

RINGKASAN

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) Rumah Sakit Perkebunan Jember Klinik Kabupaten Jember

Oleh :

Shafira Rahmatillah Mulyono

NIM G42180289

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Kegiatan Pelayanan Gizi Rumah Sakit meliputi : asuhan gizi rawat jalan, asuhan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan, serta penelitian dan pengembangan gizi. Pengorganisasian Pelayanan Gizi Rumah Sakit mengacu pada SK Menkes Nomor 983 Tahun 1998 tentang Organisasi Rumah Sakit dan Peraturan Menkes Nomor 1045/MENKES/PER/2006 tentang Pedoman Organisasi Rumah Sakit di lingkungan Departemen Kesehatan. Penyelenggaran 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. Tujuan dari kegiatan PKL ini yaitu untuk meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Perkebunan Jember Klinik, sehingga diharapkan mahasiswa mendapatkan bekal dan penagalaman yang cukup untuk bekerja setelah lulus menjadi Sarjana Terapan Gizi (S.Tr.Gz). Kegiatan PKL MSPM dilaksanakan di Rumah Sakit Perkebunan Jember Klinik secara daring pada tanggal 25 Oktober – 25 November 2021 dengan 11 kegiatan.

Kegiatan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit Perkebunan Jember Klinik Kabupaten Jember dimulai dari mengidentifikasi

kegiatan pengadaan bahan makanan dan produksi makanan dalam tingkat keluarga. Kemudian kegiatan penyelenggaraan makanan yang dilakukan secara daring di Rumah Sakit Perkebunan Jember Klinik dimulai dari mengidentifikasi sumber daya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan 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 (Diklat Hygiene Sanitasi Pada Penjamah Makanan)