

RINGKASAN

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Manajemen Asuhan Gizi Pada Pasien *Vomitus Profuse* dengan Maag dan Dehidrasi Di Ruang Baitul Izzah 2 Kamar A *BED 7* RSI Sultan Agung Semarang, Septiana Veronita Yustanti, NIM G42162047, Tahun 2020, 197 halaman, Gizi Klinik, Kesehatan, Politeknik Negeri Jember.

Praktek Kerja Lapang dilakukan di Rumah Sakit RSI Sultan Agung Semarang dan berlangsung selama 3 bulan yang dimulai pada tanggal 6 Januari hingga 30 Maret 2020. Rangkaian kegiatan yang terdiri dari Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit yang dilakukan selama 4 minggu dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik yang dilakukan selama 7 minggu.

Kegiatan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan RSI Sultan Agung Semarang dimulai dari kegiatan analisa ketenagaan, analisa pengawasan, dan pengendalian mutu, evaluasi dan pelaporan, serta menganalisa sarana dan prasarana. Kemudian kegiatan penyelenggaraan makanan yang dilakukan dimulai dari pembuatan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penyaluran bahan makanan, penyiapan bahan, persiapan bahan, bumbu, pengolahan bahan makanna, sampai dengan pendistribusian maknan kepada pasien. Selain itu dilakukan analisa higiene sanitasi dengan mengacu pada pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit Tahun 2013.

Kegiatan Manajemen Asuhan Gizi Klinik di Instalasi Ruang Rawat Inap Rumah Sakit RSI Sultan Agung Semarang, mahasiswa dimulai dengan melakukan kegiatan *skrining* gizi, menilai status gizi pasien dan mengidentifikasi pasien dengan kebutuhan tertentu, dalam laporan ini dituliskan asuhan gizi klinik dilakukan kepada pasien. Mahasiswa menyusun menu sesuai dengan kondisi dan kebutuhan pasien.