

HALAMAN RINGKASAN

Praktik Kerja Lapang (PKL) adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis pada perusahaan/industri/puskesmas/rumah sakit dan/atau instansi lainnya, yang diharapkan dapat menjadi wahana penumbuhan keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa. Praktik Kerja Lapang ini bertujuan untuk menghasilkan tenaga profesi gizi yang mampu mengamalkan kemampuan profesi secara baik dan manusiawi, berdedikasi tinggi terhadap profesi dan klien, dan tanggap terhadap perkembangan ilmu dan teknologi penanganan gizi. Salah satu kegiatan pendidikan akademik di Politeknik Negeri Jember adalah kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) yang dilakukan selama 3 (tiga) bulan dan telah diprogramkan khusus pada mahasiswa semester VII (Tujuh) bagi program studi yang menyelenggarakan program D-IV Gizi Klinik.

Praktik kerja lapang manajemen sistem penyelenggaraan makanan (PKL MSPM) ini berlaku di Rumah Sakit Klinik Jember. Metode PKL MSPM ini dilakukan secara daring/online dikarenakan adanya pandemi covid 19. Pada PKL MSPM ini terdapat 11 kegiatan pokok yang harus dilakukan oleh mahasiswa. Kegiatan PKL yang pertama yaitu membuat video pengadaan bahan makanan mulai dari pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan penyaluran bahan makanan dikeluarga masing-masing. Kegiatan PKL yang kedua yaitu membuat video produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan, sampai dengan evaluasi hasil pengolahan yang dilakukan di rumah masing-masing. Kegiatan PKL yang ketiga yaitu mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Klinik Jember (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) menggunakan metode WISN. Kegiatan PKL yang keempat yaitu mengidentifikasi lay out dapur Rumah Sakit Klinik Jember. Kegiatan PKL yang kelima yaitu mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber Biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya) di Rumah Sakit Klinik Jember. Kegiatan PKL yang keenam yaitu menyusun menu 3 hari sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas). Kegiatan PKL ketujuh yaitu menghitung kebutuhan bahan makanan dari siklus menu 3 hari yang sudah disusun. Kegiatan PKL yang

kedelapan yaitu melaksanakan uji daya terima terima keluarga dan menganalisis data hasil uji. Kegiatan PKL yang ke sembilan yaitu melakukan pengembangan/modifikasi resep sesuai dengan menu yang diberikan oleh CI RS. Kegiatan PKL yang kesepuluh yaitu melakukan analisis HACCP resep yang telah di modifikasi menggunakan form HACCP codex. Kegiatan PKL yang kesebelas yaitu membuat video pendidikan dan pelatihan sesuai dengan tema yang diberikan oleh CI RS.