

## RINGKASAN

**Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Di RS Citra Husada Jember**, Triska Nada Anisa, NIM G42182148, Tahun 2022, halaman, Gizi Klinik, Kesehatan, Politeknik Negeri Jember, Galih Purnasari, S. Gz., M. Si (Dosen Pembimbing).

Tujuan penyelenggaraan makanan institusi yaitu untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat. Apabila manajemen pengelolaan gizi institusi baik maka pangan yang tersedia bagi seseorang atau sekelompok orang dapat tercukupi dengan baik pula. Keberadaan penyelenggaraan makanan untuk orang banyak (institusi) menjadi hal yang sangat penting untuk dapat menyediakan makanan yang berkualitas baik, memenuhi kecukupan gizi, bervariasi, dapat diterima menyenangkan konsumen dengan memperhatikan standar sanitasi dan kebersihan yang tinggi termasuk macam peralatan dan sarana yang digunakan.

Lokasi PKL dilaksanakan di Rumah Sakit Citra Husada yang terletak di Jl. Teratai No.22, Gebang Timur, Gebang, Kec. Patrang, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68117. Kegiatan PKLMSPM ini dilakukan secara daring selama pandemi per individu di rumah masing-masing. Kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa selama masa PKL MSPM daring sebanyak 11 kegiatan dengan ketentuan waktu pengerjaan yang berbeda-beda pada masing-masing kegiatan. Kegiatan-kegiatan tersebut nantinya dilaporkan dalam bentuk laporan akhir di akhir masa PKL MSPM. Selama pelaksanaan 11 kegiatan tersebut, mahasiswa bebas melakukan bimbingan dengan dosen pembimbing dari kampus maupun dengan Clinical Instructor dari Rumah Sakit Citra Husada Jember.

Kegiatan pengadaan bahan makanan meliputi pemesanan, penerimaan, penyaluran, pemesanan bahan makanan berdasarkan pada menu dan jumlah pasien yang dilayani. Penerimaan bahan makanan dilakukan dengan melakukan pemeriksaan, penimbangan, pencatatan, dan pelaporan. Kegiatan produksi makanan dilakukan sesuai dengan siklus menu, standar resep, dan standar bumbu dari masing-masing kelas rawat inap. Layout dapur RS. Citra Husada memiliki

tipe Combined Preparation and Finishing Kitchen. Tata letak dapur ialah tipe *single line* atau *line shape* atau garis lurus. Dapur dengan tipe ini, bentuk dapurnya sederhana, hanya berupa susunan kabinet memanjang yang menampung seluruh fungsi dapur pada satu garis lurus. Modifikasi menu enteral rumah sakit untuk pasien GGK (Gagal Ginjal Kronik). Hasil modifikasi menu ialah dengan menambahkan telur ayam dan jamur kuping. Pendidikan dan pelatihan untuk penjamah makanan dilakukan sesuai tema tentang Keselamatan Kerja Pada Penjamah Makanan Mulai Dari Penerimaan Sampai Distribusi Makanan.