas 1 yaitu Rp. 92.578. sedangkan harga terendah ada pada menu makanan saring kelas 2 dan kelas 3 yaitu Rp. 48.958.

Penyusunan menu selama 3 hari dan disesuaikan dengan master menu yang telah ditentukan oleh CI RSD Kalisat. Melakukan proses pengolahan salah satu menu yang telah dibuat adalah nasi, omelet, tahu kecap, dan tumis buncis.

Membuat modifikasi resep bahan dasar tempe yaitu tempe berbungkus daun dengan bahan tempe, bawang putih, garam, dan telur.

Proses CCP atau titik kritis proses pembuatan pepes tempe adalah saat pengukusan. Suhu dan waktu yang digunakan dalam proses pengukusan harus sesuai yaitu dengan suhu  $>85^{\circ}\text{C}$  dengan waktu  $>15$  menit. Kegiatan diklat dilakukan kepada penjamah makanan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan penggunaan APD kepada penjamah makanan. Diklat dilakukan dengan tema “Pengaruh Ketidakpatuhan Dalam Penggunaan APD Terhadap Kelaikan Makanan Serta Cara Penggunaan APD yang Baik & Benar”.