

## **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. Dalam kegiatan PKL ini diharapkan mahasiswa akan memperoleh keterampilan yang tidak semata-mata bersifat kognitif dan afektif, namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan managerial.

Kegiatan PKL manajemen sistem penyelenggaraan makanan dilakukan selama 24 hari mulai dari tanggal 23 November 2020 sampai 15 Desember 2020 yang dilakukan secara daring. Adapun 11 kegiatan PKL manajemen sistem penyelenggaraan makanan yang harus dijalani oleh mahasiswa yaitu mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan, mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan, mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi), mengidentifikasi kebutuhan alat dan format yang digunakan dalam kegiatan penyelenggaraan makanan, menyusun menu 3 hari sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas), menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun, melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji, melakukan evaluasi sistem penyelenggaraan makanan melalui daya terima atau sisa makanan, melakukan pengembangan/modifikasi resep, melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral, dan memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan.