

RINGKASAN

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Rumkit TK III Baladhika Husada Jember, Islaha Rezza Haida, NIM G42180877, Tahun 2021, Program Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember.

Praktik Kerja Lapangan dilakukan di Rumkit TK III Baladhika Husada Jember yang berlangsung mulai dari tanggal 25 Oktober hingga 26 November 2021. PKL MSPM pada masa pandemi covid-19 dilakukan secara daring di rumah masing-masing mahasiswa secara individu.

PKL MSPM terdapat 11 kegiatan yang dilakukan selama 26 hari dimulai dengan kegiatan identifikasi pengadaan bahan makanan di tingkat rumah tangga yaitu proses/kegiatan dalam penyediaan bahan makanan yang meliputi perencanaan bahan makanan yang dibutuhkan, pembelian bahan makanan dengan melakukan pembelian langsung ke pasar, penerimaan bahan makanan yang langsung dilakukan bersamaan dengan pembelian bahan makanan, penyimpanan bahan makanan dengan benar dan tepat, serta penyaluran bahan makanan yang akan di produksi, yang setiap prosesnya didokumentasikan melalui video dan foto. Kegiatan identifikasi produksi di tingkat rumah tangga yaitu suatu proses kegiatan yang meliputi persiapan dan pengolahan bahan makanan menjadi makanan siap saji diantaranya menu makanan nasi putih, sayur capcay, telur dadar, tahu dan tempe goreng, serta buah mangga, yang selanjutnya dievaluasi oleh 3 orang panelis dari anggota keluarga dengan penilaian warna dan rasa sangat disukai serta aroma dan tekstur disukai, yang setiap prosesnya didokumentasikan melalui video dan foto. Identifikasi ketenagaan menggunakan metode WISN yaitu perhitungan kebutuhan sumber daya manusia berdasarkan beban pekerjaan nyata yang dilaksanakan oleh tiap kategori SDM kesehatan pada Rumkit TK III Baladhika Husada Jember, sehingga SDM yang telah dihitung telah sesuai. Identifikasi layout dapur Rumkit TK III Baladhika Husada Jember dengan mengamati denah yang ada yaitu menggunakan tipe dapur *Combined Preparation and Finishing Kitchen* dan layout dapur koridor (*Double Line*). Biaya pengadaan bahan makanan dilakukan setiap hari dengan pembayaran setiap 1 bulan sekali oleh pihak ketiga yaitu PT. Pangan

Makmur Bersama dan harga makanan yang dijual oleh Rumkit TK III Baladhika Husada Jember paling tinggi pada jenis makanan saring. Menyusun menu selama 3 hari berdasarkan pola menu, master menu, standar porsi, standar bumbu, dan standar kualitas yang ada di Rumkit TK III Baladhika Husada Jember, setelah itu menghitung kebutuhan bahan makanan yang diperlukan untuk menu 3 hari yang sudah disusun, yang paling banyak dibutuhkan adalah beras, telur ayam, tahu, wortel, mangga dan jeruk, susu kental manis, santan, serta cabai merah. Melakukan uji daya terima pada salah satu menu dari menu 3 hari yang telah disusun, yang dipilih oleh CI yaitu otak-otak bandeng dengan penampilan, warna, dan aroma suka karena menarik, sangat kuning kecoklatan, serta harum, tekstur dan rasa sangat suka karena renyah dan lembut serta sangat lezat dan gurih, uji daya terima dilakukan oleh 3 orang anggota keluarga sebagai panelis. Pengembangan/modifikasi yang dipilihkan CI adalah formula enteral sotika (soya energi tinggi protein tinggi) yang diperuntukkan bagi pasien diit makanan cair yang alergi susu sapi dengan kandungan bahan makanan yang kompleks dan mudah dicerna, selanjutnya dilakukan HACCP pada menu modifikasi yang terdapat 3 proses tahapan dengan titik kritis yang diperlukan pengendalian bahaya diantaranya pada proses pengukusan telur bebek, pengolahan formula enteral dan penyajian formula enteral. Kegiatan yang ke 11 atau yang terakhir merupakan pendidikan dan pelatihan atau diklat yang diperuntukkan bagi penjamah makanan terkait APD yang benar dan tepat di penyelenggaraan makanan rumah sakit dengan tujuan diharapkannya penjamah makanan rumah sakit mengetahui dan menerapkan penggunaan APD yang benar, tepat dan sesuai, yang disampaikan menggunakan media video dan power point.

PKL MSPM yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa dalam proses pengadaan bahan makanan dan produksi makanan pada tingkat keluarga terdapat perbedaan dengan di Rumkit TK III Baladhika Husada Jember. Ketenagaan yang dihitung dengan metode WISN dapat dikatakan tercukupi dan tidak perlu menambah tenaga kerja.