

RINGKASAN

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Rumah Sakit Daerah Kalisat, Chlara Tariany A , NIM G42171372, Tahun 2021, (128) halaman, Gizi Klinik, Kesehatan, Politeknik Negeri Jember, yang dimulai pada tanggal 16 November sampai 16 Desember 2020.

Terdapat 11 kegiatan yang harus dilakukan mahasiswa selesaikan dengan tenggang waktu tertentu. Berikut hasil yang didapat (a) pada kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan penyaluran bahan makanan) ibu saya melakukan proses pembelian langsung ke pasar atau biasa disebut dengan *the open market buying*. (b) Dari hasil kegiatan produksi makanan didapatkan hasil organoleptik yaitu sayur sop mendapatkan tingkat kesukaan 2 (Suka) dan 3 (biasa) , untuk ayam goreng tepung mendapatkan nilai kesukaan 1 (sangat suka) dan 3 (biasa), dan untuk tahu bulat goreng mendapatkan nilai kesukaan 2 (suka). (c) Hasil kegiatan mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) dengan menggunakan metode WISN yang ada di Rumah Sakit Daerah Kalisat (RSD Kalisat) Dari hasil perhitungan jumlah SDM yang diperlukan untuk nutrisisionis yaitu 3 orang, untuk pemasak yaitu 3 orang dan untuk pramusaji yaitu 3 orang.

Data yang ada di Instalansi Gizi RSD Kalisat sudah sesuai dengan hasil perhitungan dan bahkan berlebih pada posisi nutrisisionis dan pemasak. Data pekerja RSD Kalisat yaitu ada tenaga kerja pada kepala instalansi gizi yaitu 1tenaga kerja, tenaga kerja diposisi nutrisisionis yaitu 4 tenaga kerja, tenaga kerja pemasak yaitu 3 tenaga kerja, dan tenaga kerja pramusaji yaitu 3 tenaga kerja. Sehingga, dari jumlah ketenagakerjaan yang ada pada RSD Kalisat sudah sesuai dan tercukupi. (d) Hasil dari mengidentifikasi lay out dapur, yaitu arus kerja penyelenggaraan makanan yang dilakukan di dapur Instalasi Gizi Rumah Sakit Daerah Kalisat yaitu searah meulai dari proses

pengadaan bahan makanan, pemesanan bahan makanan hingga sampai pada distribusi makanan. (e) Hasil dari mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variable biaya, jumlah kebutuhan biaya, indicator penggunaan biaya) yang ada pada Rumah Sakit Daerah Kalisat adalah biaya yang digunakan untuk menyelenggarakan makanan pasien bersumber dari APBD Kabupaten Jember (DPA RSD Kalisat pada tahun 2020) yang dituangkan dalam bentuk Satuan Perintah Kerja (SPK) rumah sakit untuk satu tahun anggaran. (f) Instalasi Gizi RSD Kalisat menggunakan siklus menu 10 hari dan penambahan 1 menu untuk tanggal 31. Siklus menu yang dibuat juga terdapat variasi dan kombinasi (rasa, warna, bentuk, konsistensi dan cara pengolahan). (g) Rumah Sakit Daerah Kalisat mempunyai rincian pesanan bahan makanan harian berupa macam dan jumlah makanan dalam setahun. (h) Hasil kegiatan uji daya terima dari makanan yang saya buat, secara keseluruhan menyukai makanannya dengan memberi nilai 2 (suka). (i) Hasil dari pengembangan/ modifikasi resep/ makanan enteral/NGT ini saya membuat makanan berbahan pokok tahu. Bola Fantasi untuk makanan biasa, Steak Tahu untuk makanan lunak, dan Bubur Tahu Sayur untuk makanan Saring. (j) Makanan yang telah saya modifikasi yaitu Bubur Tahu Sayur dalam bentuk saring (enteral) sudah sesuai dengan Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). (k) Pendidikan dan pelatihan yang saya lakukan dengan membuat tata kelola supaya limbah lemak yang berasal dari dapur instalansi gizi dapat mendapatkan penanganan. Yaitu dengan cara melakukan proses dekomposisi.