

RINGKASAN

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi RSD Kalisat Kabupaten Jember. RSD Kalisat Kabupaten Jember, Nabella Ranti Izzati Putri, NIM G42170742, Tahun 2020, halaman 79, Gizi Klinik, Kesehatan, Politeknik Negeri Jember. Ir. Heri Warsito, MP (Dosen Pembimbing).

Praktek Kerja Lapangan (PKL) adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis pada perusahaan/industri/puskesmas/rumah sakit dan/atau instansi lainnya, yang diharapkan dapat menjadi wahana penumbuhan keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa. Salah satu kegiatan PKL mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik yaitu manajemen sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Penyelenggaraan makanan menjadi salah satu kegiatan yang mendukung tercapainya kompetensi seorang ahli gizi (registered dietien) dalam bidang produksi dan pelayanan makanan (food production and food service). Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan dimulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka menyediakan makanan dalam jumlah dan mutu yang memenuhi syarat gizi, standar cita rasa, standar higien dan kebersihan.

Kegiatan PKL manajemen sistem penyelenggaraan makanan yang dilakukan secara daring ini meliputi 11 point tugas yang dilakukan secara daring. Kegiatan tersebut diantaranya yakni mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan, mengidentifikasi kegiatan produksi makanan, mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi), mengidentifikasi lay out dapur, menyusun menu 3 hari sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas), menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun, melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji, melakukan pengembangan / modifikasi resep, melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral, dan memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan.

Adapun kegiatan yang tidak dapat dilakukan di rumah sakit, maka dialihkan penugasan individu dalam kegiatan rumah. mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan, mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan,

pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan, melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji.

Berdasarkan hasil analisis ketenagaan di instalasi Gizi RSD Kalisat memiliki jumlah 4 orang ahli gizi dari yang seharusnya, jumlah tersebut lebih dari perhitungan WISN yang hanya diperlukan 1 tenaga, sedangkan untuk pemasak tenaga yang tersedia 4 dan pramusaji yang tersedia 3, jumlah tersebut lebih banyak dari perhitungan WISN yang hanya diperlukan 1 tenaga. Tipe dapur Instalasi Gizi RSD Kalisat adalah tipe dapur memiliki tipe *Double Line*. Merupakan bentuk dapur dengan struktur berbentuk dua garis lurus. Perhitungan food cost RSD Kalisat dengan presentase 50 % dari total biaya makan sehari pada setiap kelasnya. Instalasi Gizi RSD Kalisat menggunakan menu siklus menu 10 hari dan penambahan 1 menu. Siklus menu yang dibuat berdasarkan master menu yang sudah ada.