

RINGKASAN

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Rumah Sakit Perkebunan Jember Klinik Kabupaten Jember, Qonitah Salsabillah Bifa Ramadhani, NIM G42180244, Tahun 2021, halaman 81, Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember, Zora Olivia., S.Farm. M.Farm., Apt (Dosen Pembimbing).

Pelayanan gizi adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan yaitu keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Pelayanan gizi di rumah sakit bertugas untuk memberikan makanan kepada pasien rawat jalan dan rawat inap yang akan disesuaikan dengan standar diet masing-masing pasien dan disesuaikan dengan unit pelayanan kesehatan lainnya agar dapat mencapai pelayanan gizi yang sesuai. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan telah mengatur seluruh proses kegiatan pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Pengorganisasian Pelayanan Gizi Rumah sakit memiliki acuan pada SK Menkes Nomor 983 Tahun 1998 tentang Organisasi Rumah Sakit dan Peraturan Menkes Nomor 1045/MENKES/PER/2006 tentang Pedoman Organisasi Rumah Sakit di Lingkungan Departemen Kesehatan. PGRS digunakan sebagai rujukan untuk pelayanan bermutu yang dapat mempercepat proses penyembuhan pasien, memperpendek jangka waktu rawat pasien dan menghemat biaya perawatan. PGRS telah disesuaikan dengan perkembangan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK) dan peraturan perundang-undangan. Penyelenggaraan makanan terdiri dari beberapa komponen yaitu pembelian bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyajian makanan, pengolahan makanan dan penyajian makanan serta hygiene sanitasi. Peran dari penyelenggaraan makanan yaitu untuk menjamin ketersediaan makanan yang berkualitas, gizi yang baik, biaya yang efisien, aman dikonsumsi dan dapat diterima oleh pasien. Tujuan dari kegiatan PKL ini yaitu untuk meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit

Perkebunan Jember Klinik, sehingga diharapkan mahasiswa mendapatkan pengalaman yang cukup untuk bekerja setelah lulus menjadi Sarjana Terapan Gizi (S.Tr.Gz). Kegiatan PKL MSPM dilaksanakan di Rumah Sakit Perkebunan Jember Klinik secara daring pada tanggal 25 Oktober sampai 26 November 2021 dengan mengikuti 11 kegiatan.

Kegiatan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Perkebunan Jember Klinik Kabupaten Jember dimulai dari mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan dan dilanjut dengan produksi makanan dalam tingkat keluarga. Kegiatan penyelenggaraan makanan yang dilakukan daring di Rumah sakit Perkebunan Jember Klinik dimulai dengan mengidentifikasi sumber daya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan menggunakan metode WISN, mengidentifikasi *layout dapur*, mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya), Menyusun menu 3 hari sesuai standar Rumah Sakit Perkebunan Jember Klinik (standar porsi, standar bumbu dan standar kualitas), menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun, melaksanakan uji daya terima salah satu menu yang telah disusun dan menganalisis data hasil uji daya terima, melakukan pengembangan/modifikasi resep yang diberikan oleh CI RS, melakukan analisis HACCP pada menu yang telah dimodifikasi dan memberikan pendidikan, latihan dan ntervensi pada promosi kesehatan sesuai tema yang ditentukan oleh CI RS (Diklat Hygiene Sanitasi Makanan dan Penjamah Makanan).