

HALAMAN RINGKASAN

Rumah sakit adalah bagian integral dari suatu organisasi sosial dan kesehatan dengan fungsi menyediakan pelayanan paripurna (komprehensif), penyembuhan penyakit (kuratif) dan pencegahan penyakit (preventif) kepada masyarakat. Rumah sakit merupakan pusat pelatihan bagi tenaga kesehatan dan pusat penelitian medik. Pelayanan gizi merupakan salah satu bagian dari pelayanan kesehatan di rumah sakit. Ruang lingkup pelayanan gizi diantaranya meliputi pelayanan gizi rawat inap, pelayanan gizi rawat jalan, penelitian dan pengembangan gizi, serta penyelenggaraan makanan. Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat.

Tujuan dari kegiatan PKL ini adalah meningkatkan wawasan, pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan di Rumah Sakit Umum Daerah (RSD) Kalisat Jember, sehingga diharapkan mahasiswa mendapatkan bekal dan pengalaman yang cukup untuk bekerja setelah lulus menjadi Sarjana Terapan Gizi (S.Tr.Gz). Kegiatan PKL MSPM dilaksanakan di RSD Kalisat Jember secara daring pada tanggal 1 November – 26 November 2021. Hasil dari kegiatan PKL MSPM di RSD Kalisat Jember yaitu Pengadaan bahan makanan dilakukan dengan membuat video terkait pengadaan bahan makanan di rumah yang meliputi kegiatan pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, dan penyaluran bahan makanan yang dilakukan secara sederhana tetapi tetap memperhatikan teori yang berlaku. Produksi bahan makanan dilakukan dengan membuat video persiapan, pengolahan dan hasil evaluasi pengolahan menu, mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) metode WISN, mengidentifikasi *lay out* dapur, mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber Biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya), menyusun menu 3 hari atau 1 minggu sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas), menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang

telah disusun, melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji, melakukan pengembangan / modifikasi resep / makanan enteral/ NGT, melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP codex dan memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan).