

RINGKASAN

MANAJEMEN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI RSPAL dr RAMELAN SURABAYA

Oleh
Santy Rosa Hadiano
G42192121

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) ini dilakukan selama 1 bulan dimulai pada tanggal 17 Oktober – 12 November 2022 pada pasien dengan penyakit dalam di RSPAL dr. Ramelan Surabaya. Tujuan kegiatan PKL ini Mahasiswa mampu memformulasikan pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi baik secara mandiri maupun berkolaborasi dengan tenaga kesehatan lain untuk memberikan alternatif pemecahan masalah gizi dalam lingkup kerja serta mendesiminasikan kajian penelaahan masalah gizi yang akurat dalam bentuk laporan atau kertas kerja, mampu merencanakan, mengimplementasikan, melakukan monitoring evaluasi program gizi dengan mengembangkan program planning matrix untuk meningkatkan derajat gizi dan kesehatan masyarakat, mampu melakukan pemberdayaan dan advokasi gizi dengan pendekatan social marketing untuk meningkatkan meningkatkan derajat gizi dan kesehatan, mampu melakukan pemecahan masalah yang sistematis dalam mengelola masalah gizi dengan pedoman Proses Asuhan Gizi Terstandart di rumah untuk mengatasi masalah gizi, mampu merancang dan mengimplementasikan formulasi makanan dan inovasi produk dengan menerapkan teknologi pangan untuk penanggulangan masalah gizi, mampu mengelola sistem penyelenggaraan makanan dengan menerapkan konsep manajemen di berbagai institusi untuk menunjang pelayanan gizi yang baik, mampu menggali dan bertukar informasi dengan klien, mitra kerja dan masyarakat secara verbal dan non verbal dengan menunjukkan empati, serta memberikan edukasi melalui media dan metode yang sesuai dengan karakteristik sasaran untuk menyelesaikan masalah gizi, mampu melakukan penelitian gizi terapan secara mandiri sesuai kaidah penelitian serta mempublikasikan tulisan ilmiah di berbagai media untuk menghasilkan suatu produk, mampu mengelola sumber daya, bisnis gizi dan membangun hubungan interpersonal dengan tim, klien, dan sesama pelaku usaha dengan menerapkan manajemen pelayanan gizi dan kesehatan untuk mencapai keberhasilan bidang usahanya, mampu merancang, menganalisis dan mengimplementasikan pendidikan dan

pelatihan dengan metode training need analysis (TNA) untuk mempertahankan dan meningkatkan kinerja profesional sebagai nutrisionis, mampu mengembangkan teknologi tepat guna dengan inovasi terkini dalam bidang gizi untuk mengatasi masalah gizi, Mampu memanfaatkan teknologi informasi dengan berbagai perangkat dalam menjalankan peran sebagai nutrisionis, mampu melakukan pelayanan gizi dengan memberikan pelayanan gizi olahraga untuk meningkatkan kebugaran dan prestasi, mampu melakukan asuhan gizi dengan perencanaan kegiatan pelayanan gizi untuk meningkatkan pelayanan gizi yang baik pada situasi bencana.

Sistem penyelenggaraan makanan yang dilaksanakan di Subdep Gizi Rumkital dr Ramelan Surabaya sesuai dengan PGRS 2013 yang meliputi pengadaan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan. Pengujian reagen meliputi H₂S, borax dan formalin dilakukan setelah penerimaan bahan makanan 2. Sarana prasarana dibagian produksi makanan cair dan ruang produksi snack di Subdep Gizi Dr Ramelan sudah lengkap dan sesuai dengan kebutuhan