

RINGKASAN

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Di RSD Kalisat Jember Provinsi Jawa Timur, Lutfi Kurniawati, NIM G42171186, Tahun 2021, 123 hlm, Program Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember, Alinea Dwi Elisanti, S.KM.,M.Kes (Dosen Pembimbing).

Rumah sakit merupakan suatu instansi yang berfungsi sebagai penyelenggara kegiatan pelayanan kesehatan masyarakat dengan inti yaitu pelayanan medis melalui pendekatan preventif, kuratif, rehabilitatif, dan promotif. Pelayanan gizi merupakan salah satu bagian dari pelayanan kesehatan di rumah sakit. Ruang lingkupnya diantaranya meliputi pelayanan gizi rawat inap, pelayanan gizi rawat jalan, penelitian dan pengembangan gizi, serta penyelenggaraan makanan. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit meliputi kegiatan pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan masak, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan. Tujuan dari kegiatan PKL ini adalah meningkatkan wawasan, pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan di Rumah Sakit Umum Daerah (RSD) Kalisat Jember, sehingga diharapkan mahasiswa mendapatkan bekal dan penagalaman yang cukup untuk bekerja setelah lulus menjadi Sarjana Terapan Gizi (S.Tr.Gz).

Kegiatan PKL MSPM dilaksanakan di RSD Kalisat Jember secara daring pada tanggal 17 November – 17 Desember 2020 dengan 11 kegiatan. Hasil dari kegiatan PKL MSPSM di RSD Kalisat Jember yaitu Pengadaan bahan makanan dilakukan dengan membuat video terkait pengadaan bahan makanan di rumah yang meliputi kegiatan pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, dan penyaluran bahan makanan yang dilakukan secara sederhana tetapi tetap memperhatikan teori yang berlaku. Produksi bahan makanan dilakukan dengan membuat video persiapan, pengolahan dan hasil evaluasi pengolahan menu tempe kecap, sayur bening selada, dan rolade ikan tongkol dengan

hasil evaluasi berdasarkan uji organoleptik terhadap 2 panelis produk rolade ikan tongkol yang paling kurang mendapat respon positif baik dari segi uji mutu hedonik maupun uji hedonik. Terdapat beberapa jabatan di instalasi gizi RSD Kalisat yang kurang sesuai dengan perhitungan WISN yaitu jabatan nutrisisionis terampil yang mengalami kelebihan tenaga kerja, nutrisisionis pemula yang mengalami kekurangan tenaga kerja, dan jabatan pramubakti yang mengalami kelebihan tenaga kerja. Dapur RSD Kalisat merupakan tipe *Combined Preparation and Finishing Kitchen* dengan bentuk U dan alur kerja searah, dan tata letak dapur sudah sesuai dengan teori. Tidak dapat melakukan interpretasi hasil evaluasi terkait hasil perhitungan harga jual makanan RSD Kalisat berdasarkan rumus, karena data harga jual makanan sesungguhnya RSD Kalisat, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* bersifat internal RSD Kalisat. Siklus menu 3 hari dibuat berdasarkan master menu, standar porsi, standar bumbu RSD Kalisat. Kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari dihitung berdasarkan frekuensi bahan makanan yang digunakan dalam 1 siklus, standar porsi, jumlah putaran siklus, dan jumlah konsumen. Uji daya terima dilakukan dengan melakukan uji organoleptik terhadap panelis menu tumis kangkung, tahu bumbu merah, dan telur bumbu merah. Pengembangan resep dilakukan dengan mengembangkan resep berbahan daging ayam menjadi rendang ayam tanpa santan dan resep berbahan dasar ikan menjadi sambal goreng udang. HACCP disusun berdasarkan pengembangan resep yaitu rendang ayam tanpa santan dan sambal goreng udang. Pendidikan dan pelatihan gizi dilakukan dengan membuat video diklat tentang teknik pengolahan makanan panas basah.