

RINGKASAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG MANAJEMEN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI RSD KALISAT KABUPATEN JEMBER

Oleh :

Dwi Maryani

NIM. G42181462

Gizi Klinik

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. PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) dilaksanakan di RSD Kalisat Kabupaten Jember dengan metode daring dikarenakan adanya Covid-19. Pelaksanaan PKL dimulai dari tanggal 25 Oktober s/d 26 November 2021. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan adalah serangkaian kegiatan yang merupakan suatu sistem mencakup kegiatan/sub sistem penyelenggaraan makanan yang dilaksanakan dalam rangka penyediaan makanan bagi kelompok masyarakat di institusi. Kegiatan PKL MSPM ini terdiri dari 11 kegiatan pokok yang harus dilakukan oleh mahasiswa yang dimulai dari 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.