

RINGKASAN

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit Daerah Kalisat

Maulidina Dwi Wardani, NIM G42171444, Tahun 2021, 106 hlm, Program Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember, Surya Dewi Puspita, S.ST., M.Kes (Dosen Pembimbing).

Praktek Kerja Lapangan (PKL) adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis pada perusahaan/industri/rumah sakit dan/atau instansi lainnya, yang diharapkan dapat menjadi wahana penumbuhan keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan dilakukan di instansi RSD Kalisat selama 24 hari, kegiatan yang dilakukan yaitu meliputi pengadaan bahan makanan meliputi pemesanan, penerimaan, penyaluran makanan. Penerimaan bahan makanan dilakukan dengan melakukan pemeriksaan, penimbangan, pencatatan, dan pelaporan. Dilanjutkan dengan kegiatan produksi makanan dilakukan sesuai dengan siklus menu, standar resep, dan standar bumbu dari masing-masing kelas rawat inap. Melakukan perhitungan ketenagakerjaan dan mengidentifikasi layout dapur. Perhitungan sumber biayapada instalasi gizi yaitu meliputi, biaya bahan makanan (*food cost*), biaya tenaga kerja, dan biaya lain (*overhead cost*). Modifikasi menu atau pengembangan menu yaitu menggunakan menu ayam sebagai bahan utama. Uji daya terima untuk dilakukan menggunakan uji organoleptik yang dinilai oleh responden yang kemudian dilakukan HACCP. Kegiatan diakhiri dengan memberikan pendidikan atau diklat untuk penjamah makanan dilakukan sesuai tema yang diberikan oleh CI, yaitu alur pengelolaan limbah lemak pada instalasi gizi RSD Kalisat. Data diperoleh dari CI dan seluruh rangkaian kegiatan dipantau oleh CI Rumah Sakit dan Dosen Pembimbing.