

HALAMAN RINGKASAN

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi RSD Kalisat Kabupaten Jember, Nadia Nurul Fazryani Setiawan, NIM G42181729, Tahun 2021, halaman 88, Gizi Klinik, Kesehatan, Politeknik Negeri Jember, dr. Adhiningsih Yulianti, M.Gizi (Dosen Pembimbing).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah rangkaian kegiatan dari perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada pasien. Hal ini juga termasuk pencatatan dan evaluasi dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. Tujuan penyelenggaraan makanan di RS yaitu untuk menyediakan makanan yang berkualitas, bervariasi, memenuhi kebutuhan gizi, dapat diterima, dan layak bagi pasien untuk mencapai status gizi optimal.

Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di Rumah Sakit Daerah Kalisat Kabupaten Jember secara daring pada tanggal 25 Oktober 2021-26 November 2021. Tujuan PKL MSPM yaitu meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan di RSD Kalisat sehingga diharapkan mahasiswa mendapatkan bekal dan pengalaman yang cukup untuk bekerja setelah lulus menjadi Sarjana Terapan Gizi (S.Tr.Gz).

Kegiatan PKL MSPM dimulai dari mengidentifikasi pengadaan bahan makanan dengan membuat dan mengidentifikasi kegiatan produksi makanan dengan membuat video, selanjutnya mengidentifikasi SDM yang ada pada penyelenggaraan makanan di RSD Kalisat dengan metode WISN, mengidentifikasi lay out dapur RSD Kalisat, mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya sesuai data yang diberikan oleh CI RS, menyusun menu 3 hari sesuai dengan standar, menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari, melaksanakan uji daya terima pada menu yang telah dibuat, melakukan modifikasi makanan biasa/lunak, melakukan analisis HACCP pada menu modifikasi, dan memberikan diklat bagi penjamah makanan secara daring dengan tema “Cara Memasak yang Sehat”.