

## **RINGKASAN**

Politeknik Negeri Jember menyelenggarakan pendidikan vokasional, yakni pendidikan yang mengarahkan kegiatan belajar mengajar pada pembentukan keahlian, keterampilan dan standar kompetensi yang spesifik, sesuai dengan kebutuhan pasar kerja, serta mempunyai kemandirian dalam berkarya dan berwirausaha dengan berdasar pada ilmu yang diperolehnya. Kegiatan PKL ini merupakan salah satu syarat mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Kegiatan ini dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan khusus di lapangan (dunia kerja) sesuai dengan bidang keahliannya masing-masing.

Kegiatan PKL ini merupakan salah satu syarat mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Kegiatan ini dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan khusus di lapangan (dunia kerja) sesuai dengan bidang keahliannya masing-masing.

Praktek Kerja Lapangan adalah salah satu bentuk emplementasi secara sistematis dan sinkron antara program pendidikan di kampus dengan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui kegiatan kerja secara langsung didunia kerja di perusahaan/industri/rumah sakit dan atau instansi lainnya untuk mencapai tingkat keahlian tertentu. Tujuan diadakannya PKL yaitu meningkatkan kompetensi mahasiswa dalam melatih kemampuannya dalam dunia kerja yang nyata sesuai bidang keahlian masing-masing. Dalam kegiatan PKL ini para mahasiswa dipersiapkan untuk mengerjakan dan menyelesaikan serangkaian tugas yang menghubungkan pengetahuan akademik dengan keterampilan. Keterampilan yang diharapkan didapatkan melalui kegiatan PKL ini yaitu tidak hanya yang bersifat kognitif dan afektif namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan manajerial.

Penyelenggaraan makanan institusi adalah penyediaan makanan bagi konsumen dalam jumlah banyak, yang berada dalam kelompok masyarakat yang terorganisir di institusi seperti perkantoran, perusahaan, pabrik, industri, asrama, rumah sakit, panti sosial, lembaga pemasyarakatan, pusat transito, pesantren dan

lain-lain. Tujuan manajemen penyelenggaraan makanan adalah menyediakan makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya, keamanan, dan daya terima pasien untuk mencapai status gizi yang optimal

