

## HALAMAN RINGKASAN

**Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Di RSD Kalisat Jember**, Nur Erlina Wulan Dari, NIM G42181813, Tahun 2021, 103 halaman, Program Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember.

Praktek Kerja Lapang (PKL) dilakukan di Rumah Sakit Daerah Kalisat Jember selama 24 hari yang dimulai tanggal 25 Oktober s/d 27 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 dari kegiatan analisa ketenagaan, analisa sarana dan prasarana, analisa biaya, serta evaluasi dan pelaporan. Penyelenggaraan makanan merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi yang dilaksanakan dalam rangka penyediaan makanan bagi kelompok di sebuah institusi guna mencapai status gizi yang optimal. Tujuan penyelenggaraan makanan adalah menyediakan makanan yang berkualitas baik, bervariasi, memenuhi kecukupan gizi, dapat diterima, dan menyenangkan konsumen dengan memperhatikan standar higiene dan sanitasi yang tinggi termasuk macam peralatan dan sarana yang digunakan. Selain itu dilakukan analisa HACCP berdasarkan Codex.