

RINGKASAN

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Saiful Anwar Malang dan Asuhan Gizi Klinik Rawat Inap Pasien Pneumonia CAP, Lung TB, Efusi Pleura Bilateral dengan Hipertensi, DM Tipe II, dan Moderat Hipoalbumin di Ruang 29 IRNA I Rumah Sakit Dr. Saiful Anwar Malang, Kriza Haryati, NIM G42161960, tahun 2020, 275 halaman, Gizi Klinik, Kesehatan, Politeknik Negeri Jember.

Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan di Rumah Sakit Dr. Saiful Anwar Malang berlangsung selama 3 bulan, dimulai pada tanggal 6 Januari hingga 30 Maret 2020. Rangkaian kegiatan yang terdiri dari Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit yang dilaksanakan selama 4 minggu dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik yang dilaksanakan selama 8 minggu.

Kegiatan Manajemen Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit Dr. Saiful Anwar Malang dimulai dari kegiatan analisa ketenagaan, analisa pengawasanm pengendalian mutu, evaluasi dan pelaporan, serta analisa sarana dan prasarana. Sedangkan kegiatan Penyelenggaraan makanan dimulai dari alur permintaan makan pasien, perencanaan menu, penyusunan menu, perhitungan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan atau pemesanan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan, pemorsian, serta distribusi dan penyajian makanan. Selain itu juga dilakukan analisa hygiene sanitasi dengan mengacu pada Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit Tahun 2013.

Kegiatan Manajemen Asuhan Gizi Klinik di Instalasi Ruang Rawat Inap dan Instalasi Rawat Jalan Rumah Sakit Dr. Saiful Anwar Malang, dimulai dengan melakukan kegiatan *skrining* gizi, menilai status gizi pasien dan mengidentifikasi pasien dengan kebutuhan tertentu. Mahasiswa menyusun menu sesuai dengan

kondisi dan kebutuhan pasien serta memberikan konseling gizi pada pasien dengan menggunakan *leaflet* serta bahan makanan penukar.