

RINGKASAN

Praktek Kerja Lapangan (PKL) adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis pada perusahaan/industri/rumah sakit dan/atau instansi lainnya, yang diharapkan dapat menjadi wahana penumbuhan keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa. Kegiatan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilakukan pada bulan November 2020 hingga Desember 2020.

Tujuan Praktek Kerja Lapangan (PKL) secara umum adalah meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/ rumah sakit dan/atau instansi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL, dan meningkatkan keterampilan pada bidang keahliannya masing-masing agar mereka mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus Sarjana Sain Terapan (SST). Selain itu, tujuan PKL adalah melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember.

Dalam pelaksanaan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan kegiatan yang dilaksanakan adalah identifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan, identifikasi kegiatan produksi makanan, identifikasi sumber daya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan, identifikasi layout dapur, identifikasi dan evaluasi biaya, penyusunan menu, perhitungan kebutuhan bahan makanan, pelaksanaan uji data terima dan analisis data hasil uji, pengembangan atau modifikasi resep, analisis HACCP, serta memberikan pendidikan, pelatihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan atau pencegahan bagi penjamah makanan. Setelah melakukan semua kegiatan tersebut mahasiswa melakukan pembuatan laporan pkl sesuai dengan data yang didapat dari kegiatan yang telah dilakukan.