

RINGKASAN

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Daerah (RSD) Kalisat Jember, Istifarin Bella Septiya, NIM G42181863, Tahun 2023, 78 halaman, Program Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember.

Penyelenggaraan makanan merupakan serangkaian kegiatan yang terdiri dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Tujuan dari penyelenggaraan makanan adalah untuk menghasilkan makanan yang bercita rasa lezat, berkualitas, dan dapat diterima oleh konsumen.

Praktik Kerja Lapang Manajemen Sistem Perencanaan Makan (PKL MSPM) dilakukan di Rumah Sakit Daerah (RSD) Kalisat secara daring selama 30 hari dimulai dari tanggal 25 Oktober sampai dengan 26 November. Mahasiswa diberikan berbagai tugas secara individu untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta mendapatkan pengalaman kerja dalam pengelolaan pelayanan gizi di Rumah Sakit. Kegiatan penyelenggaraan yang dilakukan dimulai dari pengadaan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan, persiapan bumbu, pengolahan bahan makanan, hingga penyajian bahan makanan. Selain itu juga dilakukan Analisa HACCP berdasarkan Codex.