

## **HALAMAN RINGKASAN**

Praktek Kerja Lapang (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 tanggal 16 Oktober 2020 hingga Desember 2020.

Tujuan Praktek Kerja Lapang (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 (gap) 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 melakukan beberapa kegiatan mulai dari kegiatan pengadaan bahan makanan, produksi makanan, ketenagaan pada penyelenggaraan makanan, mengidentifikasi lay out dapur, biaya pada penyelenggaraan makanan, menyusun menu, menghitung kebutuhan bahan makanan, melakukan uji daya terima, melakukan modifikasi resep makanan enteral, melakukan analisis HACCP pada menu yang sudah dimodifikasi, serta diklat pada penjamah makanan. Setelah melakukan semua kegiatan tersebut mahasiswa melakukan pembuatan laporan pkl sesuai dengan data yang didapat dari kegiatan yang telah dilakukan.