

RINGKASAN

PRAKTIK KERJA LAPANGAN MANAJEMEN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI RSD KALISAT KABUPATEN JEMBER

OLEH :

Alifiya Yunika Putri

NIM. G42181262

Gizi Klinik

Praktik Kerja Lapang (PKL) merupakan kegiatan mahasiswa untuk belajar dan mencari pengalaman terkait dengan ilmu yang akan diterapkan pada perusahaan/industri/puskesmas/rumah sakit dan/atau instansi lainnya, yang diharapkan dapat menjadi wahana penumbuhan keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa. PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) dilaksanakan di Rumah Sakit Daerah (RSD) Kalisat secara daring atau online dikarenakan kondisi yang tidak memungkinkan karena adanya pandemi Covid-19. PKL MSPM dimulai pada tanggal 25 Oktober 2021 dan diakhiri pada tanggal 26 November 2021. PKL MSPM kali ini berjumlah 11 kegiatan pokok, diantaranya yaitu pengadaan bahan makanan, produksi makanan, analisa sumber daya manusia (ketenagaan), analisa *lay out* dapur, analisa dan evaluasi biaya, penyusunan menu 3 hari sesuai standar, perhitungan kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari, uji daya terima dan analisis data hasil uji, pengembangan/modifikasi resep, analisis HACCP resep/menu, dan pemberian pendidikan dan pelatihan bagi penjamah makanan dengan tema “*Personal hygiene* pada penjamah makanan dalam pengelolaan makanan”. Diharapkan identifikasi yang dilakukan mahasiswa dapat memperbaiki sistem pelayanan yang ada di RSD Kalisat.