

## HALAMAN RINGKASAN

**Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Di RSUD Kaliwates Jember,**  
Aprilia Dwi Wulandari, NIM G42172203, Tahun 2021, 115 halaman, Program  
Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember, Agatha  
Widiyawati, S.ST., M.Gizi (Dosen Pembimbing).

Praktek Kerja Lapangan dilakukan di Rumah Sakit Umum Kaliwates Jember berlangsung selama satu bulan yang dimulai pada tanggal 16 November 2020 sampai dengan 15 Desember 2020. Kegiatan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit Umum Kaliwates dimulai dari kegiatan pengadaan bahan makanan (pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan). Selanjutnya melakukan kegiatan produksi makanan (persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan); mengidentifikasi sumber daya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) 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 (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas); menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari; melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji (memasak salah satu menu); melakukan pengembangan / modifikasi resep / makanan enteral / NGT; menganalisis HACCP resep / menu diet khusus / enteral menggunakan form HACCP codex; terakhir melakukan kegiatan pendidikan dan pelatihan gizi sesuai tema dan judul yang telah diberikan CI Rumah Sakit Umum Kaliwates. Kegiatan pengadaan bahan makanan dalam keluarga belum sesuai dengan Kemenkes RI (2013), karena tidak terdapat kegiatan pemesanan bahan makanan.