

## HALAMAN RINGKASAN

Dalam kegiatan PKL ini para mahasiswa dipersiapkan untuk mengerjakan dan menyelesaikan serangkaian tugas menghubungkan pengetahuannya akademiknya dengan keterampilan. Untuk mencapai tujuan yang dimaksud para mahasiswa diberi tugas khusus dalam bidang keahliannya oleh dosen pembimbing di Program Studinya masing-masing sesuai dengan buku pedoman PKL yang telah ditetapkan.

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. Dalam kegiatan PKL ini diharapkan mahasiswa akan memperoleh keterampilan yang tidak semata-mata bersifat kognitif dan afektif namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan manajerial. Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan untuk memberikan pengalaman praktis pada mahasiswa dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada perusahaan/industri/rumah sakit dan instansi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL.

Kegiatan praktek kerja lapangan dilaksanakan di RS. Citra Husada Jember, kegiatan ini dilakukan selama 24 hari. Dalam kegiatan ini mahasiswa diharapkan dapat menyelesaikan tugas- tugas yang diberikan CI RS. Citra Husada Jember. Berikut kegiatan yang harus diselesaikan dalam praktek kerja lapangan :

1. Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan).
2. Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan.
3. Mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) metode WISN.

4. Mengidentifikasi lay out dapur.
5. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variable biaya, jumlah kebutuhan biaya, indicator penggunaan biaya).
6. Menyusun menu 3 hari atau 1 minggu sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas).
7. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun.
8. Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji.
9. Melakukan pengembangan / modifikasi resep / makanan enteral / NGT.
10. Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/ enteral menggunakan form HACCP codex
11. Memberikan Pendidikan, pelatihan dan intervensi lain pada promosi Kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan.

Pelaksanaan praktek kerja lapang ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa dalam manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi.