

HALAMAN RINGKASAN

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Daerah Kalisat Kabupaten Jember, Lilis Styoningsih, NIM G42180170, Tahun 2022, 80 hlm, Program Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember, Huda Oktafa, S.Tp, MP (Dosen Pembimbing).

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu politeknik yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian yang dibutuhkan stakeholder sebagai pengguna lulusan. Sistem pendidikan yang diberikan yaitu berada pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan memberikan pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat, sehingga lulusan Politeknik Negeri Jember mampu mengembangkan diri terhadap perubahan lingkungan. Lulusan Politeknik Negeri Jember mampu diharapkan bisa memasuki dunia kerja, serta dapat memberdayakan dan mengangkat potensi daerah dan mampu berwirausaha secara mandiri.

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) manajemen sistem penyelenggaraan makanan tahun 2021 dilakukan secara daring dan dilaksanakan di Rumah Sakit Daerah Kalisat Jember. Ada 11 macam kegiatan yang harus mahasiswa lakukan yaitu mulai dari proses pengadaan bahan makanan mulai dari pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan dilakukan dirumah masing-masing, selain itu kegiatan selanjutnya yaitu produksi makanan yang juga dilakukan dirumah masing-masing. Kegiatan selanjutnya yaitu mengidentifikasi sumber daya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) metode WISN, mengidentifikasi layout dapur, mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya), menyusun menu 3 hari atau 1 minggu sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas), menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun, melakukan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji, melakukan pengembangan/modifikasi resep/makanan enteral/NGT, melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP codex, memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan). Kegiatan ini berlangsung dari tanggal 25 Oktober 2021 – 22 November 2021.