

RINGKASAN

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi di RSUD Kaliwates Jember, Yanuari Eky Syahfitri, NIM G42172161, Tahun 2021, 81 halaman, Program Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember, Nita Maria Rosiana, S.TP, M.Sc (Dosen Pembimbing).

Praktek Kerja Lapangan dilakukan di RSUD Kaliwates Jember secara daring berlangsung 1 bulan yang dimulai tanggal 15 November hingga 11 Desember 2020. Rangkaian kegiatan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit Umum Kaliwates Jember dimulai dari melakukan kegiatan pengadaan bahan makanan (pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan penyaluran bahan makanan), produksi makanan (persiapan, pengolahan dan evaluasi hasil pengolahan), mengidentifikasi dan analisis ketenagaan (jumlah, jenis, tupoksi, dan kualifikasi) metode WISN, mengidentifikasi evaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya dan indikator penggunaan biaya), mengidentifikasi lay out dapur, menyusun menu 3 hari sesuai standar, menghitung kebutuhan bahan makanan, melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji, melakukan modifikasi resep, melakukan analisis HACCP menu dan membuat video materi pendidikan pelatihan.

Hasil kegiatan menunjukkan pada bagian Instalasi Gizi tidak membutuhkan tenaga kerja tambahan, denah instalasi gizi sudah sesuai dengan PGRS, penyusunan menu di RSUD Kaliwates sesuai dengan Pedoman Gizi Seimbang, hasil uji daya terima menu pada keluarga dapat diterima dan mendapat respon baik, modifikasi resep dilakukan dengan menambahkan bahan makanan.