

RINGKASAN

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Daerah (RSD) Kalisat Jember, Sakinah Salsabila, NIM G42181856, Tahun 2023, 111 halaman, Program Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember.

Praktek Kerja Lapang (PKL) merupakan kegiatan mahasiswa untuk belajar, mengasah keterampilan dan keahlian, serta mempelajari hal baru yang mungkin tidak diajarkan di bangku kuliah. Secara umum Praktek Kerja Lapang (PKL) bertujuan untuk memberikan pengalaman kerja kepada mahasiswa berkaitan dengan kegiatan instansi/perusahaan/unit bisnis lainnya. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dalam rumah sakit merupakan serangkaian kegiatan penyelenggaraan makanan yang dilakukan untuk menyediakan makanan yang berkualitas, sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya yang tersedia, aman dan dapat diterima oleh pasien.

Praktek Kerja Lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (PKL MSPM) dilakukan di Rumah Sakit Daerah Kalisat Jember selama 26 hari yang dimulai pada tanggal 25 Oktober 2021 – 26 November 2021 yang bertujuan untuk memenuhi kompetensi di bidang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit. Mahasiswa dapat memahami manajemen sistem penyelenggaraan makanan dimulai dari kegiatan penyusunan menu, perhitungan kebutuhan bahan makanan, identifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan, perhitungan biaya yang digunakan dalam pengadaan bahan, produksi makanan, analisis HACCP pelaksanaan produksi, melakukan uji daya terima dan analisis data hasil uji. Selain itu, mahasiswa juga dapat mengidentifikasi ketenagaan dan layout dapur, dan memberikan pendidikan, pelatihan dan intervensi lain sebagai promosi kesehatan atau pencegahan bagi penjamah makanan.