

RINGKASAN

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Manajemen Asuhan Gizi pada Pasien *Combustio* grade II A-B 18 % disertai Hipertensi di Gedung Al-Aqsho Lantai 5 Ruang RSUD Haji Surabaya, Ismi Rizky Amalia, NIM G42161535, 177 halaman, Gizi Klinik, Kesehatan, Politeknik Negeri Jember.

Praktek Kerja Lapangan dilakukan di Rumah Sakit Umum Haji Surabaya yang berlangsung 10 minggu yang dimulai pada tanggal 6 Januari 2020 hingga 16 Maret 2020. Rangkaian kegiatan yang terdiri dari Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit yang dilakukan selama 4 minggu dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik yang dilakukan selama 6 minggu.

Kegiatan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan RSUD Kabupaten Haji Surabaya dimulai dari kegiatan analisa ketenagaan, analisa pengawasan, dan pengendalian mutu, evaluasi dan pelaporan, serta menganalisa sarana dan prasarana. Kemudian kegiatan penyelenggaraan makanan yang dilakukan dimulai dari pembuatan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penyaluran bahan makanan, penyiapan bahan, persiapan bahan, bumbu, pengolahan bahan makanan, sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien. Selain itu dilakukan analisa higiene sanitasi dengan mengacu pada pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit Tahun 2013.

Kegiatan Manajemen Asuhan Gizi Klinik di Instalasi Ruang Rawat Inap RSUD Haji Surabaya, mahasiswa dimulai dengan melakukan kegiatan *skrining* gizi, menilai status gizi pasien dan mengidentifikasi pasien dengan kebutuhan tertentu, dalam laporan ini dituliskan asuhan gizi klinik dilakukan kepada pasien. Mahasiswa menyusun menu sesuai dengan kondisi dan kebutuhan pasien serta memberikan konseling gizi pada pasien dengan bantuan leaflet dan bahan makanan penukar.