

RINGKASAN

Praktik Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di RSD Kalisat, Aliffia Rachman Putri, Nim G42170324, Tahun 2020, 109 hlm., Program Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember, dr. Arisanty Nur Setia R, M. Gizi (Dosen Pembimbing).

Praktek Kerja Lapang (PKL) merupakan Kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja Praktis pada perusahaan/Industri/rumah sakit dan instansi lainnya, yang diharapkan dapat menjadi wahana penumbuhan keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa. Tujuan PKL ini untuk mendapatkan wawasan, pengalaman dan keterampilan khusus di lapangan yang sesuai dengan bidangnya, selain itu tujuan PKL adalah melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang di jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.

Pelaksanaa PKL MSPM dilakukan secara daring mulai tanggal 23 November 2020 sampai tanggal 16 Desember 2020. Kegiatan PKL di lokasi penyelenggaraan makanan adalah salah satu kegiatan yang mendukung tercapainya kompetensi seorang ahli gizi (*registered dietien*) dalam bidang produksi dan pelayanan makanan (*food production and food service*). Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan, produksi makanan, Mengidentifikasi sumberdaya manusia, Mengidentifikasi lay out dapur, Mengidentifikasi dan mengevaluasi sumber biaya, Menyusun menu 3 hari sesuai standar, Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari, Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji, Melakukan pengembangan modifikasi resep, Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP codex, dan memberikan pendidikan latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan.