

RINGKASAN

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan RSD Kalisat.

Prasetyo Yudowirawan, NIM G42181411, Tahun 2021. 80 Halaman, Kesehatan, Politeknik Negeri Jember, Alinea Dwi Elisanti., S.KM., M.Kes.

Pelayanan rumah sakit adalah sebagai salah satu komponen penunjang yang di selenggarakan oleh instalasi gizi yang bertujuan untuk menyeenggarakan makanan pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah suatu rangkaian mulai dari perencanaan sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik, jumlah sesuai kebutuhan serta pelayanan yang baik, dan layak sehingga memadai bagi klien atau konsumen yang membutuhkan. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang meliputi pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengangkutan makanan masak, penyimpanan makanan masak, dan penyajian makanan, hendaknya memperhatikan syarat higiene dan sanitasi, mengingat permasalahan dari suatu makanan ditentukan oleh ada tidaknya kontaminasi terhadap makanan (Soediono, dkk, 2009).

Kegiatan PKL ini dilakukan secara daring yang dilaksanakan pada RSD Kalisat Jember tanggal 25 November 2021 hingga tanggal 27 november 2021 kegiatan ini dilakukan daring karena adanya pandemic covid-19 yang menyebabkan PKL dilakukan secara daring. Pada PKL ini dilakukan dengan 11 kegiatan diantaranya yaitu Pengadaan Bahan Makanan, Identifikasi Produksi Bahan Makanan, Sumber daya manusia WISN, Identifikasi layout dapur, Evaluasi biaya penyelenggaraan makanan, Penyusunan Standar Makanan, Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan Sesuai Menu 3 hari, Uji Daya Terima dan Analisis Uji, Modifikasi makanan lauk hewani (Makanan Lunak), Analisis HACCP resep/ menu, pendidikan dan pelatihan gizi.

Pengadaan bahan makanan yang mengerjakan pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan penyaluran bahan makanan). Pada kegiatan produksi memasak nasi putih, ayam goreng, tempe goreng, dan tumisa kangkung dan di uji organoleptic oleh 3 responden. Identifikasi sumber daya manusia (Ketenagaan) yang ada di RSD Kalisat dengan cara perhitungan dengan metode WISN. Dan didapatkan hasil yang sesuai dengan waktu ketenagakerjaan di RSD Kalisat Pada tahap ini saya membuat mengidentifikasi dan melakukan penjelasan tentang *layout* dapur yang ada di rumah sakit kalisat tersebut dan dapat disimpulkan bahwa tata ruang RSD Kalisat sudah cukup baik. Biaya Yang dihitung yaitu (Food Cost) dan mengevaluasi hasil dari sumber biaya, variable biaya, jumlah kebutuhan dan

kebutuhan biaya) Modifikasi makanan lunak yaitu kroket sapi dan otak otak ayam Tahap penerapan HACCP, deskripsi produk, Menyusun alur proses, verifikasi diagram alir, dan identifikasi analisis bahaya. Membuat video diklat dengan Tema Personal Hygiene pada Penjamah Makanan dalam Pengelolaan Makanan dan saya mengambil judul keamanan personal hygiene terhadap makanan.