

# MODUL PANDUAN

## MAGANG *FOOD SERVICE*



**PENYUSUN:**  
**KHOIRUL ANWAR, SGZ, MSI**  
**DR DADI H MASKAR, ST, MSC**



**PROGRAM STUDI GIZI**  
**FAKULTAS TEKNOLOGI PANGAN DAN KESEHATAN**  
**UNIVERSITAS SAHID JAKARTA**  
**2024**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas kehendaknya dan ridho-Nya kami dapat menyelesaikan buku Panduan Magang atau Praktik Kerja Lapangan (PKL) manajemen sistem penyelenggaraan makanan atau *food service*.

Modul pedoman teknis Magang atau Praktek Kerja Lapangan *food service* ini bertujuan memberikan informasi kepada mahasiswa mengenai kegiatan yang perlu disiapkan untuk praktik kerja lapang dan digunakan untuk pelaksanaan, monitoring dan evaluasi praktik kerja lapang.

Metode PBL (*Problem Based Learning*) yang digunakan dalam penyelenggaraan praktik kerja lapang diharapkan dapat mendorong peran aktif mahasiswa saat di lahan. Penyempurnaan maupun perubahan modul di masa mendatang senantiasa terbuka dan dimungkinkan mengingat akan perkembangan situasi, kebijakan dan peraturan.

Buku ini diharapkan dapat memudahkan mahasiswa program Sarjana Gizi, Usahid Jakarta, Dosen Pembimbing Magang / PKL dari Program Studi Gizi, Fakultas Teknologi Pangan dan Kesehatan, Universitas Sahid dan Pembimbing di lokasi Magang / PKL dalam mempelajari dan melaksanakan Magang / PKL *food service*. Dengan demikian, mahasiswa diharapkan dapat mencapai kompetensi di bidang *food service* di rumah sakit.

Jakarta, September 2024

Tim Penyusun

**DAFTAR ISI**

KATA PENGANTAR .....	3
DAFTAR ISI.....	4
PENDAHULUAN .....	5
Latar Belakang .....	5
DESKRIPSI KEGIATAN.....	6
Tujuan .....	6
Beban SKS .....	6
ORGANISASI PENYELENGGARA .....	6
Struktur Organisasi.....	6
Pembimbing Magang / PKL.....	7
TATA TERTIB MAGANG / PKL .....	7
PELAKSANAAN .....	7
A. Waktu Pelaksanaan .....	8
B. Tempat Kegiatan .....	9
C. Monitoring Kegiatan .....	9
D. Laporan Kegiatan.....	9
E. Evaluasi dan Penilaian.....	9
LAMPIRAN.....	11
Lampiran 1. Penilaian Kegiatan Magang / Praktik Kerja Lapang <i>Food Service</i> .....	11
Lampiran 2. Penilaian Seminar Magang / Praktik Kerja Lapang <i>Food Service</i> .....	12
Lampiran 3. Formulir Penilaian Sikap/Perilaku .....	13
Lampiran 4. Logbook Kegiatan Harian Magang / PKL <i>Food Service</i> .....	14
Lampiran 5. Format Laporan Magang / PKL .....	16

## PENDAHULUAN

### Latar Belakang

Undang-Undang Nomor 36 tahun 2014 tentang Tenaga Kesehatan mengatur bahwa Tenaga Gizi merupakan salah satu kelompok Tenaga Kesehatan, dan terdiri atas Nutrisisionis dan Dietisien. Dalam rangka mencegah terjadinya dan sekaligus menanggulangi masalah gizi diperlukan Nutrisisionis yang kompeten sehingga mampu melaksanakan pelayanan gizi dalam pencegahan dan penanggulangan sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK) di bidang gizi. Salah satu kompetensi yang harus dipenuhi oleh seorang nutrisisionis adalah kompetensi di bidang penyelenggaraan makanan. Penyelenggaraan Makanan/*Food Service* adalah penerapan ilmu gizi dan makanan dalam upaya pemenuhan kebutuhan gizi berdasarkan kelompok umur, kondisi sosial ekonomi, dan budaya klien, dengan kegiatan meliputi perencanaan standar kebutuhan gizi, perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, persiapan dan pengolahan bahan makanan, distribusi makanan serta pengawasan mutu sesuai dengan sumber daya yang tersedia. Kegiatan penyelenggaraan makanan ini juga merupakan salah satu bagian dari Pelayanan Gizi di Rumah Sakit (PGRS) yang merupakan salah satu bagian dari sistem pelayanan kesehatan di Rumah Sakit yang mempunyai peranan penting dalam mempercepat tercapainya tingkat kesehatan baik bersifat promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif.

Kompetensi yang harus dimiliki oleh lulusan Program Studi Gizi terdiri dari kompetensi utama, kompetensi pendukung dan kompetensi lainnya yang disusun dalam sebuah kurikulum Program Studi. Kurikulum Program Studi S1 Gizi, Fakultas Teknologi Pangan dan Kesehatan, USAHID Jakarta berpedoman pada kurikulum yang disusun oleh PERSAGI (Persatuan Ahli Gizi Indonesia) dan AIPGI (Asosiasi Institusi Pendidikan Gizi Indonesia) yang telah disesuaikan dengan KKNI (Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia). Beberapa kompetensi yang harus dicapai oleh lulusan S1 Gizi dalam bidang penyelenggaraan makanan antara lain adalah Mampu mendesain dan mengelola penyelenggaraan makanan pada institusi dengan menerapkan konsep-konsep gizi dan manajemen, mampu melakukan perencanaan diit hingga evaluasi diit, dan Melakukan pengawasan mutu makanan, meliputi standar resep, standar menu, keamanan, dan cita rasa.

Sehubungan dengan hal tersebut, kurikulum program studi S1 Gizi Fakultas Teknologi Pangan dan Kesehatan, Universitas Sahid Jakarta, kegiatan Magang / praktik kerja lapang (PKL) bidang sistem pelayanan makanan (Magang / PKL bidang *Food service*) menjadi salah satu bagian dari kegiatan perkuliahan wajib. PKL bidang sistem pelayanan makanan merupakan suatu metode pembelajaran yang ditujukan untuk meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam bidang system penyelenggaraan makanan / *food service* melalui pengalaman yang riil di lahan.

## DESKRIPSI KEGIATAN

### Tujuan

Kegiatan Magang / PKL Program Studi SI Gizi merupakan bagian persyaratan untuk mencapai jenjang Sarjana Gizi. Kegiatan ini dilaksanakan dalam bentuk magang (*internship*) di lahan, sehingga mahasiswa dapat memperoleh pembelajaran melalui *Problem Based Learning*.

#### 2. Tujuan Umum

Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengalaman belajar dan keterampilan kepada mahasiswa secara riil dan professional dalam penerapan prinsip-prinsip pengelolaan manajemen sistem pelayanan makanan di institusi. Selain itu, kegiatan ini dilakukan untuk dapat mencapai kompetensi sebagai Sarjana Gizi di Bidang Penyelenggaraan Makanan Institusi.

#### 3. Tujuan Khusus

Secara khusus, tujuan kegiatan ini adalah mahasiswa diharapkan mampu menerapkan system penyelenggaraan yang baik pada institusi, meliputi :

- a. Mampu memahami manajemen penyelenggaraan makanan dan manajemen pengawasan mutu makanan dalam pelayanan makanan di sebuah institusi.
- b. Mampu memahami standar menu dan standar resep yang sesuai dengan karakteristik konsumen dan anggaran sesuai dengan institusi
- c. Mampu memahami pelaksanaan dalam sistem penyelenggaraan makanan meliputi pengadaan bahan pangan, penyimpanan, produksi, pemorsian dan penyajian serta distribusi.
- d. Mampu melakukan kegiatan evaluasi terhadap daya terima dan kepuasan konsumen pada sistem pelayanan makanan
- e. Mampu melakukan penyusunan rancangan HACCP untuk menu
- f. Mampu merancang dan melakukan penyuluhan higien sanitasi

### Beban SKS

Berdasarkan kurikulum Sarjana Gizi yang ditetapkan oleh Asosiasi Institusi Pendidikan Tinggi Gizi Indonesia (AIPGI) Nomor 003/SK/AIPGI/V/2016 tentang Penetapan Kurikulum Sarjana Gizi, Beban SKS Kegiatan PKL bidang Manajemen Sistem Pelayanan Makanan disesuaikan yaitu 2 SKS.

## ORGANISASI PENYELENGGARA

### Struktur Organisasi

Penyelenggaraan kegiatan Magang / PKL ini diorganisasi oleh Program Studi S1 Gizi, Fakultas Teknologi Pangan dan Kesehatan, Universitas Sahid Jakarta bersama dengan lokasi Magang / PKL. Organisasi dari Prodi S1 Gizi, Fakultas Teknologi Pangan dan Kesehatan, Universitas Sahid Jakarta terdiri dari Panitia Magang / PKL, dosen pembimbing lapang dan mahasiswa/peserta didik, sedangkan organisasi dari lokasi Magang / PKL meliputi pimpinan institusi dan pembimbing lapang institusi.

## **Pembimbing Magang / PKL**

Pembimbing kegiatan Magang / PKL ini terdiri dari pembimbing dari institusi tempat Magang / PKL dan dari Prodi Gizi, FATEPAKES, USAHID Jakarta yang sudah ditetapkan.

### a. Pembimbing Magang / PKL Rumah Sakit (Pembimbing Lapangan)

Pembimbing Magang / PKL Rumah Sakit memiliki kualifikasi pendidikan minimal S1 Gizi dengan pengalaman kerja minimal 3 tahun yang akan bertugas:

1. Membantu mahasiswa untuk mengenal dan beradaptasi dengan lingkungan pelaksanaan Magang / PKL.
2. Memberi pengarahan, membina dan memantau tugas-tugas yang dilakukan mahasiswa secara tatap muka atau daring.
3. Memberi tugas-tugas yang sejalan dengan rencana kegiatan Magang / PKL Penyelenggaraan Makanan, serta mengembangkan tugas-tugas Magang / PKL yang dapat meningkatkan keterampilan dan wawasan mahasiswa.
4. Melakukan koordinasi dengan pembimbing akademik prodi
5. Memberikan penilaian terhadap kegiatan magang mahasiswa sesuai kriteria dan form yang telah ditetapkan

### b. Dosen Pembimbing Magang / PKL (Pembimbing akademik)

Pembimbing magang akademik adalah staf pengajar (dosen) di Program Studi Gizi yang ditugaskan sebagai pembimbing dan bertugas:

1. Membimbing mahasiswa dalam menyusun rencana kerja Magang / PKL Gizi klinik
2. Melaksanakan konsultasi dan monitoring (supervise) secara daring atau tatap muka selama pelaksanaan Magang / PKL gizi klinik
3. Melakukan koordinasi dengan pembimbing institusi
4. Memberikan evaluasi penilaian terhadap seluruh kegiatan Magang / PKL Gizi klinik

## **TATA TERTIB PKL**

Setiap mahasiswa yang mengikuti kegiatan Magang / PKL Gizi di Rumah Sakit wajib mentaati tata tertib sebagai berikut :

1. Bersikap sopan dan ramah tamah kepada semua pihak yang terlibat dan harus memperhatikan etika profesi gizi, serta menjaga nama baik almamater Prodi Gizi Fatepakes USAHID Jakarta.
2. Mentaati semua peraturan yang berlaku di lokasi Magang / PKL dan disiplin waktu serta bertanggung jawab.
3. Menjaga hal-hal yang seharusnya dirahasiakan seperti informasi rumah sakit dan resep standar.
4. Diwajibkan mengikuti seluruh kegiatan dan tidak diijinkan meninggalkan tempat sebelum seluruh kegiatan berakhir

5. Diwajibkan menggunakan pakaian seragam Magang / PKL sesuai dengan ketentuan institusi tempat pelaksanaan kegiatan Magang / PKL dan menggunakan kelengkapan kerja seperti apron atau baju chef, masker, handglove, penutup kepala.
6. Diwajibkan menggunakan sepatu berwarna hitam dengan spesifikasi berhak rendah, tidak licin, tidak menimbulkan bunyi keras dan memakai kaos kaki.
7. Diwajibkan menjaga kebersihan diri, tangan selalu bersih, kuku harus dipotong pendek, bagi mahasiswi tidak diperkenankan memakai cat kuku.
8. Diwajibkan menggunakan tanda pengenalan (nametag)
9. Tata rias muka dan rambut sederhana dan sopan, warna rambut hitam, disisir rapi dan dipotong pendek (wanita berambut panjang harus diikat dan bagi yang berjilbab menggunakan kerudung dengan sederhana dan sesuai dengan ketentuan institusi, bagi laki-laki harus mencukur kumis dan jambang).
10. Waktu istirahat ditentukan oleh pembimbing lokasi Magang / PKL
11. Diwajibkan mengisi dan menandatangani buku absensi datang dan pulang yang telah disediakan pembimbing Magang / PKL
12. Diwajibkan mengisi logbook harian dan ditandatangani oleh pembimbing lapangan
13. Setiap mahasiswa yang mengikuti Magang / PKL wajib menyerahkan laporan akhir ke kampus dan Rumah sakit lokasi Magang / PKL paling lambat dua minggu sejak hari terakhir pelaksanaan Magang / PKL, apabila laporan belum dikumpulkan melewati batas waktu yang ditentukan maka peserta Magang / PKL mendapat pengurangan nilai
14. Setiap peserta Magang / PKL wajib mengikuti protokol kesehatan sesuai aturan lokasi Rumah sakit Magang / PKL.

## PELAKSANAAN

### A. Waktu Pelaksanaan

Magang / PKL Rumah Sakit akan dilaksanakan pada tahun ajaran 2024/2025 yang disesuaikan dengan kondisi Rumah Sakit. Pelaksanaan Magang / PKL manajemen sistem pelayanan makanan (MSPM) atau *food service* akan dilaksanakan bersamaan dengan gizi klinik mulai bulan Oktober 2024- Februari 2025. Persiapan dimulai dengan survey lokasi ke Rumah Sakit baik melalui kunjungan maupun surat menyurat, pengalokasian mahasiswa ditetapkan oleh panitia Magang / PKL Rumah Sakit.

Kegiatan pembekalan akan dilaksanakan sebelum periode pelaksanaan Magang / PKL Rumah sakit dengan memberikan materi tambahan yang berkaitan dengan pelaksanaan PKL *food service*. Jadwal pelaksanaan praktik kerja lapangan Rumah sakit disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1 Jadwal Pelaksanaan Magang / Praktik Kerja Lapangan di Rumah Sakit

No	Kegiatan	Waktu
1	Pembekalan PKL MSPM	September 2024
2	Pelepasan PKL MSPM	Oktober 2024
3	Pemberian kasus MSPM	Minggu ke-1
4	Pembimbingan MSPM	Minggu ke 1-2
5	Seminar MSPM	Minggu ke- 3
6	Batas Penyerahan laporan ke dosen pembimbing Rumah sakit dan Prodi Gizi	Maksimal 2 minggu setelah selesai Magang / PKL PKL

No	Kegiatan	Waktu
7	Batas penyerahan nilai dari dosen pembimbing dan RS ke prodi gizi USAHID	Maksimal 2 minggu setelah penyerahan laporan Magang / PKL

Kegiatan Magang / PKL *food service* hanya dilakukan dilingkungan dapur instalasi gizi, sehingga mahasiswa tidak diperkenankan ke area lain. Mahasiswa yang melaksanakan Magang / PKL *food service* diharapkan menyusun rencana kegiatan secara rinci bersama dengan pembimbing di rumah sakit yang disesuaikan dengan kondisi rumah sakit.

## B. Tempat Kegiatan

Magang / Praktek Kerja Lapang *Food service* di Rumah Sakit dilaksanakan pada semester 7 di rumah sakit yang telah ditetapkan. Periode pelaksanaan kegiatan PKL adalah bulan Oktober 2024-Februari 2025. Lokasi PKL *Food service* untuk tahun ajaran 2024/2025 adalah sebagai berikut:

1. RS PMI Bogor
2. RSUD Kota Tangerang
3. RSPON Jakarta
4. RSU UKI Cawang
5. RS Pusat Pertamina Jakarta

## C. Monitoring Kegiatan

Kegiatan Magang / PKL *Food service* di Rumah sakit melibatkan pembimbing lapang dari rumah sakit yang telah ditetapkan dan pembimbing akademik dari Program studi Gizi. Pembimbing Magang / PKL RS membimbing dan monitoring dalam Menyusun rencana kerja dan kegiatan selama PKL. Pembimbing Magang / PKL RS juga memberikan penilaian dan evaluasi terhadap seluruh kegiatan. Dosen pembimbing dari Prodi Gizi akan melakukan supervisi sesuai dengan jadwal yang telah disepakati dengan mahasiswa. Proses pembimbingan dilakukan secara *offline* atau daring mengikuti kondisi dan aturan dari Rumah sakit kegiatan Magang / PKL.

## D. Laporan Kegiatan

Laporan kegiatan Magang / PKL *food service* terdiri dari *logbook* harian dan laporan penyelenggaraan makanan Rumah sakit. Setiap mahasiswa peserta Magang / PKL wajib membuat *logbook* harian yang akan ditandatangani oleh pembimbing Magang / PKL. Laporan penyelenggaraan makanan Rumah sakit mengenai gambaran umum lokasi kegiatan, manajemen system pelayanan, HACCP pengolahan makanan dan analisis daya terima makanan rumah sakit. Pedoman atau format penulisan *logbook* dan laporan terdapat pada Lampiran.

## E. Evaluasi dan Penilaian

Evaluasi bertujuan untuk menentukan penilaian pada tahap akhir Magang / PKL. Aspek penilaian dalam evaluasi yang meliputi : Keterampilan manajemen system pelayanan makanan (*food service*), Seminar yang berisi persentasi keseluruhan kegiatan Magang / PKL, laporan akhir Magang / PKL *food service* dan sikap-perilaku. Setiap komponen penilaian terdapat pada lampiran. Komponen penilaian disajikan pada Tabel 2.



Tabel 2 Komponen penilaian Magang / PKL *food service*

No	Komponen penilaian	Bobot (%)
1.	Keterampilan manajemen system pelayanan makanan ( <i>food service</i> )	25
2.	Seminar Magang / PKL <i>food service</i>	25
3.	Laporan Magang / PKL <i>food service</i>	40
4.	Sikap dan Perilaku saat kegiatan PKL	10
<b>Jumlah</b>		<b>100</b>

Penilaian pada kegiatan akhir praktik adalah hasil penjumlahan dari komponen penilaian Magang / PKL *food service* yang tersaji pada Tabel 3.

Tabel 3 Kategori nilai akhir Magang / PKL *food service*

RENTANG NILAI	NILAI DALAM HURUF
≥80	A
75 – 79.9	A-
72 – 74.9	B+
68 – 71.9	B
65 – 67.9	B-

Keterangan penilaian :

1. Apabila nilai yang diperoleh merupakan pecahan maka dibulatkan (<0,5) di bulatkan ke bawah dan (>0,5) dibulatkan ke atas.
2. Mahasiswa dinyatakan lulus Magang / PKL *food service* bila nilai yang dicapai minimal B- (65)
3. Apabila mahasiswa belum mencapai nilai tersebut maka **wajib mengulang** sesuai komponen yang dianggap kurang oleh instruktur lapangan. Lama dan waktu praktek ulang ditentukan berdasarkan hasil penilaian instruktur di lapangan sampai mahasiswa memenuhi kualifikasi minimal dengan nilai B- (Pembimbing lapangan mengatur waktu yang telah ditentukan).
4. Apabila mahasiswa mendapat nilai akhir E maka dinyatakan gagal dan wajib mengikuti kegiatan praktek pada periode berikutnya.
5. Selain ketentuan diatas, mahasiswa bisa dinyatakan **tidak lulus** Magang / PKL apabila melakukan hal-hal sebagai berikut :
  1. Melanggar peraturan/ tata tertib RS dan Instalasi Gizi
  2. Pencemaran nama baik Rumah Sakit
  3. Melakukan tindakan indisipliner
  4. Melakukan perbuatan asusila.

**LAMPIRAN**

## Lampiran 1

**Penilaian Kegiatan Magang / Praktik Kerja Lapang *Food Service***

Nama Mahasiswa :  
 NPM :  
 Nama Rumah sakit :  
 Tanggal/Hari :

NO	ASPEK YANG DINILAI	Keterangan	NILAI
1.	Manajemen Perencanaan dan Pengembangan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluasi standar menu 1 siklus</li> <li>• Evaluasi standar resep</li> <li>• Analisis mutu gizi</li> <li>• Pengembangan menu dan produk</li> </ul>	
2.	Manajemen Pengadaan, Pembelian bahan pangan, produksi, distribusi dan penyajian	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluasi system pengadaan</li> <li>• Evaluasi system produksi</li> <li>• Evaluasi system distribusi dan penyajian</li> <li>• Evaluasi terhadap daya terima konsumen</li> <li>• Penerapan GMP</li> <li>• SOP dan SSOP</li> <li>• HACCP</li> </ul>	
3.	Manajemen Tenaga kerja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengawasan tenaga kerja</li> <li>• Penilaian tenaga kerja</li> <li>• Peningkatan SDM</li> </ul>	

Keterangan :

Nilai 65-67.9 Huruf Mutu : B-  
 Nilai 68-71.9 Huruf Mutu : B  
 Nilai 72-74.9 Huruf Mutu : B+  
 Nilai 75-79.9 Huruf Mutu : A-  
 Nilai  $\geq 80$  Huruf Mutu : A

Pembimbing

( )

## Lampiran 2

**Penilaian Seminar Magang / Praktik Kerja Lapangan *Food Service***

Nama Mahasiswa :

NPM :

Nama Rumah sakit :

Tanggal/Hari :

NO	ASPEK YANG DINILAI	NILAI
1.	Bobot kasus dan substansi makalah	
2.	Penyampaian materi, sikap dan penampilan	
3.	Penguasaan materi dan kemampuan menjawab	
Jumlah		
Rata-Rata		
Huruf Mutu		

Keterangan :

Nilai 65-67.9 Huruf Mutu : B-

Nilai 68-71.9 Huruf Mutu : B

Nilai 72-74.9 Huruf Mutu : B+

Nilai 75-79.9 Huruf Mutu : A-

Nilai  $\geq 80$  Huruf Mutu : A

Pembimbing

( )

## Lampiran 3

**FORMULIR PENILAIAN SIKAP/PERILAKU**

Nama Mahasiswa/NIM :  
 Nama RS tempat PKL :  
 Nama Pembimbing :  
 Tanggal Penilaian :

NO	ASPEK YANG DINILAI	BOBOT NILAI	Nilai
1	DISIPLIN (tepat waktu,mengikuti tata tertib: -berpakaian -ketepatan sesuai jadwal -kebersihan Kehadiran 100%)	15	
2	KERJASAMA (dengan teman,pembimbing dan tenaga lain)	10	
3	KETELITIAN (perhitungan,analisa dan evaluasi)	15	
4	INISIATIF (mengambil keputusan,menyelesaikan masalah,dll)	15	
5	KREATIVITAS (menyelesaikan tugas/laporan)	10	
6	SOPAN SANTUN (dengan pasien,instruktur,pengunjung rumah sakit dan tugas lain dari pembimbing)	10	
7	TANGGUNG JAWAB (menyelesaikan tugas kelompok,tugas individu dan tugas lain dari pembimbing)	15	
8	KERAMAHAN (dengan pasien,instruktur,pengunjung rumah sakit dan tenaga kesehatan lain)	10	
Jumlah Total Nilai		100	
Nilai Sikap dan perilaku (jumlah nilai yang dicapai x 10)			

Keterangan : 1. Bobot Nilai adalah nilai tertinggi dari masing-masing item  
 2. Nilai Total Sikap dan Perilaku = Jumlah Total Nilai X 10%

## Lampiran 4

**Loogbook Kegiatan Harian Magang / PKL *Food Service***

Nama Mahasiswa :

NPM :

Nama Rumah sakit :

No	Kegiatan	Pengerjaan mandiri*		Pengerjaan dengan bimbingan*			Komentar
		1	2	1	2	3	
1	Pengamatan langsung terkait penyelenggaraan makanan dengan komponen input						
2	Penggalian dokumen terkait penyelenggaraan makanan dengan komponen input						
3	Pengamatan langsung terkait penyelenggaraan makanan dengan komponen input						
4	Penggalian dokumen terkait penyelenggaraan makanan dengan komponen proses						
5	Pengamatan langsung terkait penyelenggaraan makanan dengan komponen output						
6	Penggalian dokumen terkait penyelenggaraan makanan dengan komponen output						
7	Survey kepuasan tenaga kerja						

No	Kegiatan	Pengerjaan mandiri*		Pengerjaan dengan bimbingan*			Komentar
		1	2	1	2	3	
8	Penyusunan dokumen HACCP						
9	Uji kelayakan fisik untuk hygiene sanitasi makanan jasaboga						
10	Pengembangan menu atau produk						
12	Pembuatan media edukasi						
13	Kegiatan Lain						
	a. ....						
	b. ....						

Ket: \*) isi dengan tanggal dan paraf (jika tatap muka)

## Lampiran 5

**Format Laporan Magang / PKL**

Cover Luar

Halaman Sampul Dalam

Lembar Pengesahan Laporan

KATA PENGANTAR

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL

DAFTAR GAMBAR

DAFTAR LAMPIRAN

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Tujuan

ANALISIS SITUASI PENYELENGGARAAN MAKANAN

Analisis Gambaran Umum Lokasi Penyelenggaraan Makanan (Analisis Input)

Analisis Penerapan Mutu meliputi Perencanaan Mutu, Pengawasan Mutu, Penjaminan Mutu dan Peningkatan Mutu Penyelenggaraan Makanan (Analisis Proses)

Analisis Kepuasan konsumen terhadap Pelayanan Makanan (Analisis Output)

HASIL KEGIATAN PENGAWASAN MUTU

Evaluasi menu standar dan resep standar

Evaluasi mutu gizi makanan (energi, protein, lemak, KH, vitamin dan mineral)

Rancangan HACCP

HASIL UJI KELAIKAN HIGIENE SANITASI JASABOGA

Hasil penilaian GMP dan Penerapan Higiene dan sanitasi

Rekomendasi Tindak Lanjut Kelaikan Jasaboga

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Saran

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



- 
- 

