

HALAMAN RINGKASAN

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan suatu pelayanan dimana penyelenggaraan makanan disajikan dalam jumlah porsi yang besar atau banyak. Rangkaian dari kegiatan penyelenggaraan makanan dimulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian kepada konsumen atau pasien dalam rangka mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan hingga evaluasi. Tujuan utama dari penyelenggaraan makanan yaitu menyajikan suatu makanan dengan baik dan menarik agar konsumen merasa puas dengan makanan yang disajikan tersebut (Nurjaya *et al.*, 2020). Penyelenggaraan makanan institusi dapat dijadikan sebagai sarana untuk meningkatkan keadaan gizi bagi setiap konsumennya apabila institusi tersebut dapat menyediakan makanan yang memenuhi prinsip-prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi. Prinsip-prinsip dasar tersebut antara lain yaitu menyediakan makanan yang sesuai dengan macam dan jumlah zat gizi yang diperlukan konsumen, disiapkan dengan cita rasa yang tinggi serta memenuhi syarat hygiene dan sanitasi (Taqui, 2014).

Lokasi praktik kerja lapang dilakukan di Rumah Sakit Citra Husada Jember yang berlokasi di Jl. Teratai No. 22 Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember Jawa Timur, Kode Pos 68117. Kegiatan praktik kerja lapang dilakukan secara daring secara individu di rumah masing – masing. Adapun kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa sebanyak 11 kegiatan dengan ketentuan waktu pengerjaan yang berbeda – beda pada tiap kegiatan. Kegiatan tersebut nantinya akan dilaporkan dalam bentuk laporan akhir praktik kerja lapang manajemen sistem penyelenggaraan makanan. selama waktu pengerjaan 11 kegiatan tersebut, mahasiswa bebas melakukan bimbingan dengan dosen pembimbing maupun *Clinical Instructor* dari Rumah Sakit Citra Husada Jember melalui *Whatsapp*.

Pada kegiatan PKL MSPM kali ini terdapat 11 kegiatan tersebut terdiri dari identifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan, identifikasi produksi bahan makanan, identifikasi sumber daya manusia dengan metode WISN, penyusunan kebutuhan rumah tangga, identifikasi lay out dapur, identifikasi dan evaluasi biaya, menyusun menu 3 hari sesuai standar, menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari, uji daya terima dan analisis data, modifikasi menu diet DM, analisis HACCP dan diklat penjamah makanan. Semua kegiatan tersebut didokumentasikan dalam bentuk foto maupun video.