

HALAMAN RINGKASAN

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Di RSD Kalisat Kabupaten Jember, Alivia Hania Syah Putri, NIM G42170374, Tahun 2021, 78 hlm, Program Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember, Dhyani Ayu Perwiraningrum SKM.,MPH (Dosen Pembimbing).

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan ini berlokasi di Rumah Sakit Daerah Kalisat Kabupaten Jember. Adanya pandemi covid 19 tidak memungkinkan kegiatan ini dilakukan secara langsung di Rumah Sakit. Oleh karena itu Politeknik Negeri Jember khususnya Program Studi Gizi Klinik membuat peraturan baru yaitu kegiatan PKL yang dilakukan secara online. PKL ini terdiri dari 11 kegiatan pokok yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa dengan total waktu kerja yaitu 21 hari. Kegiatan tersebut antara lain Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan), mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan, mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi), mengidentifikasi *lay out* dapur, mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya), menyusun menu 3 hari atau 1 minggu sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas), menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun, melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji, melakukan pengembangan / modifikasi resep / makanan enteral/ NGT, melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP codex, memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan).