

HALAMAN RINGKASAN

Praktek kerja lapangan (PKL) merupakan suatu wadah bagi mahasiswa untuk belajar kerja praktis pada lembaga atau instansi tertentu seperti perusahaan, puskesmas, rumah sakit (Pedoman PKL, 2020). Kegiatan PKL ini diharapkan dapat meningkatkan kemampuan mahasiswa, bukan hanya keterampilan kognitif dan afektif, namun juga mampu meningkatkan kemampuan psikomotorik seperti keterampilan fisik, social, managerial dll. Kegiatan PKL yang pertama yaitu mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan dimulai dari proses pemesanan hingga penyaluran makanan. Pada kegiatan kedua mahasiswa ditugaskan untuk memvideokan kegiatan memasak dimulai dari persiapan bahan dan alat hingga masakan tersebut dievaluasi. Kegiatan ketiga yaitu mahasiswa ditugaskan mengidentifikasi terkait sumber daya manusia pada rumah sakit

.Kegiatan selanjutnya yaitu mahasiswa ditugaskan untuk mengidentifikasi lay out dapur rumah sakit. Lalu kegiatan kelima, mahasiswa ditugaskan untuk mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya berdasarkan data yang telah diberikan oleh CI Rumah Sakit. Pada kegiatan 6 mahasiswa ditugaskan untuk menyusun menu 3 hari sesuai standar. Pada kegiatan tujuh mahasiswa ditugaskan untuk menghitung kebutuhan bahan makanan berdasarkan menu 3 hari yang sudah disusun sebelumnya. Kemudian pada kegiatan 8 mahasiswa ditugaskan memasak salah satu menu dari siklus menu 3 hari yang sudah dibuat Berdasarkan pilihan CI RS. Pada kegiatan 9 mahasiswa ditugaskan untuk melakukan modifikasi menu diet. Lalu pada kegiatan 10 mahasiswa ditugaskan untuk melakukan analisis HACCP pada formula yang telah dimodifikasi sebelumnya, kegiatan ke 11 yaitu mahasiswa ditugaskan untuk membuat materi serta video

pendidikan pelatihan Dan kegiatan yang terakhir yaitu pembuatan laporan,mahasiswa diwajibkan membuat laporan serta video dokumentasi mengenai kegiatan kegiatan yang telah dilakukan sepanjang PKL MSPM berlangsung.