



Buku Panduan Praktik Kerja Lapangan

Manajemen Industri Pelayanan Makanan
dan Gizi



2022/2023
PROGRAM STUDI SI GIZI
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS AIRLANGGA

**BUKU PANDUAN
PRAKTIK KERJA LAPANGAN
MANAJEMEN INDUSTRI PELAYANAN
MAKANAN DAN GIZI**

TAHUN AKADEMIK 2022/2023

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS AIRLANGGA**

Surabaya, Juni 2023

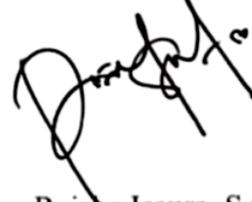
Mengetahui,

KPS S1 Gizi FKM UNAIR



Emyr Reisha Isaura, S.Gz., M.PH., Ph.D
NIK 198812032019083201

Koordinator PKL MIPMG



Emyr Reisha Isaura, S.Gz., M.PH., Ph.D
NIK 198812032019083201

Dekan FKM UNAIR



Dr. Santi Martini, dr., M.Kes.
NIP 196609271997022001

DAFTAR ISI

I. PENGANTAR	4
II. TUJUAN DAN LUARAN	5
III. BEBAN STUDI, WAKTU, DAN METODE PKL	6
IV. LOKASI PKL	7
V. BIAYA PKL	7
VI. PENGELOLAAN PROGRAM PKL MIPMG	8
VII. TATA TERTIB MAHASISWA PESERTA PKL.....	9
VIII. PROSEDUR PELAKSANAAN PKL	11
IX. MONITORING DAN EVALUASI.....	13
X. LAPORAN PKL MIPMG.....	15
Lampiran 1.....	17
Lembar Catatan Kegiatan dan Presensi PKL MIPMG.....	17
Lampiran 2.....	18
Lembar Laporan Hasil Konsultasi/Bimbingan	18
Lampiran 3.....	19
Lembar Evaluasi Penilaian PKL MIPMG	19
Lampiran 4.....	21
Lembar Evaluasi Penilaian <i>Softskill</i> PKL MIPMG	21
Lampiran 5.....	22
Lembar Nilai Akhir PKL MIPMG	22
Lampiran 6.....	23
Contoh Halaman Sampul PKL MIPMG.....	23
Lampiran 7.....	24
Contoh Halaman Pengesahan PKL MIPMG.....	24
Lampiran 8.....	25
Contoh Halaman Pernyataan Tidak Melakukan Plagiasi.....	25
Lampiran 9.....	25
Contoh Halaman Pernyataan Tidak Melakukan Plagiasi.....	25

I. PENGANTAR

Universitas Airlangga sebagai salah satu Perguruan Tinggi yang menghasilkan lulusan yang siap bekerja menghadapi tantangan di lapangan. Kompetensi yang harus dimiliki oleh lulusan gizi salah satunya adalah mampu melaksanakan pelayanan dan intervensi gizi bagi individu, kelompok, dan masyarakat. Program Studi S1 Gizi FKM Universitas Airlangga berupaya untuk senantiasa mengembangkan berbagai kegiatan dan program untuk mendukung terciptanya lulusan yang memiliki kemampuan akademik dan profesional tersebut. Salah satu kegiatan tersebut adalah praktik kerja lapangan (PKL) bidang manajemen industri pelayanan makanan dan gizi (MIPMG).

Praktik kerja lapangan bidang MIPMG yang ini merupakan perwujudan dari aplikasi ilmu Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) diharapkan dapat memberi bekal mengenai pengalaman dan keterampilan kerja praktis serta berfungsi untuk memfasilitasi para mahasiswa yang mempunyai minat dan bakat serta mempelajari penyelenggaraan makanan massal. Pelaksanaan PKL ini terdiri dari tiga tahapan yaitu persiapan, pembekalan, dan pelaksanaan PKL di tempat jasa pelayanan khususnya di bidang diet. Kegiatan PKL ini merupakan salah satu cara mempersiapkan mahasiswa untuk menjadi dietisien maupun pengelola penyelenggaraan makanan massal.

Selama PKL mahasiswa bekerja sebagai tenaga kerja di Rumah Sakit atau instansi mitra sehingga mampu menyerap berbagai pengalaman praktik seperti: (1) mempelajari profil dan struktur organisasi Instalasi Gizi Institusi Rumah Sakit; (2) Mempelajari manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi (rumah sakit). Pada kesempatan ini kami mengucapkan terima kasih kepada Rumah Sakit atau Instansi mitra yang telah bersedia meluangkan waktu, pikiran, serta fasilitas untuk terlaksananya program kegiatan PKL MIPMG. Semoga kerjasama yang dilaksanakan ini dapat memberikan manfaat dalam membantu menyelesaikan permasalahan bangsa dan terciptanya lulusan yang memiliki kemampuan akademik dan profesional yang siap kerja.

II. TUJUAN DAN LUARAN

Secara umum tujuan PKL MIPMG adalah memberikan pengalaman dan gambaran mengenai sistem penyelenggaraan makanan di instalasi gizi rumah sakit/institusi, serta menumbuhkan motivasi di kalangan mahasiswa dengan memperoleh pengalaman, keterampilan, penyesuaian sikap dan penghayatan pengetahuan di dunia kerja tentang penyelenggaraan makanan massal dalam rangka memperkaya pengetahuan, sikap, dan keterampilan serta *soft skills* di bidang manajemen sistem pelayanan makanan dan gizi. Sedangkan tujuan khusus PKL MIPMG adalah mempelajari manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi mulai dari penilaian SDM, sistem produksi, sistem keuangan, sarana dan prasarana, pengawasan, dan evaluasi menu.

Luaran yang diharapkan setelah PKL MIPMG

PKL MIPMG merupakan kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis yang diharapkan dapat menjadi wahana penumbuhan jiwa dietisien dan calon dietisien baru yang berbasis pendidikan tinggi. Adapun luaran yang diharapkan dari kegiatan PKL MIPMG sesuai dengan kompetensi Sarjana Gizi (Berdasarkan *Expected Learning Outcome* AIPGI), yaitu:

Capaian Pembelajaran Mata Kuliah dalam PKL MIPMG:

- a. Mahasiswa mampu mengenal dan mempelajari manajemen organisasi, baik di Rumah Sakit termasuk di Instalasi Gizi Institusi Rumah Sakit, maupun di Industri penyelenggaraan makanan massal.
- b. Mahasiswa mampu mempelajari manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi.
- c. Mahasiswa mampu menganalisis kebutuhan tenaga (SDM).
- d. Mahasiswa mampu menganalisis perhitungan sistem keuangan termasuk biaya makanan dan anggaran belanja.
- e. Mahasiswa mampu melakukan penilaian sistem produksi mulai dari pemesanan dan pembelian, persiapan, pengolahan, hingga distribusi dan penyajian.
- f. Mahasiswa mampu melakukan pengembangan menu dan resep.
- g. Menganalisis sarana dan prasarana dapur serta peralatannya.
- h. Melakukan observasi dan menganalisis pengawasan mutu yang meliputi HACCP, hygiene sanitasi dan manajemen limbah.
- i. Melakukan monitoring dan evaluasi mutu yang meliputi evaluasi kepuasan konsumen di RS serta mengkaji dan mengembangkan menu yang lebih unggul.

III. BEBAN STUDI, WAKTU, DAN METODE PKL

Beban Studi PKL MIPMG

PKL MIPMG merupakan kegiatan kurikulum wajib dengan beban studi **2 SKS** yang dilaksanakan selama **3 minggu** dengan rincian sebagai berikut:

1. Tahap persiapan selama 1 minggu meliputi:

- a. Perizinan dan survei lapangan
- b. Orientasi lapangan

2. Tahap Pelaksanaan PKL

Kegiatan PKL dilakukan selama 3 minggu (120 jam kerja), yaitu setara dengan 8 jam selama 5 hari kerja. Waktu kerja yang dimaksud di atas meliputi waktu kerja di Rumah Sakit dan waktu kerja untuk penugasan mandiri. Instansi yang memiliki jumlah hari kerja yang berbeda dapat menyesuaikan (40 jam/minggu).

Minggu 1	Minggu 2	Minggu 3
Rotasi MSPM	Rotasi MSPM	Rotasi MSPM dan Seminar Hasil (akhir minggu ke 3)

Catatan :

- Jadwal urutan rotasi menyesuaikan kebijakan masing-masing instansi.
- Mahasiswa yang berhalangan hadir (ijin/sakit) selama pelaksanaan PKLMIPMG wajib mengganti dihari lain dengan sepengetahuan pembimbing akademik dan pembimbing lapangan

3. Tahapan evaluasi program dan pelaporan di 1 minggu terakhir meliputi:

- a. Penyusunan laporan
- b. Konsultasi laporan
- c. Seminar hasil PKL

Metode Pelaksanaan PKL

Pelaksanaan PKL tahun ajaran akademik 2022/2023 dilaksanakan secara *offline* dimana seluruh kegiatan PKL dilaksanakan secara tatap muka (*offline*), dengan sangat memperhatikan protokol kesehatan. Luaran PKL dengan metode ini adalah laporan PKL sesuai format yang telah ditetapkan.

Rentang Waktu Kegiatan

Pelaksanaan PKL MIPMG ini dilaksanakan dalam rentang waktu 3 minggu mulai bulan Juni sampai Juli 2023 dan diakhiri dengan seminar hasil yang dihadiri oleh pembimbing instansi maupun pembimbing akademik. Rentang waktu pelaksanaan PKL MIPMG, yang dimulai dari persiapan hingga pelaporan mengikuti jadwal sebagai berikut:

Jadwal Kegiatan PKL MIPMG Tahun Akademik 2022/2023

No	Kegiatan	Juni				Juli			
		1	2	3	4	1	2	3	4
1	Koordinasi internal Program Studi	█							
2	Survei kesiapan PKL kepada mahasiswa dan pembimbing	█							
3	Rapat internal Program Studi	█							
4	Pengurusan perijinan PKL di tingkat Fakultas	█							
5	Pengurusan perijinan PKL ke Rumah Sakit/Instansi	█							
6	Sosialisasi dan Pembekalan PKL	█	█						
7	Pelaksanaan PKL Kloter 1			█	█	█			
8	Supervisi PKL Kloter 1			█	█	█			
9	Seminar hasil PKL & pengumpulan laporan Kloter 1					█	█		
10	Pelaksanaan PKL Kloter 2						█	█	█
11	Supervisi PKL Kloter 2						█	█	█
12	Seminar hasil PKL & pengumpulan laporan Kloter 2							█	█

IV. LOKASI PKL

Lokasi PKL MIPMG adalah instansi rumah sakit dengan akreditasi minimal B baik swasta maupun pemerintah, serta penyelenggaraan makanan swakelola/mandiri. Instansi PKL juga bersedia menerima mahasiswa dan menyediakan waktu membimbing mahasiswa selama pelaksanaan PKL. Pembimbing institusi atau lapangan minimal berlatarbelakang S1 Gizi/setara.

V. BIAYA PKL

Biaya PKL meliputi *institutional fee*, honor pembimbing, dan transport supervisi bersumber dari subsidi RKAT FKM UNAIR. Adapun kekurangan biaya PKL akan dibebankan kepada mahasiswa, dimana masing-masing mahasiswa dapat berbeda-beda dalam hal penambahan biaya, sesuai lokasi, dan ketentuan di lokasi PKL.

VI. PENGELOLAAN PROGRAM PKL MIPMG

Pembina	: Dekan FKM UNAIR <i>Dr. Santi Martini, dr., M.Kes</i> Wakil Dekan I FKM Unair <i>Dr. drg. Nyoman Anita Damayanti, MS</i> Ketua Departemen Gizi FKM Unair <i>Dr. Siti Rahayu Nadhiroh, S.KM., M.Kes</i>
Penanggung Jawab	: Koordinator Program Studi S1 Gizi <i>Emyr Reisha Isaura, S.Gz., MPH., Ph.D.</i>
Ketua Pelaksana	: Koordinator PKL MIPMG <i>Emyr Reisha Isaura, S.Gz., MPH., Ph.D.</i>
Pelaksana Harian	: Dosen pembimbing PKL Prodi Pembimbing Institusi tempat PKL
Sekretariat	: Admin Prodi S1 Gizi FKM Unair

Koordinator PKL MIPMG

Koordinator adalah staf pengajar (dosen) di lingkungan Departemen Gizi yang ditunjuk oleh KPS dan bertugas:

1. Bertanggungjawab atas kelancaran pelaksanaan program PKL
2. Mengelola anggaran PKL dengan dibantu petugas administrasi prodi
3. Mengkoordinir pelaksanaan pembekalan PKL
4. Mengkoordinir pelaksanaan seminar hasil PKL
5. Merekapitulasi nilai PKL (dibantu petugas administrasi prodi) sesuai format dan menyerahkan sesegera mungkin kepada Koordinator Prodi S1 Gizi FKM UNAIR

Pembimbing PKL Akademik di Prodi S1 Gizi

Pembimbing PKL akademik adalah staf pengajar (dosen) di Departemen Gizi yang ditugaskan sebagai pembimbing oleh KPS dan bertugas:

1. Mengarahkan mahasiswa agar PKL terlaksana sesuai dengan tujuan dan target PKL, membimbing diskusi dan memberikan konsultasi baik secara daring maupun luring.
2. Melakukan supervisi selama satu kali kunjungan untuk monitoring mahasiswa selama kegiatan PKL
3. Melakukan koordinasi dengan pembimbing institusi
4. Memberikan penilaian terhadap kegiatan PKL mahasiswa sesuai dengan kriteria dan *form* yang telah ditetapkan.

Pembimbing PKL Instansi di Instansi Lokasi PKL

Pembimbing PKL MIPMG di instansi adalah pimpinan atau staf/karyawan yang ditunjuk oleh pimpinan tempat PKL dengan syarat **minimal lulusan S1 atau pengalaman kerja minimal 5 tahun**, untuk mendampingi dan mengarahkan mahasiswa selama pelaksanaan PKL dan bertugas:

1. Memberikan bimbingan berupa arahan dan pendampingan kepada mahasiswa dalam pengenalan lingkungan kerja.
2. Mengarahkan mahasiswa agar PKL terlaksana sesuai dengan tujuan dan target PKL, membimbing diskusi dan memberikan konsultasi.
3. Melakukan monitoring mahasiswa selama PKL.
4. Melakukan koordinasi dengan pembimbing akademik prodi.
5. Memberikan penilaian terhadap kegiatan PKL mahasiswa sesuai dengan kriteria dan *form* yang telah ditetapkan

VII. TATA TERTIB MAHASISWA PESERTA PKL

A. Persyaratan mengikuti PKL MIPMG

1. Mahasiswa semester IV
2. Telah mengikuti mata kuliah Manajemen Industri Pelayanan Makanan dan Gizi dan lulus dengan nilai minimal C.
3. Mahasiswa wajib mengirimkan laporan hasil PKL berupa *soft file* ke email sekretariat prodi S1 Gizi.

B. Setiap Mahasiswa Peserta diharapkan:

1. Mematuhi segala peraturan yang berlaku di lokasi PKL.
2. Menunjukkan etika sopan santun yang baik.
3. Kreatif, inovatif, proaktif, dan responsif dalam bekerja, teliti cermat dan penuh kehati-hatian.
4. Menjaga nama baik prodi S1 Gizi FKM Universitas Airlangga selama pelaksanaan PKL.
5. Menerapkan protokol kesehatan secara ketat, baik selama berada di Rumah Sakit/Institusi maupun di luar Rumah Sakit/Institusi.
6. Kehadiran kegiatan PKL wajib 100% termasuk kegiatan pembekalan PKL. Apabila ada keadaan mendesak terpaksa tidak dapat hadir, mahasiswa wajib mengajukan surat ijin yang sah dan mengganti jumlah hari yang ditinggalkan pada hari lain.
7. Menggunakan jas praktikum/lab gizi/jas almamater saat melaksanakan kegiatan pembekalan PKL, konsultasi dengan pembimbing, dan seminar hasil.
8. Membicarakan dengan pembimbing akademik atau pembimbing klinik bila menemui

kesulitan/masalah dalam kegiatan PKL.

9. Mencatat segala kegiatan (aktivitas) yang dilakukan setiap hari di lembar catatan kegiatan dan absensi PKL (Lampiran 1)
10. Mencatat kegiatan konsultasi dengan kedua pembimbing pada lembar konsultasi (Lampiran 2) ditandatangani oleh masing-masing pembimbing
11. Menyerahkan lembar evaluasi penilaian *hardskill* (MSPM) dan *softskill* yang sudah diisi lengkap data mahasiswa ybs kepada masing-masing pembimbing di awal pelaksanaan PKL dan saat sebelum pelaksanaan seminar hasil (Lampiran 3, 4, 5).

C. Larangan

Selama menjalankan PKL MIPMG, setiap mahasiswa dilarang:

- a. Melanggar tata tertib yang berlaku di Rumah Sakit/Institusi termasuk membocorkan rahasia di Rumah Sakit/Institusi.
- b. Tidak mengikuti aturan pelaksanaan PKL sesuai dengan petunjuk.
- c. Tidak menerapkan protokol kesehatan baik selama berada di Rumah Sakit/Institusi maupun di luar Rumah Sakit/Institusi.
- d. Tidak berkomunikasi dengan etika sopan santun yang baik.
- e. Tidak mengkonsultasikan hasil kegiatan setiap minggunya kepada kedua pembimbing.
- f. Tidak menggunakan jas lab saat kegiatan seperti poin B.4.

D. Sanksi Pelanggaran

Bila peserta PKL melanggar larangan yang disebutkan dalam poin C, maka mahasiswa akan diberikan sanksi dengan beberapa kemungkinan sebagai berikut

- a. Teguran lisan oleh Pembimbing PKL lapangan dan Pembimbing PKL akademik.
- b. Membuat surat perjanjian untuk tidak mengulangi pelanggaran terhadap ketentuan yang berlaku.
- c. Tidak diperbolehkan melanjutkan kegiatan PKL.
- d. Diproses sesuai prosedur hukum yang berlaku.

VIII. PROSEDUR PELAKSANAAN PKL

Prosedur pelaksanaan PKL dilakukan dengan tahapan berikut:

1. Fakultas membuat surat ijin PKL yang berisi tanggal PKL, nama mahasiswa, dan nama dosen pembimbing prodi
2. Instansi tempat PKL memberikan surat balasan kesediaan menjadi lokasi PKL
3. Koordinasi penyelenggaraan PKL di institusi terkait dengan *stake holder* dan pembimbing lapangan
4. Mahasiswa melaksanakan PKL sesuai dengan aturan
5. Mahasiswa berkonsultasi dengan pembimbing lapangan dan pembimbing akademik terkait perkembangan pelaksanaan PKL, pembuatan laporan, dan materi seminar hasil **1 minggu sekali**, baik secara daring (*online*) maupun luring (*offline*) sesuai kesepakatan dengan pembimbing.
6. Mahasiswa melakukan seminar hasil PKL yang dihadiri oleh pembimbing lapangan dan pembimbing akademik.
7. Pembimbing akademik dan pembimbing lapangan memberikan penilaian hasil PKL mahasiswa, dan selanjutnya diserahkan kepada sekretariat prodi.

Tugas Mahasiswa Peserta PKL MIPMG

1. Mahasiswa melakukan pengamatan serta wawancara dengan pihak Rumah Sakit/Instansi terkait proses penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit/Instansi selama 3 minggu.
2. Mahasiswa melakukan evaluasi berbagai aspek manajemen penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit/Instansi yang meliputi manajemen organisasi dan sumberdaya manusia; manajemen produksi dan distribusi; manajemen keuangan; manajemen peralatan dan sarana-prasarana; hygiene dan sanitasi; dan quality control.
3. Melakukan pengamatan dan menyusun perencanaan HACCP (1 menu/mahasiswa).
4. Mahasiswa memberikan rekomendasi perbaikan terkait temuan dalam manajemen penyelenggaraan makanan rumah sakit.
5. Mahasiswa wajib mengonsultasikan hasil kegiatan minimal 1 kali dalam seminggu kepada pembimbing klinik maupun pembimbing akademik.
6. Mahasiswa mengerjakan penugasan setiap hari selama 3 minggu, melaporkan aktivitas pada *logbook* yang telah disediakan
7. Mahasiswa menyusun laporan hasil secara berkelompok.
8. Komponen tugas yang dikumpulkan meliputi laporan kelompok untuk semua jenis metode PKL dan penugasan yang diberikan

Contoh *timeline* pengerjaan PKL MIPMG selama 3 minggu adalah sebagai berikut:

Kegiatan	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
Minggu 1						
Unit Pembelian						
Unit Penerimaan						
Unit Penyimpanan&Inventarisasi						
Unit Produksi						
Unit Distribusi						
Menyelesaikan Laporan Bab 1-3						
Minggu 2						
Manajemen Keuangan						
Manajemen SDM						
HACCP						
Higiene Sanitasi						
Manajemen Limbah						
Menyelesaikan Laporan PKL						
Minggu 3						
Konsultasi ke pembimbing						
Finalisasi Laporan						
Pengumpulan Laporan						
Seminar Hasil						

IX. MONITORING DAN EVALUASI

Monitoring

- Setiap hari selama pelaksanaan PL, mahasiswa diwajibkan mengisi absensi kegiatan harian PKL sesuai dengan kebijakan masing-masing Rumah Sakit/Instansi.
- Kelalaian dalam pengisian absensi selama sehari penuh, dianggap mahasiswa tidak melaksanakan kegiatan PKL pada hari itu, dan wajib mengganti kegiatan tersebut di hari lain
- Mahasiswa PKL diwajibkan melaporkan/konsultasi kegiatan PKL **setiap minggu** pada pembimbing akademik maupun pembimbing instansi secara daring (*online*) maupun luring (*offline*) sesuai dengan kesepakatan dengan masing-masing pembimbing, dengan waktu menyesuaikan jadwal masing-masing pembimbing.
- Penilaian PKL MIPMG sudah bisa dinilai sejak minggu pertama pelaksanaan PKL, karenanya mahasiswa diminta mengirimkan lembar evaluasi penilaian yang sudah diisi lengkap data mahasiswa ybs kepada kedua pembimbing di awal pelaksanaan PKL dan saat sebelum pelaksanaan seminar hasil PKL
- Pelaksanaan **seminar hasil dilakukan per kelompok** dilakukan di akhir setelah mahasiswa menyelesaikan seluruh rangkaian kegiatan PKL MIPMG dengan waktu yang telah disepakati oleh kedua pembimbing.
- Sebelum pelaksanaan seminar hasil, mahasiswa diwajibkan menyerahkan laporan hasil PKL ke email pembimbing **minimal 3 hari** sebelum hari pelaksanaan PKL baik kepada pembimbing akademik maupun pembimbing instansi.
- Mahasiswa PKL diwajibkan melakukan perbaikan laporan hasil PKL sesuai masukan dari kedua pembimbing.
- Laporan akhir PKL yaitu setelah dilakukan perbaikan dan telah mendapat tanda tangan kedua pembimbing, diserahkan **maksimal 1 bulan** ke prodi setelah pelaksanaan seminar hasil PKL.

Evaluasi

Penilaian terhadap hasil kegiatan PKL mahasiswa meliputi aspek *hard skill* MSPM dan *soft skill* (Lampiran 3, 4,5). Penilaian dilakukan oleh pembimbing akademik (prodi) dengan ketentuan penilaian sebagai berikut:

Komponen	Pembimbing Akademik	Pembimbing Instansi
Hardskill	40%	60%
Softskill	40%	60%

Nilai Akhir :

Nilai Absolut	Nilai Mutu (Huruf)
86-100	A
78 - < 86	AB
70 - < 78	B
62 - < 70	BC
54 - < 62	C
40 - < 54	D
< 40	E (tidak lulus)

Mahasiswa berhak memperoleh nilai akhir PKL, setelah menyelesaikan semua kewajiban laporan hasil akhir PKL yang telah direvisi. Kegagalan dalam penyelesaian dan penyerahan laporan akhir PKL hingga batas waktu yang telah ditetapkan, akan berdampak pada tidak dikeluarkannya nilai dan mahasiswa berisiko mengulangi PKL pada tahun berikutnya (biaya PKL 100% mandiri oleh mahasiswa).

X. LAPORAN PKL MIPMG

Pada akhir pelaksanaan PKL setiap kelompok wajib mengumpulkan 1 (satu) laporan hasil PKL MIPMG.

Format penulisan laporan hasil

1. Hasil laporan diketik pada kertas berukuran A4, dengan batas tepi (margin) 4 cm tepi kiri, 3 cm tepi kanan, atas, dan bawah, *Times New Roman*, font 12, spasi 1,5.
2. Setiap halaman diberikan nomor secara berurutan dari halaman judul sampai terakhir pada bagian tengah bawah dengan jarak 1,5 cm dari batas bawah kertas.
3. Tabel dan gambar diberi nomor sesuai dengan urutan penampilannya dalam teks dengan menggunakan angka arab.
4. Judul tabel ditulis rata kiri di atas tabel, sedangkan judul gambar ditulis di bawah gambar/bagan letak *centered*.
5. Tulisan dalam tabel ditulis dengan font 10 dan spasi 1.

Format Isi Laporan PKL MIPMG

1. COVER
2. LEMBAR PENGESAHAN
3. KATA PENGANTAR
4. DAFTAR ISI
5. DAFTAR GAMBAR
6. DAFTAR TABEL
7. BAB I PENDAHULUAN
 - a. LATAR BELAKANG
 - b. TUJUAN DAN MANFAAT
8. BAB II METODE PELAKSANAAN PKL MIPMG
 - a. LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN
 - b. PESERTA KEGIATAN
 - c. PROSES PELAKSANAAN PKL
 - d. CARA PENGUMPULAN DATA
 - e. MATRIKS PELAKSANAAN KEGIATAN
9. BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN
 - a. GAMBARAN UMUM RUMAH SAKIT/INSTANSI
 - b. GAMBARAN UMUM PENYELENGGARAAN MAKANAN RS/INSTANSI
 - c. STRUKTUR ORGANISASI RS/INSTANSI
 - d. MANAJEMEN SISTEM PEMBELIAN, PENERIMAAN, DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN
 - e. MANAJEMEN PRODUKSI DAN DISTRIBUSI MAKANAN
 - SOP, STANDAR ALAT, MUTU (*QUALITY CONTROL*), PORSI, BUMBU, RESEP
 - PERENCANAAN MENU, SIKLUS MENU
 - MANAJEMEN SARANA FISIK DAN PERALATAN
 - f. MANAJEMEN KEUANGAN
 - g. MANAJEMEN SDM (BAGIAN/INSTALASI GIZI)
 - h. KAJIAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP)
 - i. KAJIAN SURVEI KEPUASAN, EVALUASI MUTU MAKANAN
 - j. MANAJEMEN *HYGIENE* SANITASI, LIMBAH
10. BAB IV PENUTUP
 - a. KESIMPULAN
 - b. SARAN
11. DAFTAR PUSTAKA
12. LAMPIRAN
(Lembar absensi kegiatan, dan semua dokumentasi kegiatan, lembar konsultasi/
bimbingan)

Lampiran 1

Lembar Catatan Kegiatan dan Presensi PKL MIPMG

Nama Mahasiswa :
 NIM :
 Lokasi PKL :

Tanggal	Kegiatan	Progres kegiatan, kendala atau hambatan
Minggu ke-1		
Hari ke-1		
Hari ke-2		
Hari ke-3		
Hari ke-4		
Hari ke-5		
Hari ke-6		
Minggu ke-2		
Hari ke-1		
Hari ke-2		
Hari ke-3		
Hari ke-4		
Hari ke-5		
Hari ke-6		
Minggu ke-3		
Hari ke-1		
Hari ke-2		
Hari ke-3		
Hari ke-4		
Hari ke-5		
Hari ke-6		

Catatan:

- Jumlah hari kerja dalam 1 minggu yaitu 8 jam per hari selama 5 hari kerja.
- Untuk instansi yang memiliki waktu kerja 6 hari/minggu waktu kerja menyesuaikan (40 jam/minggu).
- Semua kegiatan PKL dan konsultasi di dokumentasikan

Lampiran 2

Lembar Laporan Hasil Konsultasi/Bimbingan

Nama Mahasiswa :

NIM :

Dosen Pembimbing Akademik/institusi :

Lokasi PKL :

Tanggal Konsultasi	Materi (Bab) Konsultasi	Review/Masukan dari Pembimbing	Revisi yang Dilakukan	Tanda Tangan Pembimbing
Minggu 1				
Minggu 2				
Minggu 3				
Sebelum Seminar Hasil				
BAP				

(Lampirkan lembar tambahan bila halaman ini tidak mencukupi dan silahkan perlebar spasi sesuai kebutuhan)

Lampiran 3 Lembar Evaluasi Penilaian PKL MIPMG

Nama Mahasiswa :
 NIM :
 Lokasi PKL :
 Nama Pembimbing akademik/institusi:

Tanda Tangan Pembimbing

(.....)

Penilaian Komponen *hardskill* PKL MIPMG

No	Kompetensi	Topik	Komponen Penilaian	Instrumen Penilaian	Kriteria Penilaian				Bobot Nilai	Total Nilai
					Kurang (0-40)	Cukup (40-60)	Baik (60-80)	Sangat Baik (80-100)		
1	Melakukan penilaian SDM	SDM	<ul style="list-style-type: none"> Mampu menganalisis beban kerja pegawai Mampu menghitung kebutuhan SDM sesuai dengan beban kerja 	Laporan					10%	
2	Melakukan perhitungan sistem keuangan	Biaya Makanan	<ul style="list-style-type: none"> Mampu melakukan perhitungan biaya makan sesuai volume/jumlah konsumen Mampu menganalisis biaya tenaga kerja dalam produksi makanan Mampu menganalisis biaya tetap lainnya 	Laporan					5%	
		Anggaran Belanja	<ul style="list-style-type: none"> Mampu menganalisis perencanaan anggaran belanja sesuai kebutuhan Mampu menganalisis kebijakan anggaran institusi 	Laporan					5%	
3	Melakukan penilaian sistem produksi	Pemesanan dan Pembelian	<ul style="list-style-type: none"> Mampu menganalisis sistem pemesanan dan pembelian Mampu mempelajari dokumen pemesanan bahan Mampu mempelajari dan menganalisis metode dan SOP sistem pembelian 	Laporan					5%	
		Penerimaan, penyaluran, penyimpanan	<ul style="list-style-type: none"> Mampu menganalisis sistem penerimaan Mampu menganalisis standar dan kualitas produk yang diterima 	Laporan					5%	
			<ul style="list-style-type: none"> Mampu mempelajari SOP Penerimaan Mampu menganalisis sistem penyaluran pasca penerimaan Mampu menganalisis SOP dan cara kerja di ruang penyimpanan basah dan kering 						5%	
		Persiapan dan pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> Mampu menganalisis sistem persiapan dan pengolahan Mampu mempelajari siklus menu, standar porsi, menu, mutu dan standar operasional prosedur kerja 	Laporan						5%

No	Kompetensi	Topik	Komponen Penilaian	Instrumen Penilaian	Kriteria Penilaian				Bobot Nilai	Total Nilai
					Kurang (0-40)	Cukup (40-60)	Baik (60-80)	Sangat Baik (80-100)		
		Distribusi dan penyajian	<ul style="list-style-type: none"> Mampu menganalisis metode dan SOP pendistribusian Mampu mempelajari metode pendistribusian (waktu dan tempat) 	Laporan					5%	
4	Menu	Evaluasi dan pengembangan menu	<ul style="list-style-type: none"> Mampu melakukan kajian evaluasi penerimaan menu pasien (studi sisa makanan) Mampu merancang rekomendasi menu berdasarkan hasil evaluasi yang ditemukan 	Laporan					20%	
5	Saranan dan Prasarana	Alat dan Sarana	<ul style="list-style-type: none"> Mampu menganalisis <i>layout kitchen, storage spaces, service spaces</i> Mampu mempelajari peralatan yang digunakan, serta perawatan peralatan 	Laporan					10%	
6	Pengawasan Mutu	HACCP	<ul style="list-style-type: none"> Mampu melakukan observasi HACCP di rumah sakit tempat PKL Mampu menyusun rencana HACCP salah satu menu rumah sakit Mampu menentukan titik kritis dan tindakan koreksi 	Laporan dan Dokumentasi					10%	
		Higiene dan sanitasi	<ul style="list-style-type: none"> Mampu mempelajari kondisi higiene dan sanitasi dapur rumah sakit Mahasiswa mampu menilai standar <i>higiene</i> dan sanitasi 	Laporan					10%	
		Manajemen Limbah	<ul style="list-style-type: none"> Mampu menganalisis manajemen limbah di RS 	Laporan					10%	
Nilai Akhir									100%

Lampiran 4

Lembar Evaluasi Penilaian *Softskill* PKL MIPMG

Nama Mahasiswa :

NIM :

Lokasi PKL :

Nama Pembimbing akademik/institusi :

Tanda Tangan Pembimbing

(.....)

No	Kriteria	<i>Unsatisfactory (50-60)</i>	<i>Satisfactory (70-80)</i>	<i>Exemplary (90-100)</i>	Nilai
1	Kedisiplinan dan ketertiban	Jarang datang dan menyelesaikan pekerjaan dengan tepat waktu dan kualitas yang baik	Hampir selalu datang dan menyelesaikan pekerjaan dengan tepat waktu dan kualitas yang baik	Selalu datang dan menyelesaikan pekerjaan dengan tepat waktu dan kualitas yang baik	
2	Penampilan dan etika bekerja	Kurang memenuhi standar bekerja profesional di tempat kerja	Cukup memenuhi standar bekerja profesional di tempat kerja	Memenuhi standar bekerja profesional di tempat kerja	
3	Kerjasama dan kemampuan adaptasi	Kurang mampu beradaptasi dan bekerja sama dengan lingkungan kerja	Cukup mampu beradaptasi dan bekerja sama dengan lingkungan kerja	Mampu beradaptasi dan bekerja sama dengan lingkungan kerja	
4	Kreativitas, berpikir kritis, dan visioner	Kurang menunjukkan kemampuan berpikir kritis, kreatif, dan visi yang cukup baik	Menunjukkan kemampuan berpikir kritis, kreatif, dan visi yang cukup baik	Menunjukkan kemampuan berpikir kritis, kreatif, dan visi yang sangat baik	
5	Aktivitas, produktivitas, dan inisiatif	Tidak pernah menyampaikan ide/gagasan dalam melaksanakan PKL	Beberapa kali menyampaikan ide/gagasan dalam melaksanakan PKL	Sering menyampaikan ide/gagasan dalam melaksanakan PKL	
6	Responsi dan kemampuan analisis	Kurang menguasai kemampuan dasar, teknis, dan analisis masalah serta penyelesaiannya	Cukup menguasai kemampuan dasar, teknis, dan analisis masalah serta penyelesaiannya	Menguasai kemampuan dasar, teknis, dan analisis masalah serta penyelesaiannya	
7	Kemampuan Intrapersonal dan Teknikal	Kurang memiliki kemampuan komunikasi (lisan/tulis) dan kemampuan dasar teknis dalam PKL	Memiliki kemampuan komunikasi (lisan/tulis) dan kemampuan dasar teknis dalam PKL	memiliki kemampuan komunikasi (lisan/tulis) dan kemampuan dasar teknis dalam PKL	
	Nilai Softskill	Nilai $\frac{1 + 2 + 3 + 4 + 5 + 6 + 7}{7}$			

Lampiran 5
Lembar Nilai Akhir PKL MIPMG

Nama Mahasiswa :

NIM :

Lokasi PKL :

Nama Pembimbing akademik :

Nama Pembimbing instansi :

No	Komponen Nilai	Pembimbing Akademik	Pembimbing Instansi
A	Penilaian <i>hardskill</i> PKL MIPMG		
B	Penilaian <i>softskill</i>		
	Total nilai	Nilai = 0,4 x (A+B)	Nilai = 0,6 x (A+B)
	Nilai Akhir PKL MIPMG		
	<u>Nilai Pembimbing Akademik + Pembimbing Instansi</u>		
	2		

Keterangan: lembar ini diisi dan direkap oleh admin prodi

Lampiran 6
Contoh Halaman Sampul PKL MIPMG

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN
MANAJEMEN INDUSTRI PELAYANAN MAKANAN DAN GIZI
RUMAH SAKIT Dr. SOETOMO SURABAYA



Oleh:

ANANDA ZAHRAH S. N.	101411231037
AIRIN LEVINA	101411231038
DESSY NUR FADZILLA	101411231039

PROGRAM STUDI S1 GIZI
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
2023

Lampiran 7
Contoh Halaman Pengesahan PKL MIPMG

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN
MANAJEMEN INDUSTRI PELAYANAN MAKANAN DAN GIZI
RUMAH SAKIT Dr. SOETOMO SURABAYA

Disusun Oleh:

ANANDA ZAHRAH S. N.	101411231037
AIRIN LEVINA	101411231038
DESSY NUR FADZILLA	101411231039

Telah disahkan dan diterima dengan baik oleh:

Pembimbing Akademik Tanggal

Dominikus Raditya Atmaka, S.Gz., MPH.
NIP

Pembimbing di Instalasi Gizi RS Dr. Soetomo Tanggal

Mulyo Kurniawan, S.Gz
NIP. –

Mengetahui,
Koordinator Program Studi S1 Gizi Tanggal

Emyr Reisha Isaura, S.Gz., MPH., Ph.D.
NIK. 198812032019083201

Lampiran 8
Contoh Halaman Pernyataan Tidak Melakukan Plagiasi

SURAT PERNYATAAN PESERTA PKL MIPMG

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama :
NIM :
Program Studi :
Fakultas :

Dengan ini menyatakan laporan PKL MIPMG saya yang berjudul:

Adalah hasil karya saya sendiri, benar-benar dalam rangka laporan hasil PKL, bersifat original, bebas plagiasi, tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan disuatu perguruan tinggi, dan belum pernah dipublikasikan, kecuali secara tertulis yang diacu dalam naskah dan disebutkan dalam daftar pustaka. Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dalam pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan sebenar-benarnya.

Surabaya,2023

Materai 10.000

(.....)
NIM.