

RINGKASAN

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Penyelenggaraan makanan rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal. Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan kegiatan mahasiswa untuk belajar praktis bekerja praktis pada perusahaan/ industri/ institusi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang diharapkan dapat menjadi sarana penerapan keterampilan dan keahlian mahasiswa.

Tujuan dilaksanakannya PKL ini yaitu untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan instansi yang layak dijadikan tempat PKL. Tujuan lain dilaksanakannya PKL ialah supaya mahasiswa kritis terhadap kesenjangan yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh selama berada di bangku kuliah, sehingga mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan yang tidak diperoleh di kampus. Kegiatan PKL ini dilaksanakan di RSD Kalisat Jember pada tanggal 25 Oktober 2021 – 25 November 2021.

Kegiatan PKL ini meliputi 11 kegiatan yaitu mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan, mengidentifikasi kegiatan produksi makanan, mengidentifikasi ketenagaan dengan metode WISN, mengidentifikasi lay out dapur, mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya, menyusun menu 3 hari sesuai standar, menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun, melaksanakan uji daya terima dan analisis daya hasil uji, melakukan pengembangan/modifikasi menu, melakukan analisis HACCP pada menu yang dimodifikasi, serta memberikan diklat tentang personal hygiene pada penjamah makanan dalam pengelolaan makanan.