

## **RINGKASAN**

### **PRAKTIK KERJA LAPANGAN MANAJEMEN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI RSD KALISAT JEMBER**

Oleh:

Vindia Chica Queenisha Ayundasari

NIM. G42181658

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. 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.

Manfaat dari kegiatan PKL yaitu mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya. Bagi Politeknik Negeri Jember yaitu untuk mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri/instalasi agar dapat menjaga mutu dan relevansi kurikulum. Bagi RSD Kalisat yaitu mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja dan mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan.