

HALAMAN RINGKASAN

Praktik kerja lapang manajemen sistem penyelenggaraan makanan (PKL MSPM) ini dilakukan di Rumah Sakit Daerah Kalisat Jember. Metode PKL MSPM ini dilakukan secara daring atau online dikarenakan adanya pandemi Covid 19. Pada PKL MSPM ini terdapat 11 kegiatan pokok yang harus dilakukan oleh mahasiswa. Kegiatan PKL MSPM yang pertama yaitu membuat video pengadaan makanan mulai dari pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan penyaluran bahan makanan dikeluarga masing-masing. Kegiatan PKL MSPM yang kedua yaitu membuat video produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan, sampai dengan evaluasi hasil pengolahan yang dilakukan dirumah masing-masing. Kegiatan PKL MSPM yang ketiga yaitu, mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan di RSD Kalisat Jember yang meliputi (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) menggunakan metode WISN. Kegiatan PKL MSPM yang keempat yaitu mengidentifikasi desain *lay out* dapur RSD Kalisat Jember. Kegiatan PKL MSPM yang kelima yaitu mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya) di RSD Kalisat Jember. Kegiatan PKL MSPM yang keenam yaitu menyusun menu 3 hari sesuai standart (standart porsi, standart bumbu, standart kualitas). Kegiatan PKL MSPM yang ketujuh yaitu menghitung kebutuhan bahan makanan dari siklus menu 3 hari yang sudah disusun. Kegiatan PKL MSPM yang kedelapan yaitu melaksanakan uji daya terima terima keluarga dan menganalisis data hasil uji. Kegiatan PKL MSPM yang kesembilan yaitu melakukan pengembangan/modifikasi resep sesuai dengan menu yang diberikan oleh Dosen Pembimbing Lapang atau CI Rumah Sakit . Kegiatan PKL MSPM yang kesepuluh yaitu melakukan analisis HACCP resep yang telah di modifikasi menggunakan form HACCP codex. Kegiatan PKL MSPM yang kesebelas yaitu membuat video pendidikan dan pelatihan sesuai dengan tema yang diberikan oleh Dosen Pembimbing Lapang atau CI Rumah Sakit.