

RINGKASAN

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Manajemen Asuhan Gizi Pada Pasien Penyakit Dalam *Dyspneu* karena Edema Paru, Metastase, Anemia, Diabetes Mellitus dan Tumor Vesika Urinaria Di Ruang Elisabeth Gruyters 404/B dan Pasien ICU Ileus Obstruksi, Stroke, Tetanus, Gagal Nafas Di Carolus Bomerus 231 Di Rumah Sakit Panti Rapih Yogyakarta, Gusti Ayu Devanda Darma Putri, NIM G42161959, Tahun 2020, 154 halaman, Gizi Klinik, Kesehatan, Politeknik Negeri Jember.

Praktek Kerja Lapangan dilakukan di Rumah Sakit Panti Rapih Yogyakarta berlangsung selama 3 bulan yang dimulai pada tanggal 6 Januari 2020 hingga 23 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 Rumah Sakit Panti Rapih dimulai dari kegiatan analisa ketenagakerjaan, analisa pengawasan dan pengendalian mutu, evaluasi dan pelaporan, serta menganalisa sarana dan prasarana. Kemudian kegiatan penyelenggaraan makanan dimulai dari proses pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, hingga distribusi makanan kepada pasien. Alat bantu yang digunakan selama pengamatan berupa form *check list* yang mengacu pada standar Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) yang diterbitkan oleh Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Tahun 2013.

Kegiatan Manajemen Asuhan Gizi Klinik di Instalasi Ruang Rawat Inap Rumah Sakit Panti Rapih, 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 serta memberikan konseling gizi pada pasien dengan bantuan leaflet dan bahan makanan penunjang.