

RINGKASAN

MANAJEMEN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH KABUPATEN SIDOARJO

Oleh :

Shafira Aulia Aricahya Setya Panji

G42192186

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (PKL MSPM) ini dilaksanakan selama 1 bulan mulai dari 17 Oktober 2022 sampai dengan 12 November 2022 di RSUD Sidoarjo. Tujuan umum dari magang ini adalah meningkatkan pengetahuan, pengalaman serta keterampilan mahasiswa dalam bidang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di rumah sakit. Kegiatan ini merupakan prasyarat mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Dalam semester ini mahasiswa secara mandiri dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan ketrampilan khusus di lapangan sesuai bidang keahliannya masing-masing. Dengan adanya magang ini, mahasiswa dapat mengetahui kegiatan apa saja yang dilakukan pada sistem penyelenggaraan makanan dan dapat mempraktikkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh di rumah sakit.

Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Sidoarjo merupakan satu-satunya rumah sakit milik pemerintah yang ada di kabupaten Sidoarjo. Bangunan Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Sidoarjo berdiri pada tanggal 17 Agustus tahun 1956. Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Sidoarjo merupakan salah satu rumah sakit yang melaksanakan penyelenggaraan makanan pasien rawat inap. Kegiatan penyelenggaraan makanan diinstalasi gizi RSUD Kota Semarang meliputi perencanaan anggaran belanja makanan, perencanaan menu, perhitungan kebutuhan bahan makanan, pengadaan bahan makanan, persiapan dan pengolahan

bahan makanan, dan penyajian serta pendistribusian makanan kepada pasien rawat inap.

Kegiatan pengadaan bahan makanan terdiri atas pembelian, penerimaan, pemeriksaan, penyimpanan, dan penyaluran bahan makanan ke ruang produksi. Dimana kegiatan pengadaan bahan makanan di RSUD Sidoarjo sudah sesuai dengan kriteria. Sistem penerimaan yang digunakan di RSUD Sidoarjo merupakan sistem penerimaan konvensional. Perencanaan anggaran belanja di RSUD Sidoarjo khususnya pada Instalasi Gizi sudah baik, dalam penyusunan perencanaan anggaran bahan makanan pihak instalasi gizi memperhatikan standar porsi, siklus menu yang digunakan, jumlah pasien guna menentukan jumlah biaya yang akan dibelanjakan untuk kebutuhan bahan makanan. Perencanaan bahan makanan di RSUD Sidoarjo telah sesuai dengan PGRS 2013.