

RINGKASAN

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar. Batasan mengenai jumlah yang diselenggarakan disetiap negara bermacam-macam, sesuai dengan kesepakatan masing-masing. Di Inggris dianggap penyelenggaraan makanan banyak apabila memproduksi 1000 porsi perhari, dan di Jepang 3000-5000 porsi perhari, sedangkan di Indonesia sendiri penyelenggaraan makanan banyak apabila penyelenggaraan lebih dari 50 porsi sekali pengolahan. Sehingga jika dalam sehari makan sebanyak 3 kali maka jumlah porsi yang diselenggarakan yaitu 150 porsi (Kemenkes RI, 2018).

Lokasi PKL dilaksanakan di RS Citra Husada yang beralamat di Jl. Teratai No.22, Gebang Timur, Kecamatan Patrang, Kabupaten Jember Jawa Timur 68117. Kegiatan PKL MSPM dilakukan secara daring per individu dirumah masing-masing. Ada sebanyak 11 kegiatan yang harus diselesaikan oleh per mahasiswa, yang mana kegiatan tersebut nantinya akan dijadikan laporan akhir PKL. Selama menyelesaikan 11 kegiatan PKL mahasiswa dibebaskan untuk melakukan bimbingan dengan dosen pembimbing PKL maupun dengan *Clinical Instructor* dari RS Citra Husada Jember.

Kegiatan yang pertama yaitu mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan, mulai dari pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan. Pada setiap steep yang dilakukan harus disertai dengan bukti vidio yang nantinya akan di edit sebgas mungkin dan di upload di youtub sebagai bukti pelaksanaan kegiatan PKL yang pertama. Kegiatan yang kedua yaitu mengidentifikasi kegiatan produksi makanan, dimana kegiatan ini juga sama dengan kegiatan yang pertama yaitu didokumentasikan dengan vidio mulai dari persiapan bahan, proses pengolahan, hingga evaluasi hasil pengolahan. Setiap mahasiswa memasak menu yang sudah ditetapkan sediri dari bahan yang sudah dibeli dipasar. Untuk evaluasi hasil pengolahan dilakukan uji daya terima kepada responden yaitu keluarga dirumah.

Kegiatan PKL yang ketiga yaitu mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagakerjaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan mulai dari jumlah, jenis, tupoksi, dan kualitas dengan menggunakan metode WISN. Setiap mahasiswa mengidentifikasi dan membahas data yang telah diberikan oleh CI. Kegiatan PKL yang keempat yaitu mengidentifikasi lay out dapur. Dimana mahasiswa membahas data lay out yang telah diberikan oleh CI. Kegiatan PKL yang kelima yaitu mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya

(sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, dan indikator penggunaan biaya). Setiap mahasiswa membahas data yang telah diberikan oleh CI. Kegiatan PKL yang keenam yaitu menyusun menu 3 hari sesuai dengan standar porsi, standar bumbu, dan kualitas bahan. Setiap mahasiswa menyusun menu 3 hari dari data siklus menu yang diberikan oleh CI.

Kegiatan PKL yang ketujuh yaitu menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai dengan 3 hari yang disusun. Kegiatan PKL yang kedelapan yaitu setiap mahasiswa melakukan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji. Kegiatan ini yaitu memasalahkan salah satu menu dari siklus menu 3 hari dan menguji daya terima yang dilakukan oleh keluarga. Kegiatan PKL kesembilan yaitu melakukan pengembangan atau modifikasi resep atau makanan enteral atau NGT. Dalam melakukan kegiatan ini setiap mahasiswa melakukan modifikasi menu formula enteral yang sudah diberikan oleh CI. Modifikasi menu bisa dilakukan dengan penambahan bahan, pengurangan bahan, atau mengubah bahan namun harus disertai alasannya.

Kegiatan PKL yang kesepuluh yaitu melakukan analisis HACCP codex. Setiap mahasiswa melakukan analisis HACCP pada menu yang telah dimodifikasi. Kegiatan PKL yang kesebelas yaitu memberikan pendidikan dan pelatihan serta intervensi pada promosi kesehatan atau pencegahan bagi penjamah makanan. Kegiatan ini berupa diklat penjamah makanan. Dalam kegiatan ini mahasiswa membuat materi mengenai diklat gizi dan membuat video diklat gizi yang diawali dengan penyusunan story board. Pada kegiatan PKL ke sebelas atau yang terakhir ini diperbolehkan secara kelompok atau individu. Dan kegiatan PKL yang terakhir yaitu membuat laporan akhir PKL MSPM.