

RINGKASAN

Praktek Kerja Lapang (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 PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan makanan dilakukan secara daring/*online*. Data yang dibutuhkan pada kegiatan ini diperoleh dari pihak RSD Kalisat melalui aplikasi WhatsApp. Kegiatan ini dilakukan sesuai dengan jadwal dan terorganisir dengan baik serta lancar. Kegiatan yang dilakukan berupa pembuatan video dan laporan yang sesuai dengan jadwal. Kegiatan tersebut yaitu 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, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator 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. Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji. Melakukan pengembangan / modifikasi resep / makanan enteral/ NGT, 10. Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan *form HACCP codex*, 11. Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan), 12. Membuat laporan PKL MSPM.