

## HALAMAN RINGKASAN

**Laporan Praktik Kerja Lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di RSD Kalisat Jember.** Siti Dhaimatus Zahro. NIM G42180467. Tahun 2022. 109 hlm. Program Studi Gizi Klinik. Jurusan Kesehatan. Politeknik Negeri Jember. Dhiyani Ayu Perwiraningrum, S.KM., M.PH (Dosen Pembimbing).

Praktik Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) ini bertujuan untuk menghasilkan tenaga profesi gizi yang mampu mengamalkan kemampuan profesi secara baik, berdedikasi tinggi terhadap profesi dan klien, dan tanggap terhadap perkembangan ilmu dan teknologi penanganan gizi. Pelaksanaan PKL ini dilaksanakan pada tanggal 25 Oktober hingga tanggal 25 November 2021 secara daring di RSD Kalisat Jember. Kegiatan PKL Pelaksanaan PKL MSPM terdiri dari 11 kegiatan yang harus dilakukan oleh setiap mahasiswa. Kegiatan PKL MSPM meliputi pembuatan video dalam pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan), pembuatan video produksi makanan (persiapan, pengolahan hingga evaluasi hasil pengolahan), mengidentifikasi sumber daya manusia ketenagaan pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi), mengidentifikasi lay out dapur, mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya dan indikator penggunaan biaya), menyusun menu selama tiga hari sesuai dengan standar (standar porsi, standar bumbu dan standar kualitas), menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai dengan susunan menu selama tiga hari, melakukan uji daya terima dan menganalisis hasil uji, melakukan pengembangan/ modifikasi resep, melakukan analisis HACCP pada menu yang telah dimodifikasi dan memberikan pendidikan. Pemberian Diklat promkes kepada penjamah makanan mengenai Higiene dan Sanitasi pada Pengolahan dan Penyimpanan Makanan Jadi dalam Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit.