

## **RINGKASAN**

**Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Rsd Kalisat Jember** Vindi Atikatus Zuhro, NIM G42170479, Tahun 2022, Program Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember, Ria Chandra Kartika, S.KM., M. Kes (Pembimbing).

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan suatu sistem yang sangat penting dalam sistem pelayanan rumah sakit. Di dalam rumah sakit terdapat pasien yang harus dilayani oleh rumah sakit terutama dalam hal pemenuhan gizi dan pemulihan yang dapat dibantu dengan pemberian asupan gizi yang baik. Pengelolaan dalam sebuah instansi seperti rumah sakit memerlukan manajemen yang tepat.

RSD Kalisat Kab. Jember merupakan rumah sakit publik dengan tipe C yang memberikan pelayanan rawat jalan, rawat inap, gawat darurat, instalasi bedah dan pelayanan penunjang. Instalasi rawat jalan RSD Kalisat Kab. Jember terdiri atas poliklinik umum, anak, penyakit dalam, kebidanan & penyakit kandungan, syaraf, mata, bedah, dan gigi & mulut. Pada tahun 2015, poliklinik umum dan mata tidak tersedia lagi digantikan oleh poliklinik jantung.

Kegiatan yang dilakukan instalasi gizi yaitu perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan, penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan dan evaluasi.

Praktik Kerja Lapang Manajemen Sstem Penyelenggaraan Makanan dilakukan di RSD Kalisat Jember. Dikarnakan saat ini terjadi pandemi Covid-19 sehingga PKL MSPM tidak dapat dilakukan secara langsung melainkan secara online.

Prosedur pengadaan bahan makanan, yaitu menyiapkan buku permintaan bahan makanan kemudian mencatat kebutuhan bahan makanan yg diperlukan disesuaikan dengan jumlah pasien yg dilayani dan siklus menu.

Produksi makanan di rumah sakit merupakan kegiatan mengubah bahan mentah menjadi makanan yang berkualitas tinggi melalui beberapa proses yang saling berkaitan yaitu persiapan, pemasakan dan distribusi makanan.

Hasil analisis ketenagakerjaan di RSD Kalisat diperoleh hasil tenaga ahli gizi yang dibutuhkan sebanyak 4 orang dengan jam kerja 7 jam/hari dengan 6 hari aktif/minggu. Berdasarkan data yang ada tenaga kerja ahli gizi pada RSD Kalisat sebanyak 4 orang, sehingga dapat disimpulkan bahwa jumlah tenaga kerja ahli gizi di RSD Kalisat sudah tercukupi.

Penataan dapur pada RS Kalisat dapat dikatakan sangat fleksibel, dan sudah menggunakan prinsip dasar yang harus dipenuhi dalam mendesain dan mengatur *lay out* dapur. Dapur juga berperan penting dalam menentukan keberhasilan upaya sanitasi makanan secara keseluruhan.

Analisis yang dilakukan pada praktikum ini yaitu menganalisis makanan Sup daging kacang merah yang bertujuan untuk mengontrol kondisi makanan, HACCP ini sangat penting dan dibutuhkan untuk mengurangi terjadinya resiko bahaya dari makanan tersebut.

Pada kegiatan ini mahasiswa diberikan tugas untuk melakukan pelatihan, pendidikan dan intervensi lain pada promosi kesehatan, yang kemudian mahasiswa diharuskan untuk membuat materi dan memvideokan materi yang diawali dengan story board.