

## RINGKASAN

**Praktik Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di RSD Kalisat**, Sekar Alaya Roninsha Putri, NIM. G42170318, Tahun 2020, 101 hlm., Program Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember, dr. Arisanty Nur Setia R, M. Gizi (Dosen Pembimbing).

Praktek Kerja Lapang (PKL) merupakan Kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja Praktis pada perusahaan/Industri/rumah sakit dan instansi lainnya, yang diharapkan dapat menjadi wahana penumbuhan keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa. Tujuan PKL ini untuk mendapatkan wawasan, pengalaman dan keterampilan khusus di lapangan yang sesuai dengan bidangnya, selain itu tujuan PKL adalah melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang di jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.

Pelaksanaan PKL MSPM dilakukan secara daring mulai tanggal 23 November 2020 sampai tanggal 16 Desember 2020. Kegiatan PKL di lokasi penyelenggaraan makanan adalah salah satu kegiatan yang mendukung tercapainya kompetensi seorang ahli gizi (*registered dietien*) dalam bidang produksi dan pelayanan makanan (*food production and food service*) adalah : Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan), Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan, Mengidentifikasi kegiatan distribusi, transportasi dan penyajian makanan (tempat distribusi, tempat penyajian, metode distribusi, jenis peralatan yang digunakan, sistem transportasi, administrasi distribusi, kontrol mutu gizi serta standar kualitas tenaga penyaji) di RSD Kalisat, Mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) di RSD Kalisat, Mengidentifikasi kebutuhan alat dan format yang digunakan dalam kegiatan penyelenggaraan makanan di RSD Kalisat, Menyusun menu 3 hari sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas) di RSD Kalisat, Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah

disusun, Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun, Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji, Melakukan evaluasi sistim penyelenggaraan makanan melalui daya terima atau sisa makanan, Mengamati penerapan higiene sanitasi dengan form penilaian kelayakan fisik untuk higine sanitasi, Melakukan pengembangan / modifikasi resep / makanan enteral, Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral, Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan atau pencegahan bagi penjamah makanan, Melakukan dokumentasi pada semua tahap, serta mempresentasikan hasil laporan.