

RINGKASAN

LAPORAN MANAJEMEN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI RSUD MARDI WALUYO KOTA BLITAR

Oleh

Rohimatus Sa'diyah

NIM G42192376

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) ini dimulai pada tanggal 17 Oktober sampai 22 November 2022 di RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar. Tujuan pelaksanaan PKL MSPM ini bertujuan meningkatkan wawasan dan pengetahuan mahasiswa mengenai kegiatan Instalasi Gizi Rumah Sakit dan Meningkatkan keterampilan mahasiswa sesuai dengan bidang keahlian masing-masing pada Instalasi Gizi. Manfaat yang diperoleh selama pelaksanaan PKL MSPM adalah mengetahui manajemen sistem penyelenggaraan makanan di RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar yang akan dibandingkan dengan teori yang telah didapatkan selama perkuliahan. Rincian kegiatan yang dilakukan selama PKL meliputi: orientasi terkait manajemen sistem penyelenggaraan makanan rumah sakit dengan mengidentifikasi data-data seperti struktur organisasi, tupoksi, kualifikasi tata letak peralatan dan arus kerja dapur instalasi gizi. Menghitung kebutuhan tenaga gizi menggunakan metode WISN. Melakukan penyelenggaraan makanan meliputi penyusunan standart makanan sesuai kebutuhan gizi, mengidentifikasi *unit cost* berbagai kelas pelayanan, mengidentifikasi pengadaan bahan makanan, produksi makanan, distribusi makanan, melakukan evaluasi sistem penyelenggaraan makanan melalui daya terima atau sisa makanan, menyusun menu selama 3 hari sesuai standar menu dan menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari, melakukan pengembangan formula makanan, modifikasi makanan melalui uji daya terima pasien, melakukan analisis HACCP terhadap menu yang telah dimodifikasi dan menu salah satu dari rumah sakit serta dilakukan pengawasan penerapan higienitas sanitasi dan keselamatan kerja dengan form penilaian kelayakan fisik untuk higienitas sanitasi dan keselamatan kerja. Kegiatan selanjutnya terkait dengan memberikan pendidikan, latihan dan intervensi pada tenaga pengolah makanan mengenai faktor yang mempengaruhi keamanan pangan (kontaminasi silang) serta pencegahan dari kontaminasi tersebut. Metode yang digunakan saat diklat yaitu Emo demo, demosntrasi,

diskusi tanya jawab dan game. Untuk media yang digunakan yaitu kertas game yang berisikan pertanyaan, stunding banner dan leaflet. Kegiatan yang terakhir yaitu melakukan penelitian gizi terpan terkait dengan kepuasan makanan. Metode yang digunakan yaitu ceramah dan media yang diberikan yaitu kuisioner terkait kepuasan pelayanan yang diberikan.