

## **RINGKASAN**

**Manajemen Penyelenggaraan Makanan di RSD Kalisat Jember.** Athiyatul Karimah, NIM G42170460, Tahun 2022, Jurusan Kesehatan, Program Studi Gizi Klinik Politeknik Negeri Jember, dr. Arinda Lironika Suryana, M.Kes (Pembimbing).

Pelayanan gizi rumah sakit merupakan suatu pelayanan yang bertujuan untuk membantu pasien memperoleh makanan yang sesuai guna mencapai status gizi yang sebaik-baiknya selama mendapatkan perawatan. Semua pasien di rumah sakit memerlukan pelayanan gizi yang bermutu untuk mempertahankan status gizi yang optimal sehingga tidak menyebabkan terjadinya kurang. Pada kegiatan praktek kerja lapang (PKL) penyelenggaraan makanan ini dilakukan di RSUD Kalisat Jember, pada tanggal 16 November – 15 Desember 2020. Metode Praktik Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan ini dilaksanakan via online atau daring. Instalasi Gizi RSD Kalisat merupakan bagian kelengkapan non medis rumah sakit yang berperan menangani masalah gizi atau memberikan pelayanan gizi. Adapun ruang lingkupnya meliputi pelayanan gizi rawat jalan, pelayanan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan, serta penelitian dan pengembangan gizi.

Sejarah Perkembangan Rumah Sakit Daerah Kalisat berawal dari terdapatnya Puskesmas Kalisat 1 yang merupakan Puskesmas Perawatan dengan kapasitas 86 Tempat Tidur, berdasarkan SK Bupati Jember No. 188.45/388/012/2001 tanggal 30 Desember 2001 tentang Uji Coba Puskesmas Kalisat 1 menjadi Rumah Sakit Daerah Kalisat dan pada awal pembentukannya merupakan Unit Pelayanan Teknis Dinas Kesehatan Kabupaten Jember. Telah dilaksanakan uji coba sebagai rumah sakit selama 2 tahun mulai Januari 2001 sampai Desember 2002. Rumah Sakit Daerah Kalisat ditetapkan menjadi Lembaga Teknis Daerah sebagai kantor berdasarkan SOTK Perda nomor 26 Tahun 2002 tentang Susunan Organisasi dan Tata Kerja Rumah Sakit Daerah Kalisat.

Pada PKL MSPM ini terdapat 11 tugas yang dimana data diperoleh dari CI rumah sakit daerah Kalisat Jember. Untuk kegiatan PKL manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dimulai dengan mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan) dimana mahasiswa memvideokan kegiatan tersebut di keluarga masing-masing. Kemudian kegiatan selanjutnya yaitu mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan dan mahasiswa memasak menu sendiri lalu divideokan.

Pada kegiatan praktik kerja lapang ini mahasiswa diberikan tugas membuat video mengenai kegiatan pengadaan bahan makanan pada keluarga. Metode yang digunakan pada kegiatan pengadanan bahan ini yaitu secara offline. Kegiatan pengadaan offline ini, dimulai dari pembelian bahan makanan yang dilakukan di pasar, penerimaan, penyimpanan, dan penyaluran bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan ini merupakan suatu cara menyimpan, menata, dan membedakan anantara bahan makanan kering dan basah. Tahap penyimpanan bahan makanan pada kegiatan ini dilakukan setelah tahap pembelian bahan makanan di pasar yang kemudian di simpan dengan memperhatikan karakteristik bahan makanan tersebut, agar terhindar dari terjdinya kontaminasi antar bahan makanan.