

RINGKASAN

Praktik Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Di RSD Kalisat Jember, Renna Arini Reddina Karani, Nim G42171640, Tahun 2020, 112 hlm., Program Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember, Firda Agustin, S.Si., M.Si (Dosen Pembimbing).

Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis pada perusahaan/industri/rumah sakit dan/atau instansi lainnya, yang diharapkan dapat menjadi wahana penumbuhan keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa. Dalam kegiatan PKL ini diharapkan mahasiswa akan memperoleh keterampilan yang tidak semata-mata bersifat kognitif dan afektif, namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan managerial.

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*). Rincian kompetensi yang ingin dicapai adalah : kemampuan menggunakan teknologi informasi dan komunikasi, kemampuan menginterpretasikan pengetahuan baru ke dalam praktek, kemampuan melakukan supervisi pendidikan dan training kepada kelompok sasaran (tenaga pengolah makanan) serta mengembangkan dan mereview materi pendidikan untuk kelompok sasaran. Kegiatan PKL ini dilaksanakan pada institusi penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial khususnya pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang menyelenggarakan penyelenggaraan makanan masal.

Pelaksanaan PKL MSPM dilakukan secara daring mulai tanggal 16 November 2020 sampai tanggal 14 Desember 2020. Kegiatan PKL manajemen system penyelenggaraan makanan meliputi Identifikasi kegiatan pengadaan dan produksi bahan makanan, Identifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan), Identifikasi lay out dapur, Identifikasi dan evaluasi biaya, Menghitung kebutuhan bahan makanan, Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji, Melakukan pengembangan / modifikasi resep / makanan enteral/ NGT, Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP codex, Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan)

