

## RINGKASAN

Kegiatan PKL di lokasi penyelenggaraan makanan adalah salah satu kegiatan yang mendukung tercapainya kompetensi seorang ahli gizi (registered dietien) dalam bidang produksi dan pelayanan makanan (food production and food service). Kegiatan PKL ini dilaksanakan pada institusi penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial khususnya pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang menyelenggaraan penyelenggaraan makanan masal.

Tujuan dilakukan kegiatan PKL ini untuk 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. 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.

Kegiatan PKL ini dilaksanakan pada bulan November-Desember. Tempat yang digunakan sebagai bahan informasi dari PKL ini yaitu RSUD Kaliwates Jember. Hasil dari PKL ini diantaranya proses pengadaan bahan makanan keluarga tidak ada proses pemesanan, melainkan langsung ke tahap pembelian, penerimaan, dan penyimpanan. Proses produksi makanan keluarga meliputi mulai dari tahap persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, dan penyajian. Penghitungan ketenagakerjaan di RSUD Kaliwates untuk unit poligizi yang terdiri dari ahli gizi, kitchen, house keeping, admin, dan pramusaji tidak mengalami kekurangan pegawai. Lay out dapur RSUD Kaliwates berbentuk single line shape dan pergerakan pekerja satu arah saat proses produksi makanan. Hasil perhitungan Food Cost RSUD Kaliwates sebesar 0,90%. Penyusunan master menu di RSUD Kaliwates terlihat terdapat keaneragaman bahan makanan yang digunakan. Penghitungan kebutuhan bahan makanan menggunakan siklus 3 hari. Pengujian daya terima salah satu menu di RSUD Kaliwates bahwa menu yang disajikan yang terdiri dari beberapa hidangan, kombinasi tersebut cocok satu sama lain.

Pemodivikasian salah satu hidangan yakni ikan woku kuah dengan memodifikasi dengan cara penambahan beberapa bahan seperti wortel dan mentimun, serta modifikasi penambahan teknik memasak yaitu adanya proses penggorengan. Penyusunan HACCP pada hidangan ikan woku kuah untuk CCP terletak pada saat proses pembersihan dan pencucian bahan baku, penggorengan, penumisan, pemasakan, penyajian, pengemasan, pendistribusian. Penggunaan APD terdapat 5 jenis APD diantaranya pelindung kepala, pelindung mata, pelindung tangan, pelindung kaki, dan sabuk pengaman