

## HALAMAN RINGKASAN

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi pencatatan dan pelaporan. Penyelenggaraan makanan institusi yaitu untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes, 2013). Penyelenggaraan makanan institusi bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat. Apabila manajemen pengelolaan gizi institusi baik maka pangan yang tersedia bagi seseorang atau sekelempok orang dapat tercukupi dengan baik pula. Keberadaan penyelenggaraan makanan untuk orang banyak (institusi) menjadi hal yang sangat penting untuk dapat menyediakan makanan yang berkualitas baik, memenuhi kecukupan gizi, bervariasi, dapat di terima dan menyenangkan konsumen dengan memperhatikan standar sanitasi dan kebersihan yang tinggi termasuk macam peralatan dan sarana yang digunakan (Setyowati, 2014).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan yang paling kompleks dan mempunyai kekhususan dimana konsumen yang dilayani dalam keadaan dirawat dengan penyakit yang menyertainya. Penyelenggaraan makan rumah sakit bertujuan menyediakan makanan yang sesuai bagi orang sakit dan juga harus dapat menunjang penyembuhan orang sakit. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan Rumah Sakit yang layak dijadikan tempat PKL. Lokasi PKL dilaksanakan di Rumah Sakit Citra Husada yang terletak di Jl. Teratai No.22, Gebang Timur, Gebang, Kec. Patrang, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68117. Kegiatan PKL MSPM ini dilakukan secara daring selama pandemi per individu dirumah masing-masing. kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa selama masa PKL MSPM daring sebanyak 12 kegiatan dengan ketentuan waktu pengerjaan yang berbeda-beda pada masingmasing kegiatan. Kegiatan-kegiatan tersebut nantinya dilaporkan dalam bentuk laporan akhir diakhir masa PKL MSPM. Selama pelaksanaan 12 kegiatan tersebut, mahasiswa bebas melakukan bimbingan dengan dosen pembimbing dari kampus maupun dengan Clinical Instructor dari Rumah Sakit

Citra Husada Jember. Kegiatan pengadaan bahan makanan meliputi pemesanan, penerimaan, penyaluran, pemesanan bahan makanan berdasarkan pada menu dan jumlah pasien yang dilayani. Penerimaan bahan makanan dilakukan dengan melakukan pemeriksaan, penimbangan, pencatatan, dan pelaporan. Kegiatan produksi makanan dilakukan sesuai dengan siklus menu, standar resep, dan standar bumbu dari masing-masing kelas rawat inap. Layout dapur RS. Citra Husada memiliki tipe Combined Preparation and Finishing Kitchen. Tata letak dapur ialah tipe dapur Garis Lurus (*Line Shape*) atau *Single line* dimana merupakan bentuk dapur yang paling sederhana, hanya berupa susunan kabinet memanjang yang menampung seluruh fungsi dapur pada satu garis lurus. Keuntungan model ini amat menghemat tempat, dapur bisa digabungkan dengan ruangan lain seperti ruang makan. Jarak yang ditempuh pekerja pendek, menghemat waktu dan energi, bahan makanan tidak menunggu lama sebelum diproses.. Modifikasi menu enteral rumah sakit untuk penderita DM. hasil modifikasi menu ialah sup pudding dan mutiara. Pendidikan dan pelatihan untuk penjamah makanan dilakukan sesuai tema tentang Keselamatan Kerja Pada Penjamah Makanan Mulai Dari Penerimaan Sampai Distribusi Makanan.