

RINGKASAN

Dari hasil dari Kegiatan Praktik Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilakukan di RSD Kalisat Jember secara daring dapat disimpulkan:

1. Isi dari video pengadaan bahan makanan meliputi pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan dirumah masing-masing dapat dilakukan sesuai dengan teori pengadaan bahan makanan.
2. Isi dari video produksi makanan yang dimulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan dirumah masing-masing dapat dilakukan sesuai dengan teori produksi makanan.
3. Didapatkan hasil perbandingan antara perhitungan WISN yang dilakukan dengan sumber daya manusia yang tersedia di instalasi gizi RSD Kalisat Jember. Pemenuhan sumber daya manusia bidang Nutrisisionis Ahli Pertama, Nutrisisionis Mahir, Nutrisisionis Terampil, dan pramu bakti (juru masak dan juru saji) sudah memenuhi standar WISN.
4. Lay out dapur di RSD Kalisat Jember termasuk kedalam tipe dapur *Combined Preparation and Finishing Kitchen*. Ruang pada Instalasi Gizi RSD Kalisat Jember sudah memenuhi Pedoman Teknis Sarana dan Prasarana Rumah Sakit Tipe C.
5. Sumber biaya RSD Kalisat Jember didapatkan dari anggaran APBN KABUPATEN JEMBER (DPA RSD KALISAT) dengan rincian pembelanjaan untuk bahan makanan dan minuman dalam 1 tahun sebesar Rp. 460.800.000. Didapatkan perhitungan food cost dengan standart cost sebesar 50%.
6. Dilakukan pembuatan menu 3 hari sesuai dengan master menu RSD Kalisat Jember, standar porsi, standar bumbu dan melakukan pengamatan standar kualitas