

RINGKASAN

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Manajemen Asuhan Gizi Pasien Luka Bakar Listrik di Ruang Rawat Nakula 5.3 RSUD K.R.M.T. Wongsonegoro Kota Senarang, Kholipah, NIM G42161822 Tahun 2020, (277) halaman, Gizi Klinik, Kesehatan, Politeknik Negeri Jember.

Praktek Kerja Lapang dilakukan di Rumah Sakit Umum Daerah K.R.M.T. Wongsonegoro Kota Semarang berlangsung selama 3 bulan yaitu bulan Januari, Februari dan Maret. Secara garis besar, kegiatan terdiri dari Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) Rumah Sakit selama 4 minggu dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik (MAGK) selama 8 minggu.

Kegiatan MSPM terdiri dari identifikasi dan analisa proses pengadaan bahan makanan, produksi hingga distribusi, mengidentifikasi sumberdaya manusia, lay out dapur, biaya, menyusun menu tiga hari sesuai standar dan kebutuhan bahannya, melakukan uji daya terima melalui sisa makanan, penilaian kelayakan fisik dan sanitasi. Di samping itu juga terdapat kegiatan modifikasi resep, analisis HACCP, dan pelatihan atau diklat untuk tenaga kerja dapur.

Kegiatan MAGK dilaksanakan setelah kegiatan MSPM. Adapun rangkaian kegiatan yang dilakukan adalah *skinning* gizi, pengkajian gizi (mlalui data antropometri, biokimia, fisik dan klinis, riwayat diet dan riwayat personal), perencanaan diet, intervensi hingga monitoring dan evaluasi. Pada kasus mendalam dilakukan intervensi langsung serta edukasi gizi dengan media berupa *leaflet* dan bahan makanan penukar.