

RINGKASAN

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi RSD Kalisat Jember, Fara Ismi Fanisa, NIM G42181332, Tahun 2021, Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember, Ir. Rindiani, MP (Dosen Pembimbing).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan penyelenggaraan makanan yang paling kompleks karena melibatkan banyak jumlah tenaga kerja untuk menghasilkan makanan bagi para pasien dengan jumlah dan jenis menu yang bervariasi. Hal tersebut bertujuan guna menyediakan makanan yang tepat bagi pasien untuk menunjang proses kesembuhan. Tujuan dari kegiatan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan adalah mengetahui sistem penyelenggaraan makanan yang ada di Rumah Sakit Daerah Kalisat Jember. Praktik Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan ini dilaksanakan pada bulan Oktober sampai November 2021.

Kegiatan PKL MSPM ini dimulai dengan mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan mulai dari pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan penyaluran bahan makanan di rumah masing-masing, mengidentifikasi kegiatan produksi yang meliputi persiapan, pengolahan, hingga evaluasi hasil pengolahan di rumah masing-masing, mengidentifikasi sumber daya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tugas pokok dan fungsi, dan kualifikasi) menggunakan metode WISN, mengidentifikasi *lay out* dapur pada RSD Kalisat, mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, dan indikator penggunaan biaya) yang ada di RSD Kalisat, menyusun menu 3 hari sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, dan standar kualitas), menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun, memasak salah satu menu yang ada pada menu 3 hari yang telah dibuat sebelumnya lalu melaksanakan uji daya terima serta menganalisis data hasil uji, melakukan pengembangan/modifikasi resep/makanan enteral/NGT yang telah ditentukan oleh CI RSD Kalisat yaitu memodifikasi 2 macam lauk hewani, melakukan analisis HACCP dari modifikasi resep yang telah dibuat menggunakan form HACCP, serta memberikan pendidikan, pelatihan, dan intervensi lain pada promosi kesehatan atau pencegahan bagi penjamah makanan.