

## **RINGKASAN**

### **Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) Rumah Sakit Daerah Kalisat Kabupaten Jember**

Oleh:

Riasyah Al Waja Permatasari

NIM G42180219

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Rumah Sakit Daerah Kalisat Jember, Riasyah Al Waja Permatasari, NIM G42180219, Tahun 2021, Gizi Klinik, Kesehatan, Politeknik Negeri Jember, Huda Oktafa, S.TP., MP (Dosen Pembimbing). Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, pemesanan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Kegiatan PKL MSPM dilaksanakan di Rumah Sakit Perkebunan Jember Klinik secara daring pada tanggal 25 Oktober – 25 November 2021 dengan 11 kegiatan. Tujuan dari kegiatan PKL ini yaitu untuk meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit. Hasil dari kegiatan PKL ini yaitu sumber daya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan dengan metode WISN, mengidentifikasi lay out dapur, mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya), menyusun menu 3 hari sesuai standart (standart porsi, standart bumbu dan standart kualitas), menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun, melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji, melakukan pengembangan/modifikasi menu, melakukan analisis HACCP pada menu yang telah dimodifikasi dan memberikan pendidikan, latihan dan intervensi pada promosi Kesehatan.