

## **RINGKASAN**

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (PKL MSPM) dilaksanakan secara daring atau online karena adanya pandemi covid -19. Kegiatan PKL MSPM terdapat 11 kegiatan diantaranya yaitu mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan penyaluran bahan makanan), mengidentifikasi kegiatan produksi mulai dari persiapan, pengolahan sampai evaluasi hasil pengolahan, mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) dengan metode WISN, mengidentifikasi layout dapur, mengidentifikasi dan evaluasi biaya, menyusun menu 3 hari atau 1 minggu sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, dan kualitas), menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun, melaksanakan uji daya terima dan analisis data hasil uji pada menu pilihan yang telah dibuat dan diolah, melakukan modifikasi resep, melakukan analisis HACCP codex dan memberikan pendidikan promosi kesehatan /pencegahan bagi penjamah makanan. Kegiatan pada poin no 3, 4, 5,6 (master menu saja) dan 9 data yang didapat dari CI Rumah Sakit Daerah Kalisat. Kendala yang didapatkan yaitu pemberian data yang sedikit lama dan waktu pengerjaan yang sangat cepat.