

## **RINGKASAN**

Manajemen sistem penyelenggaraan makanan merupakan sejumlah rangkaian kegiatan penyelenggaraan makanan dimulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, penyusunan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan distribusi makanan, pencatatan dan pelaporan hasil serta evaluasi (Kemenkes, 2013). Tujuan dari penyelenggaraan makanan adalah menyediakan makanan yang sehat, berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya, aman dan dapat diterima konsumen untuk mencapai status gizi optimal.

Kegiatan penyelenggaraan makanan merupakan rangkaian kegiatan yang melibatkan tenaga manusia, bahan baku, dana dan juga masukan lainnya. Tidak lain dan tidak bukan, tujuan akhir dari penyelenggaraan makanan adalah kualitas dan citarasa makanan yang dapat memuaskan konsumen. Tenaga menjadi hal yang penting dalam proses penyelenggaraan makanan karena merupakan kunci keberhasilan kegiatan penyelenggaraan makanan. Adapun fungsi-fungsi dalam manajemen sumber daya manusia meliputi, fungsi perencanaan dan penentuan kebutuhan tenaga, penelitian dan pengembangan, serta penilaian kinerja. Pada umumnya, tenaga kerja pdalam penyelenggaraan makanan dibagi menjadi tiga kelompok, yaitu tenaga pengolah yang bertanggungjawab atas perencanaan dan pengawasan, tenaga pelaksana yang bertanggungjawab atas produksi dan distribusi makanan dan tenaga pembantu pelaksana yang terlibat dalam kegiatan namun tidak memiliki tanggungjawab khusus.

Berdasarkan sifatnya, penyelenggaraan makanan dibagi menjadi dua yaitu, penyelenggaraan makanan komersial dan penyelenggaraan makanan non komersial. Penyelenggaraan makanan komersial merupakan penyelenggaraan makanan yang bertujuan untuk mendapatkan keuntungan seperti, usaha jasa boga kantin, kafetarian, restoran, dan warung makan. Sedangkan penyelenggaraan makanan non komersial

merupakan penyelenggaraan makanan yang tidak bertujuan untuk mengambil keuntungan seperti penyelenggaraan makanan di rumah sakit, asrama, panti asuhan, panti jompo, barak militer, pengungsi, dan narapidana.

Dari beberapa contoh penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial, penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan penyelenggaraan makanan yang paling kompleks dan memiliki tujuan khusus dimana konsumen yang dilayani berada dalam kondisi sakit dan sedang dirawat. Penyelenggaraan makanan rumah sakit tidak hanya untuk menyediakan makanan yang sehat, enak, dan sesuai dengan biaya saja, namun makanan yang disediakan juga harus mengandung nilai gizi yang sesuai dengan kondisi pasien sekaligus dapat menunjang dan mendukung proses penyembuhan. Sebagai mahasiswa yang menempuh pendidikan program studi gizi klinik, kegiatan praktik kerja lapang di rumah sakit ini merupakan sebuah upaya dalam meningkatkan wawasan dan keterampilan mahasiswa untuk mendapat gambaran bagaimana kegiatan – kegiatan yang penyelenggaraan makanan di rumah sakit sebagai bekal untuk kelak terjun ke dunia kerja.

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*.

Adapun 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.