

## RINGKASAN

**Laporan Praktik Kerja Lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan RS Daerah Kalisat**, Safira Putri Mahendra, NIM G42171021, Tahun 2021, 94 Halaman, Program Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember.

Praktek Kerja Lapang merupakan kegiatan yang bertujuan untuk menyiapkan sumber daya manusia yang berkualitas dan sesuai dengan tuntutan era globalisasi sehingga diperlukan adanya hubungan timbal balik antara dunia usaha/industri dengan lembaga pendidikan. Kegiatan PKL ini dilaksanakan pada institusi penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial khususnya pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang menyelenggarakan makanan masal. Praktek kerja lapang memberikan kesempatan terhadap mahasiswa untuk melihat dan praktek di intitusi penyelenggaraan makanan.

Pada Praktik Kerja Lapang ini hal yang dilakukan pertama yaitu mengidentifikasi pengadaan bahan makanan. Setelah itu dilanjutkan dengan mengidentifikasi kegiatan produksi makanan. Kemudian dilanjutkan dengan mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan. Setelah perhitungan ketenagaan selesai dilakukan, kegiatan selanjutnya yaitu mengidentifikasi layout dari dapur rumah sakit tersebut. Lalu dilanjutkan dengan mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya). Kemudian menyusun menu 3 hari sesuai dengan standar yang meliputi standar porsi, standar bumbu dan standar kualitas. Menghitung kebutuhan bahan makanan. Lalu melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji dengan memasak salah satu menu dari menu 3 hari tersebut. Melakukan pengembangan resep atau modifikasi resep. Kemudian melakukan analisis HACCP resep pada menu yang telah di modifikasi menggunakan form HACCP. Dan yang terakhir yaitu memberikan pendidikan, pelatihan dan intervensi dengan tema yang telah ditentukan.