

## RINGKASAN

Laporan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di RSD Kalisat Jember. Ida Tri Kurnia, NIM. G42171206, Tahun 2020, 168 Halaman, Program Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember.

Praktek Kerja Lapang dilakukan di RSD Kalisat Jember selama 26 hari yang dimulai pada tanggal 16 November – 17 Desember 2020. Rangkaian kegiatan terdiri dari Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan yang dilakukan secara daring.

Kegiatan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan RSD Kalisat Jember meliputi: 1)Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan, 2)Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan, 3)Mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) metode WISN, 4)Mengidentifikasi lay out dapur, 5)Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber Biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya), 6)Menyusun menu 3 hari atau 1 minggu sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas), 7)Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun. 8)Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji, 9)Melakukan pengembangan / modifikasi resep / makanan enteral/ NGT, 10)Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP codex, 11)Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan).