

## **RINGKASAN**

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) di RSD Kalisat dilaksanakan secara daring. Kegiatan PKL ini terdapat sebanyak 11 kegiatan, dimana kegiatan tersebut diberikan oleh CI atau Ahli Gizi Rumah Sakit daerah Kalisat. Namun, untuk tugas point 1 & point 2, dikerjakan sesuai dengan kegiatan atau kebiasaan yang ada dalam lingkungan keluarga. Kegiatan point 1 adalah proses pengadaan bahan makanan mulai pembelian, penerimaan, penyimpanan dan pendistribusian bahan makanan. Kegiatan point 2 adalah produksi makanan, mulai dari persiapan, pengolahan, dan penyajian makanan. Sedangkan tugas yang diberikan CI atau Ahli Gizi RSD Kalisat meliputi identifikasi sumber daya manusia (ketenagakerjaan) menggunakan metode WISN, Mengidentifikasi Lay out dapur, mengidentifikasi biaya, menyusun menu makanan 3 hari dari master menu yang telah diberikan CI RSD Kalisat, kemudian dilanjutkan dengan menghitung kebutuhan bahan makanan dan uji daya terima dari salah satu menu yang telah disusun kepada anggota keluarga, kemudian memodifikasi menu yang telah diberikan CI, kemudian menganalisis HACCP dari menu modifikasi yang telah dibuat, serta memberikan pendidikan dan pelatihan untuk promosi kesehatan sesuai tema yang telah diberikan CI. Kegiatan PKL manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilakukan secara tepat waktu sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan.