

## RINGKASAN

Kegiatan PKL manajemen sistem penyelenggaraan makanan yang dilakukan secara daring ini meliputi 11 point tugas. Dari 11 point tugas tersebut sebanyak 9 point tugas seluruhnya menggunakan data yang terdapat pada RSD Kalisat sedangkan 2 point lainnya dilakukan sesuai dengan kebiasaan dirumah masing-masing. Kegiatan tersebut yaitu proses pengadaan bahan makanan mulai pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan dilakukan sesuai dengan kebiasaan yang ada dalam rumah tangga masing-masing, selain itu kegiatan produksi makanan juga dilakukan dirumah masing-masing. Sedangkan tugas lainnya menggunakan data yang terdapat pada instalasi gizi RSD Kalisat meliputi mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagakerjaan) dengan metode WISN, mengidentifikasi *lay out* dapur, mengidentifikasi biaya, menyusun menu makanan 3 hari dengan master menu yang terdapat di RS, menghitung kebutuhan bahan makanan, melakukan daya terima salah satu menu RS yaitu menu selingan agar-agar, memodifikasi menu yang diberikan oleh CI RS yaitu empal daging lunak yang dimodifikasi menjadi rawon empal, menganalisis HACCP menu modifikasi dan memberikan pendidikan dan pelatihan untuk promosi kesehatan sesuai dengan tema yang ditentukan oleh CI yaitu mengenai penjamahan menu makanan bersih dan sehat bagi pasien covid.