

RINGKASAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG MANAJEMEN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI RUMAH SAKIT CITRA HUSADA JEMBER

Oleh:

Yustina Kotouki
NIM G42182285

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) dilaksanakan selama 25 hari terhitung mulai tanggal 25 Oktober sampai dengan 25 November 2021 di RS Citra Husada Jember. Tujuan melakukan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan adalah untuk menciptakan tenaga profesional di bidang gizi yang mampu mempraktikkan kemampuan profesionalnya secara baik dan manusiawi, serta tanggung jawab terhadap perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dalam penanganan gizi. Manfaat yang diperoleh selama pelaksanaan MSPM PKL adalah mengetahui pengelolaan sistem pelayanan makanan di RS Citra Husada Jember yang akan dibandingkan dengan teori yang telah didapatkan selama perkuliahan. Metode pelaksanaan kegiatan yang menggunakan selama PKL ini secara online dan juga secara daring. Kegiatan yang dilakukan selama PKL ini terdiri dari mengidentifikasi persediaan makanan, mengidentifikasi kegiatan produksi makanan, mengidentifikasi sumber daya manusia (manpower), mengidentifikasi layout dapur rumah sakit, mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya, menyusun menu standar 3 hari, menghitung kebutuhan bahan makanan, melakukan uji daya terima dan menganalisis informasi uji, mengembangkan/memodifikasi resep, menganalisis resep atau menu HACCP, dan memberikan pendidikan, pelatihan, dan intervensi lain tentang pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan). Selama kegiatan PKL ini mahasiswa diharapkan mendapatkan banyak ilmu baru yang akan berguna dalam menghadapi dunia kerja, dari Instalasi Gizi RSCitra Husada Jember dan dapat menambah informasi dan masukan dalam melakukan sistem penyelenggaraan makanan dan pelayanan gizi di Rumah Sakit.