

RINGKASAN

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Manajemen Asuhan Gizi Pada Pasien Anak Obs. Febris+Leukositosis di Ruang Tulip II RSUD Kabupaten Sidoarjo, Ikrima Dzil Khasna, NIM G42160326, Tahun 2020, 210 halaman, Gizi Klinik, Kesehatan, Politeknik Negeri Jember.

Praktek Kerja Lapang dilakukan di Rumah Sakit Umum Kabupaten Sidoarjo berlangsung selama 3 bulan yang dimulai pada tanggal 6 Januari hingga 30 Maret 2020. Rangkaian kegiatan yang terdiri dari Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit yang dilakukan selama 3 minggu dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik yang dilakukan selama 8 minggu.

Kegiatan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan RSUD Kabupaten Sidoarjo dimulai dari kegiatan analisa ketenagaan, analisa pengawasan, dan pengendalian mutu, evaluasi dan pelaporan, serta menganalisa sarana dan prasarana. Kemudian kegiatan penyelenggaraan makanan yang dilakukan dimulai dari pembuatan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penyaluran bahan makanan, penyiapan bahan, persiapan bahan, bumbu, pengolahan bahan makanan, sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien. Selain itu, dilakukan analisa *plate waste* (sisa makanan) dan hiegene sanitasi dengan mengacu pada pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit Tahun 2013.

Kegiatan Manajemen Asuhan Gizi Klinik di Instalasi Ruang Rawat Inap Rumah Sakit Umum Kabupaten Sidoarjo, mahasiswa dimulai dengan melakukan kegiatan *skrining gizi*, menilai status gizi pasien dan mengidentifikasi pasien dengan kebutuhan tertentu, dalam laporan ini dituliskan asuhan gizi klinik dilakukan kepada pasien. Mahasiswa menyusun menu sesuai dengan kondisi dan kebutuhan pasien serta memberikan konseling gizi pada pasien dengan bantuan leaflet.