

## HALAMAN RINGKASAN

**Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit Citra Husada Kabupaten Jember**, Fahrani Nur Ngizan, NIM G42182260, Tahun 2021, halaman 107, Gizi Klinik, Kesehatan, Politeknik Negeri Jember, Agatha Widiyawati, S. ST., M. Gizi (Dosen Pembimbing PKL)

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan suatu pelayanan penyelenggaraan makanan yang disajikan dalam jumlah porsi besar. Rangkaian kegiatan penyelenggaraan makanan dimulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian menu kepada pasien dengan tujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal. Keberhasilan pelayanan gizi di Rumah Sakit menjadi salah satu penunjang komponen dalam proses kesembuhan penyakit pasien. Manajemen penyelenggaraan makanan yang baik apabila seluruh proses pengelolaan makanan dari bahan mentah sampai makanan matang terlaksana dengan baik dan berkualitas. Tujuan dari kegiatan PKL ini adalah meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Citra Husada Jember, sehingga diharapkan mahasiswa mendapatkan bekal dan pengalaman yang cukup untuk bekerja setelah lulus dengan gelar Sarjana Terapan Gizi (S.Tr.Gz). Kegiatan PKL MSPM dilaksanakan di Rumah Sakit Citra Husada Jember secara daring pada tanggal 25 Oktober – 26 November 2021 dengan uraian 11 kegiatan PKL. Kegiatan – kegiatan tersebut nantinya dilaporkan dalam bentuk laporan akhir diakhir masa PKL MSPM.

Kegiatan PKL MSPM dimulai dengan kegiatan identifikasi proses pengadaan bahan makanan yang meliputi perencanaan, pengadaan, penerimaan, penyimpanan, dan penyaluran bahan makanan. Kegiatan produksi makanan yang dilakukan mulai dari persiapan, pengolahan, dan evaluasi. Pada kegiatan selanjutnya mahasiswa mengidentifikasi sistem penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Citra Husada. Tenaga kerja di RS Citra Husada pada setiap unit kerja instalasi gizi sudah memenuhi kebutuhan, akan tetapi pada unit kerja staff

pengantar masih mengalami kekurangan jumlah tenaga kerja yaitu sebanyak 3 orang. Dengan hal ini, RS Citra Husada dapat mempertimbangkan penambahan sumber daya manusia dalam menekankan beban kerja yang ada. Dapur Instalasi Gizi Rumah Sakit Citra Husada Jember memiliki tipe dapur *Combined Preparation and Finishing Kitchen*. Tipe tata letak dapur yaitu tipe pulau dan alur kerja dapur yaitu searah dan berurutan dari penerimaan bahan makanan hingga distribusi makanan. biaya *food cost* pada penyelenggaraan makanan dari masing-masing kelas VIP, VVIP, I, II, dan III RS Citra Husada terdapat selisih *food cost* antara tahun 2020 dan 2021 dikarenakan adanya perubahan harga tiap bahan makanan yang sifatnya fluaktif.

Kegiatan selanjutnya penyusunan menu satu siklus 3 hari sesuai standar porsi, standar bumbu, dan standar kualitas. Kemudian dilakukan proses produksi makanan untuk dilakukan uji daya terima makanan dengan tiga metode yaitu uji mutu hedonic, uji hedonic, dan sisa makanan. Kebutuhan bahan makanan dihitung berdasarkan frekuensi jumlah penggunaan bahan makanan dalam satu siklus dikalikan dengan berat kotor dan jumlah pasien.

Hasil kegiatan modifikasi menu makanan saring diet gagal ginjal kronik 1900 kkal dan protein 40 gram memanfaatkan pangan fungsional namun tetap memperhatikan standar dan syarat diet gagal ginjal kronik yang telah ditentukan. Proses modifikasi menu sesuai dengan HACCP yang dianalisis dari 12 tahapan HACCP. Kegiatan terakhir yaitu pendidikan dan pelatihan gizi dengan tema 6 langkah cuci tangan bagi penjamah makanan yang disampaikan melalui video penyampaian.