

## **RINGKASAN**

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi di RSD Kalisat, Kabupaten Jember Provinsi Jawa Timur, Alvi Amisatul Farida, NIM. G42171527, Tahun 2020, 93 Halaman, Program Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember. Miftahul Jannah,.S.Gz., M.Gizi (Dosen Pembimbing Utama)

Rumah Sakit Daerah Kalisat berawal dari terdapatnya Puskesmas Kalisat 1 yang merupakan Puskesmas Perawatan dengan kapasitas 86 Tempat Tidur, berdasarkan SK Bupati Jember No. 188.45/388/012/2001 tanggal 30 Desember 2001 tentang Uji Coba Puskesmas Kalisat 1 menjadi Rumah Sakit Daerah Kalisat. Rumah Sakit Daerah Kalisat merupakan rumah sakit rujukan bagi Puskesmas di wilayah Kabupaten Jember bagian timur utara. Sesuai dengan PERMENKES No. 340 Tahun 2010 sehingga pada tanggal 7 Februari 2014, Rumah Sakit Daerah Kalisat sudah resmi menjadi rumah sakit kelas C, dengan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor HK.02.03/I/0131/2014.

Instalasi gizi merupakan salah satu unit kerja yang bertanggung jawab terhadap pelayanan gizi di rumah sakit. Instalasi Gizi dipimpin oleh kepala Instalasi yang bekerja dibawah kabag penunjang. Tugas pokok koordinator gizi klinik adalah mengkoordinir pelaksanaan gizi klinik untuk pelayanan gizi rawat jalan dan rawat inap. Koordinator MSPM adalah mengkoordinir pelaksanaan kegiatan penyelenggaraan makanan, sedangkan koordinator penelitian dan pengembangan tugas pokoknya adalah mengkoordinir pelaksanaan kegiatan penelitian dan pengembangan mutu pelayanan gizi.

Praktek Kerja Lapang (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) adalah kegiatan yang diprogramkan khusus pada mahasiswa semester VII (tujuh) bagi program studi D-IV Gizi Klinik selama 1 bulan yang dimulai dari tanggal 16 November sampai 16 Desember 2020. PKL dilakukan di Rumah Sakit Daerah Kalisat Kabupaten Jember Provinsi Jawa Timur. PKL yang dilakukan meliputi Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan. Kegiatan dalam MSPM dimulai dari pengadaan bahan makanan, produksi makanan, analisa sumberdaya manusia (ketenagaan), analisa lay out dapur, analisa dan mengevaluasi biaya, penyusunan menu 3 hari sesuai standar,

perhitungan kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari, uji daya terima dan analisis data hasil uji, pengembangan / modifikasi resep / makanan enteral, analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral dan pemberian pendidikan, latihan serta intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan