

## RINGKASAN

**Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Rumah Sakit Daerah (RSD) Kalisat Kabupaten Jember**, Arifah Novilatul Qur'aini, NIM G42171088, Tahun 2021, Program Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember, Ir. Rindiani.MP (Dosen Pembimbing).

Politeknik Negeri Jember (Polije) adalah salah satu perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada jenjang keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan oleh sektor industri. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat, sehingga lulusannya diharapkan mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan. Kegiatan PKL adalah pelaksanaan dari salah satu Tri Dharma Perguruan Tinggi yaitu untuk memfasilitasi mahasiswa dalam mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan, terutama di masyarakat yang berupa pelaksanaan PKL MSPM ini. Tujuan dari kegiatan PKL MSPM ini adalah Menyediakan pengalaman keprofesian yang nyata dan tersupervisi sesuai standar kompetensi dengan mengaplikasikan pembelajaran teoritis, menyesuaikan Praktik yang ideal dengan situasi dan kondisi yang ada.

Kegiatan PKL MSPM ini dilaksanakan pada bulan November - Desember 2020 di Rumah Sakit Daerah (RSD) Kalisat Kabupaten Jember. Kegiatan Praktek Kerja Lapangan dibimbing oleh instruktur dari RSD Kalisat sesuai dengan bidang pekerjaannya, yaitu Instruktur gizi institusi, untuk kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan. Instruktur gizi institusi adalah profesi gizi/ praktisi gizi (ahli gizi instalasi gizi / administrator) yang memiliki kemampuan mengimplementasikan peran untuk mencapai kompetensi yang harus dimiliki mahasiswa

Hasil dari kegiatan PKL MSPM ini yaitu kegiatan pengadaan bahan makanan terdiri dari pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan

penyaluran bahan makanan sudah dilakukan mahasiswa melalui video lalu memproduksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi mahasiswa membuat menu makan siang dengan lauk seimbang, perhitungan jumlah tenaga kerja di instalasi gizi berdasarkan perhitungan sudah sesuai standar, kemudian Lay out dapur RSUD Kalisat menggunakan shape U dan jenis alur yang digunakan satu arah hal ini sesuai dengan standar dapur instalasi. Foodcost paling tinggi yaitu VIP dan kelas 1 untuk makanan biasa harga jual 1 porsi makan yaitu 29.500, untuk makan lunak 24.480 dan makanan saring 20.230. Menyusun menu dalam Rumah sakitharus berdasarkan master menu, standar porsi, standar bumbu dan kualitas dari makanan di RS. Kebutuhan yang paling banyak dibutuhkan yaitu bahan makanan beras 36 kg, telur 7,2 kg, daging ayam 8 kg, wortel 10kg, bawang merah 2,4, putih 1,5 selama 3 hari untuk 40 pasien. Sesuai tingkat kesukaan panelis warna dan aroma suka sedangkan tekstur dan rasa sangat suka sehingga dapat diterima oleh panelis. Modifikasi resep memasak olahan daging ayam menjadi opor dan ikan diolah menjadi gurami madu bakar. Kegiatan pencucian, penghalusan, pemotongan, penumisan, perebusan, pemanggangan dan penumisan hasilnya CCP sehingga harus dilakuka monitoring untuk antisipasi pencegahan kontaminasi/ bahaya selama produksi. Pendidikan dan pelatihan menjelaskan peran penting ketika melakukan proses pengolahan diantaranya tentang suhu, lama pengolahan dan perantara panas yang digunakan sehingga menghasilkan produk yang dapat diterima oleh konsumen