

RINGKASAN

Kegiatan PKL MSPM dilaksanakan dirumah secara daring karena adanya pandemi covid 19. Ada 11 yaitu 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 sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) metode WISN, mengidentifikasi lay out dapur, mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber Biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya), menyusun menu 3 hari atau 1 minggu sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas), menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun, 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, dan memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan). Kegiatan dimana poin dari nomer 3 sampai 9 data yang didapatkan berasal dari CI rumah sakit daerah Kalisat Jember sehingga hasil yang didapat sesuai dengan keadaan dan data dari rumah sakit daerah kalisat. Kendala yang didapatkan adalah CI rumah sakit sedikit lama dalam pemberian data dikarenakan pandemi dan waktu pengerjakan sangat cepat.