

PANDUAN FOOD SERVICE MANAGEMENT PLACEMENT



**PROGRAM STUDI S1 GIZI
FAKULTAS KEDOKTERAN DAN ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS ALMA ATA**

**BUKU PANDUAN PRAKTIK
FOOD SERVICE AND MANAGEMENT PLACEMENT**

Editor :
Dr. Yhona Paratmanitya, S.Gz., Dietisien., MPH

Kontributor :
Winda Irwanti, S.Gz., MPH
Dr. Effatul Afifah, S.ST., MPH, RD
Dr. Veriani Aprilia, S.TP., M.Sc
Herni Dwi Herawati, S.Gz., MPH
Rindi Nuryani, S.Gz., Dietisien.,MKM

**PROGRAM STUDI S1 GIZI
FAKULTAS KEDOKTERAN DAN ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS ALMA ATA YOGYAKARTA
2025**

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum wr.wb.

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah Subhanahu wa ta'ala yang telah melimpahkan nikmat, karunia, taufiq, hidayah serta inayah-Nya sehingga buku panduan praktik *Food Service and Management Placement/Kepaniteraan Gizi Institusi* Program Studi S1 Gizi Universitas Alma Ata dapat terlaksana.

Buku panduan ini merupakan petunjuk pelaksanaan dan format penulisan laporan praktik *Food Service and Management Placement/Kepaniteraan Gizi Institusi* di rumah sakit. Penyusunan buku panduan ini dimaksudkan untuk menjadi acuan bagi mahasiswa, pembimbing akademik, maupun pembimbing lapangan dalam pelaksanaan praktik lapangan secara terstruktur, efektif, dan terukur. Melalui buku panduan ini, diharapkan mahasiswa dapat mencapai kompetensi yang diperlukan dalam mengelola penyelenggaraan makanan institusi, yang meliputi perencanaan, produksi, pelayanan, hingga evaluasi mutu.

Buku panduan ini akan terus direvisi untuk pengembangan kualitas pembelajaran praktik *Food Service and Management Placement/Kepaniteraan Gizi Institusi* Program Studi S1 Gizi Universitas Alma Ata, sehingga kami sangat terbuka untuk menerima masukan dari berbagai pihak. Semoga buku panduan praktikum ini bermanfaat bagi kita semua. Aamiin.

Wassalamu'alaikum wr wb.

Yogyakarta, 26 Agustus 2025

Tim Penyusun

I. Latar Belakang

Food Service and Management Placement (Kepaniteraan Gizi Institusi) merupakan proses pembelajaran yang dilaksanakan untuk meningkatkan keterampilan mahasiswa dalam rangkaian kegiatan penyediaan makanan yang berkualitas, menarik dan aman. Pada blok ini mahasiswa diberi kesempatan untuk magang atau menempuh pengalaman berlatih dan bekerja dengan pendampingan pembimbing/instruktur lahan di institusi penyelenggaraan makanan yang melaksanakan kegiatan produksi makanan banyak yaitu rumah sakit. Melalui pengalaman nyata ini, mahasiswa berlatih dalam menerapkan ilmu manajemen penyelenggaraan dan pengawasan menu makanan. Kegiatan ini dapat memberikan bekal keterampilan dasar praktek penyelenggaraan makanan kepada mahasiswa yang harus dimiliki oleh profesi ahli gizi. *Food Service and Management Placement* diberikan kepada mahasiswa Program Studi S1 Gizi Universitas Alma Ata semester VII (Reguler) dan semester III (Alih Jenjang) sebagai sebuah Blok *full* praktek di lapangan.

II. Tujuan

A. Tujuan instruksional umum

Setelah mengikuti kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan gizi selama 4 minggu diharapkan mahasiswa mampu memahami sistem penyelenggaraan makanan di institusi secara menyeluruh, serta mampu memberikan usulan perbaikan dalam rangkaian kegiatan penyediaan makanan sehingga menjadi sajian yang berkualitas, menarik dan aman; untuk mempertahankan dan mencapai kesehatan klien/pasien yang optimal.

B. Tujuan instruksional khusus

Setelah mengikuti kegiatan praktek kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan gizi selama 4 minggu di Institusi diharapkan mahasiswa mampu:

1. Mengetahui, memahami dan mematuhi undang-undang dan peraturan yang berlaku baik internal rumah sakit, regional dan nasional (UU/peraturan ketenagakerjaan, keselamatan kerja, UU/peraturan keamanan pangan, dll).
2. Memahami manajemen organisasi pada rumah sakit, dan terutama manajemen pada instalasi gizi (struktur organisasi, alur kerja, dll) sebagai dasar dalam merencanakan penyelenggaraan makanan.
3. Memahami kapasitas input yang dimiliki instalasi gizi (fasilitas, anggaran, SDM, jumlah pasien, dll) sebagai dasar dalam merencanakan penyelenggaraan makanan.
4. Memahami mekanisme perencanaan siklus menu pada setiap penyakit dan dasar-dasar dalam penyusunannya.
5. Memahami mekanisme perencanaan anggaran dan faktor-faktor yang menjadi pertimbangan.
6. Memahami secara mendalam alur mekanisme penyelenggaraan makanan yaitu :
 - a. Perhitungan kebutuhan bahan makanan
 - b. Sistem Pemesanan
 - c. Sistem pembelian
 - d. Sistem penerimaan
 - e. Sistem penyimpanan baik basah maupun kering
 - f. Sistem penyaluran ke bagian persiapan
 - g. Proses persiapan bahan makanan
 - h. Proses pengolahan bahan makanan
 - i. Sistem pendistribusian dan penyajian kepada pasien
 - j. Sistem pencucian peralatan
 - k. Dapur dan peralatan (sarana dan prasarana) yang ada

1. Pengelolaan sampah dan limbah
- m. Pengawasan, evaluasi, dan penilaian mutu makanan oleh pihak RS/Instalasi gizi.
- n. Penerapan hygiene sanitasi sarana fisik, tenaga penjamah makanan, sanitasi makanan (berdasarkan Kepmenkes 715/2003 dan 1098/2003)
7. Melakukan evaluasi terhadap sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit melalui :
 - a. Evaluasi beban kerja dan kebutuhan tenaga kerja
 - b. Evaluasi alur sistem penyelenggaraan makanan (proses, sarana dan prasarana)
 - c. Perhitungan biaya makanan, (food cost, unit cost, variabel cost) serta keuntungan/kerugiannya
 - d. Penilaian keamanan pangan menggunakan HACCP
 - e. Modifikasi resep dan penilaian kepuasan pasien
8. Memberikan usulan yang membangun dan feasible untuk perbaikan pelayanan instalasi gizi.
9. Memberikan usulan inovatif untuk peningkatan potensi keuntungan bagi instalasi gizi.

III. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek manajemen sistem penyelenggaraan makanan dilaksanakan selama 4 minggu. Sebelum dilaksanakan praktek, akan terlebih dahulu diadakan pembekalan yang dilaksanakan di kampus atau di lahan praktek bersama pembimbing lahan dan perwakilan Dosen S1 Gizi Universitas Alma Ata.

Pada kegiatan praktek lapangan ini mahasiswa akan melakukan observasi, evaluasi, dan memberikan saran perbaikan pada kegiatan-kegiatan yang terkait dengan manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi. Pada akhir praktek lapangan, mahasiswa juga diwajibkan

melakukan presentasi hasil praktik lapangan dengan pembimbing institusi dan dosen.

IV. Bentuk Kegiatan

Kegiatan yang dilakukan mahasiswa dalam *Food Service & Management Placement* ini diantaranya adalah :

- A. Pengamatan/observasi dan analisis masalah, terhadap :
 1. Struktur organisasi
 2. Penerimaan dan penempatan tenaga kerja
 3. Kualifikasi tenaga sesuai dengan jabatan (keahlian dan pengalaman petugas, dll)
 4. Ada atau tidaknya pelatihan, bimbingan dan penyediaan petunjuk pelaksanaan (juklak) bagi pegawai
 5. Ada atau tidaknya Penyediaan Alat Pelindung Diri (APD) seperti : celemek, tutup kepala, sepatu kerja
- B. Menggali faktor-faktor yang dipertimbangkan dalam menyusun menu dan analisis permasalahan, terhadap :
 1. Kebutuhan gizi pasien (bagaimana cara menghitung?)
 2. Kebijaksanaan anggaran institusi (apakah ada?)
 3. Jumlah konsumen (berapa orang yang dilayani perhari?)
 4. Karakteristik makanan dan kesukaan terhadap makanan (apakah diperhatikan?)
 5. Tujuan dan Sasaran penyusunan menu
 6. Alat yang dimiliki institusi dan fasilitas lainnya
 7. Jumlah dan kualifikasi petugas
 8. Biaya yang disediakan persatu-kali makan
 9. Keadaan pasar (musim)

C. Melakukan observasi dan analisis masalah terhadap siklus menu yang dipergunakan meliputi:

1. Variasi dan kombinasi
2. Tidak ada pengulangan menu
3. Nilai dan Mutu Gizi

Data yang diperlukan: Siklus menu yang digunakan RS

4. Melihat ada / tidaknya dokumen :
 - a. Standar porsi
 - b. Spesifikasi Bahan Makanan
 - c. Standar menu (siklus menu)
 - d. Standar resep

D. Melakukan perhitungan biaya untuk :

1. Pembelian bahan makanan
2. Biaya tenaga kerja
3. Biaya lain-lain (Overhead)

Data yang diperlukan: daftar kontrak harga bahan makanan, gaji/upah tenaga kerja, daftar biaya overhead.

E. Mengamati alur penyelenggaraan makanan, meliputi :

1. Sistem pemesanan bahan makanan (melihat dokumen pemesanan bahan makanan, mengamati sistem pembelian bahan makanan, dll)
2. Sistem penerimaan (konvensional, blind system, atau metode lain)
3. Sistem penyimpanan (melihat dokumen penyimpanan bahan makanan, menggunakan FIFO atau sistem lain, observasi ruangan penyimpanan kering dan basah, kesesuaian suhu, waktu simpan, cara pengaturan bahan makanan, dll)
4. Sistem persiapan dan pengolahan [tempat persiapan dan pengolahan bahan makanan, jumlah dan jenis peralatan dalam persiapan dan pengolahan bahan makanan (sebutkan nama alat, kapasitas alat dan fungsi alat, lama waktu yang dipergunakan sampai masakan selesai), praktek hygiene perorangan, praktek keselamatan kerja pegawai, praktek keamanan pangan, dll)

5. Sistem distribusi dan pelayanan makanan (cara pemorsian, jenis peralatan yang dipergunakan, alat angkut yang dipergunakan, wadah penyajian dan cara pelayanan, jenis peralatan yang dilakukan dalam pelayanan makanan, dll)
 6. Sistem pencucian peralatan, baik peralatan pengolahan maupun penyajian (apakah mempergunakan deterjen yang sesuai, suhu yang sesuai dan tempat cuci dan prosedur yang sesuai, tidak ada sisa kotoran melekat seperti : minyak, sabun, dan lain-lain, bau tidak amis, diletakkan terbalik, diangin-anginkan atau menggunakan lap yang bersih dan kering, dll)
 7. Tata letak, alur kerja dan peralatan dapur
 8. Penerapan hgenie sanitasi sarana fisik, tenaga penjamah makanan, snaitasi makanan (berdasarkan Kepmenkes 715/2003 dan 1098/2003), meliputi :
 - a. Kebersihan lantai, dinding, langit-langit dan tempat pengolahan bahan makanan
 - b. Penerangan : cukup atau tidak
 - c. Ventilasi : cukup atau tidak
 - d. Konstruksi dapur (tidak licin, warna lantai, warna dinding)
 - e. Perilaku hygiene personal tenaga penjamah makanan
 - f. Higiene sanitasi bahan makanan dan makanan jadi
 9. Observasi pengelolaan sampah & limbah, meliputi :
 - a. Jenis & penggolongan sampah
 - b. Penampungan, pengangkutan & pembuangan (pengelolaan sampah)
 - c. Pengelolaan & pembuangan limbah
- F. Melakukan penilaian keamanan pangan menggunakan HACCP
- G. Melakukan modifikasi resep dan evaluasi kepuasan pelanggan

V. Evaluasi kegiatan

Sebagai bentuk evaluasi, mahasiswa akan diminta untuk memberikan umpan balik dari kegiatan pembelajaran Kepaniteraan yang telah mereka laksanakan melalui kegiatan presentasi.

VI. Pembimbing Praktek

Pembimbing kegiatan *Food Service & Management Placement* adalah :

1. Dosen pengajar dari Universitas Alma Ata Yogyakarta
2. Pembimbing lahan adalah pembimbing/ahli gizi yang telah ditunjuk oleh kepala Instalasi Gizi dan disahkan oleh Universitas Alma Ata Yogyakarta.

VII. Strategi Pembelajaran

A. Tahap Persiapan

1. Menentukan lokasi kegiatan *Food service management Placement*.
2. Pengurusan ijin ke Rumah Sakit
3. Rapat koordinasi dengan pihak lahan yang terkait untuk menjelaskan tujuan pelaksanaan *Food service management Placement*, kompetensi yang harus didapatkan mahasiswa yang dilaksanakan di lahan praktek.

B. Tahap Pelaksanaan

1. Pelaksanaan praktek dilaksanakan di Instalasi Gizi RS selama 4 minggu.
2. Tahapan pelaksanaan disesuaikan dengan peta kegiatan.

VIII. Tugas Pembimbing

A. Pembimbing Lapangan

1. Membimbing mahasiswa untuk mengenal sistem penyelenggaraan makanan yang ada di Rumah Sakit.
2. Memberikan informasi/data yang dibutuhkan oleh mahasiswa.

3. Membimbing mahasiswa selama praktek di lapangan mulai dari perencanaan sampai dengan penyusunan laporan hasil pelaksanaan kegiatan.
4. Memberikan penilaian terhadap hasil kerja mahasiswa terutama dalam memberikan pelayanan dalam sistem penyelenggaraan makanan gizi di Rumah Sakit.

B. Pembimbing Akademik/Pendidikan

1. Memperkenalkan mahasiswa kepada pihak rumah sakit dan petugas kesehatan Rumah Sakit melalui rapat koordinasi dan pembekalan.
2. Menjelaskan tugas yang harus dilaksanakan selama di lapangan berdasarkan buku panduan.
3. Memberikan petunjuk/ arahan dalam pelaksanakan kegiatan *Food service management Placement*.
4. Membimbing mahasiswa dalam pelaksanaan penyusunan laporan kegiatan praktek *Food service management Placement*.
5. Membimbing mahasiswa selama praktek di lapangan mulai dari perencanaan sampai dengan penyusunan laporan hasil pelaksanaan kegiatan.
6. Bertanggung jawab penuh terhadap kelancaran praktek *Food service management Placement*.

IX. Tugas Mahasiswa

Secara rinci tugas mahasiswa dapat dilihat dalam Lampiran 1.

X. Penilaian Mahasiswa

Tabel 1. Pedoman Penilaian Mahasiswa

No	Kompetensi yang dinilai	Penilaian
1.	Mengetahui memahami dan mematuhi undang-undang dan peraturan yang berlaku baik internal rumah sakit (SOP, tata tertib, dll), regional dan nasional (UU/peraturan ketenagakerjaan, keselamatan kerja, UU/peraturan keamanan pangan, dll)	Pembimbing lapangan memberikan penilaian terkait kedisiplinan dan kepaturan mahasiswa selama praktek di Instalasi Gizi terhadap aturan yang berlaku (Form pada Lampiran 7)
2.	Memahami manajemen organisasi pada rumah sakit, dan terutama manajemen pada instalasi gizi (struktur organisasi, alur kerja, SDM, dll) sebagai dasar dalam merencanakan penyelenggaraan makanan.	Pembimbing lapangan dan dosen memberikan penilaian melalui alaporan akhir dan presentasi (Form pada Lampiran 7) Laporan Kelompok Besar
3.	Memahami kapasitas input yang dimiliki instalasi gizi (fasilitas, anggaran, SDM, jumlah pasien, dll) sebagai dasar dalam merencanakan penyelenggaraan makanan	
4.	Memahami mekanisme perencanaan siklus menu pada setiap penyakit dan dasar-dasar dalam penyusunannya	
5.	Memahami mekanisme perencanaan anggaran dan faktor-faktor yang menjadi pertimbangan	
6.	Memahami secara mendalam alur mekanisme penyelenggaraan makanan yaitu : <ol style="list-style-type: none"> Perhitungan kebutuhan bahan makanan Sistem pemesanan Sistem pembelian Sistem penerimaan Sistem penyimpanan baik basah maupun kering Sistem penyaluran ke bagian persiapan Proses persiapan bahan makanan Proses pengolahan bahan makanan Sistem pendistribusian dan penyajian kepada pasien Sistem pencucian peralatan Dapur dan peralatan (sarana dan prasarana) yang ada Pengelolaan sampah dan limbah Pengawasan, evaluasi, dan penilaian mutu makanan oleh pihak RS/Instalasi 	

No	Kompetensi yang dinilai	Penilaian
	gizi n. Hygiene dan sanitasi Makanan/GMP (berdasarkan Kepmenkes 715/2003 dan 1098/2003)	
7	Melakukan evaluasi terhadap sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit melalui:	Pembimbing lapangan memberikan penilaian terkait keaktifan, kontribusi, dan tingkat pemahaman mahasiswa saat diskusi (diskusi melibatkan pembimbing, penilaian menggunakan Form Lampiran 7) Laporan Kelompok Besar
	a. Evaluasi beban kerja dan kebutuhan tenaga kerja	
	b. Evaluasi alur sistem penyelenggaraan makanan (proses, sarana dan prasarana)	
	c. Perhitungan biaya makanan, (<i>food cost, unit cost, variable cost</i>) serta keuntungan/kerugiannya	Mahasiswa diminta untuk menghitung biaya makan. Pembimbing lapangan dan dosen melakukan penilaian didasarkan pada laporan mahasiswa (Lampiran 7) Laporan Individu
	d. Penilaian keamanan pangan menggunakan HACCP	Mahasiswa diminta melakukan penilaian terhadap menu (lauk hewani). Pembimbing lapangan dan dosen melakukan penilaian didasarkan pada laporan mahasiswa (Lampiran 7) Laporan Individu
	e. Modifikasi resep dan melakukan penilaian	Mahasiswa diminta melakukan modifikasi terhadap menu (lauk hewani.nabati) dan melakukan penilaian terhadap menu tersebut. Pembimbing lapangan dan dosen melakukan penilaian didasarkan pada laporan mahasiswa (Lampiran 7) Laporan kelompok kecil
8.	Memberikan usulan yang membangun dan feasible untuk perbaikan pelayanan instalasi gizi	Pembimbing lapangan dan dosen memberikan penilaian melalui laporan akhir dan presentasi
9.	Memberikan usulan inovatif untuk peningkatan potensi keuntungan bagi instalasi gizi	(Lampiran 7)

XI. Bobot Penilaian

Tabel 2. Bobot Penilaian Kegiatan

No	Komponen	Definisi	Bobot
1.	Sikap	Sikap mahasiswa selama proses praktek di lahan	20%
2.	Presentasi	Rata-rata nilai diskusi mahasiswa dalam kegiatan praktek lapangan	30%
3.	Laporan Kegiatan Praktek	Rata-rata nilai tugas/laporan dari setiap kegiatan praktek	50%

XII.Tata tertib

1. Semua mahasiswa wajib berada di lokasi kegiatan praktek setiap harinya.
2. Mahasiswa wajib mengikuti kegiatan pelayanan yang ada di Rumah Sakit sesuai jam kerja Rumah Sakit setempat
3. Setiap kegiatan yang dilakukan baik individu maupun kelompok yang ditunjukkan dengan daftar hadir.
4. Bagi mahasiswa yang tidak dapat mengikuti kegiatan karena sakit, harus melampirkan surat keterangan sakit dari dokter.
5. Bagi mahasiswa yang tidak mengikuti kegiatan/tidak hadir dikarenakan sebab apapun maka wajib mengganti sejumlah hari yang ditinggalkan pada hari yang lain.
6. Mahasiswa mengenakan atasan putih, bawahan hitam (bukan jeans) pada saat melaksanakan kegiatan praktek di RS.
7. Mahasiswa tidak diperkenankan memakai make up dan perhiasan yang berlebihan.
8. Apabila dilakukan pelanggaran, akan dikenakan sanksi menurut berat ringannya pelanggaran.
9. Ketentuan lain yang belum diatur dalam tata tertib ini akan ditentukan kemudian.

LAMPIRAN

Lampiran 1

RINCIAN KEGIATAN MAHASISWA DI LAPANGAN				
Waktu	Rotasi/tempat	Kegiatan Mahasiswa	Untuk mencapai tujuan pembelajaran :	Dokumen Pendukukung
Minggu ke-1	Sub-rotasi perencanaan & administrasi di Rumah Sakit dan Instalasi Gizi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Perkenalan dengan pihak lahan 2. Diskusi kelompok dan pembagian tugas 3. Pengumpulan semua data sekunder yang dibutuhkan 4. Pengumpulan literatur 	<p>KOMPONEN INPUT :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Memahami manajemen organisasi pada rumah sakit, dan terutama manajemen pada instalasi gizi (struktur organisasi, alur kerja, SDM, dll) sebagai dasar dalam merencanakan penyelenggaraan makanan. 2. Mengetahui, memahami dan mematuhi undang-undang dan peraturan yang berlaku baik internal rumah sakit, regional dan nasional (UU/peraturan ketenagakerjaan, keselamatan kerja, UU/peraturan keamanan pangan, dll). 3. Memahami kapasitas input yang dimiliki instalasi gizi <ul style="list-style-type: none"> a. Pengkajian ulang struktur organisasi+job desc b. Pengkajian ulang sistem perekruitment c. Pengkajian ulang sistem evaluasi, sistem reward & punishment d. Mengkaji ulang upaya peningkatan kapasitas karyawan e. Mengkaji ulang fasilitas yang digunakan f. Mengkaji ulang anggaran, SDM, jumlah pasien, dll sebagai dasar dalam merencanakan penyelenggaraan makanan. 4. Memahami mekanisme perencanaan siklus menu pada setiap penyakit dan dasar-dasar dalam penyusunannya. 5. Memahami mekanisme perencanaan anggaran dan faktor-faktor yang menjadi pertimbangan. 	<p>Dokumen struktur organisasi. Dokumen undang-undang dan peraturan yang berlaku. Literatur penyelenggaraan makanan. Siklus menu Foto-foto input. Laporan tahunan kegiatan instalasi gizi.</p>

RINCIAN KEGIATAN MAHASISWA DI LAPANGAN				
Waktu	Rotasi/tempat	Kegiatan Mahasiswa	Untuk mencapai tujuan pembelajaran :	Dokumen Pendukukung
Minggu ke-2	Sub-rotasi di bagian produksi makanan	<ul style="list-style-type: none"> a. Observasi mendalam proses alur mekanisme penyelenggaraan makanan b. Pendokumentasian proses dan fasilitas 	<p>KOMPONEN DAN OUTPUT :</p> <p>6. Memahami secara mendalam alur mekanisme penyelenggaraan makanan yaitu:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Analisis proses perencanaan menu & evaluasi menu b. Membuat/kaji ulang siklus menu (termasuk hitung nilai gizi), pedoman menu, standar resep, standar bumbu, standar porsi. c. Membuat siklus menu baru sesuai panjang siklus di lahan+hitung nilai gizi. d. Evaluasi manajemen <ul style="list-style-type: none"> - Sistem penerimaan BM - Perhitungan kebutuhan bahan makanan - Sistem pemesanan - Sistem pembelian - Sistem penerimaan - Sistem penyimpanan baik basah maupun kering - Sistem penyaluran kebagian persiapan - Proses persiapan bahan makanan e. Evaluasi manajemen proses pengolahan bahan makanan f. Evaluasi manajemen sistem distribusi & penyakian BM g. Observasi pencucian peralatan h. Observasi layout dapur dan peralatan i. Observasi pembuangan dan pengelolaan sampah dan limbah j. Observasi system pengawasan, evaluasi, dan penilaian mutu makanan oleh pihak RS/Instalasi gizi. k. Observasi Hygiene dan sanitasi Makanan/GMP (berdasarkan Kepmenkes 715/2003 dan 1098/2003) 	Foto dan dokumen penting proses mekanisme penyelenggaraan makanan (misal : SOP)

RINCIAN KEGIATAN MAHASISWA DI LAPANGAN				
Waktu	Rotasi/tempat	Kegiatan Mahasiswa	Untuk mencapai tujuan pembelajaran :	Dokumen Pendukukung
Minggu ke-3	Sub-rotasi perencanaan & administrasi Instalasi Gizi	<p>A. Menghitung dan mengevaluasi beban kerja dan kebutuhan tenaga kerja</p> <p>B. Mengevaluasi alur system penyelenggaraan makanan</p> <p>C. Menghitung biaya makanan, serta keuntungan/kerugiannya (tugas individu)</p> <p>D. Survey kepuasan konsumen & modifikasi resep (tugas individu)</p> <p>E. Menilai keamanan pangan menggunakan HACCP (tugas individu)</p> <p>F. Proses interpretasi hasil-hasil perhitungan</p>	<p>KOMPONEN EVALUASI :</p> <p>7. Melakukan evaluasi terhadap system penyelenggaraan makanan di rumah sakit melalui:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Evaluasi beban kerja dan kebutuhan tenaga kerja b. Evaluasi alur mekanisme penyelenggaraan makanan c. Perhitungan biaya makanan, serta keuntungan/kerugiannya <ul style="list-style-type: none"> - Hitung biaya makan berdasarkan pemakaian BM dan pedoman menu - Hitung harga makanaan @ penyajian (misal: kelas VIP dan kelas biasa) d. Survey kepuasan konsumen <ul style="list-style-type: none"> - Input hasil survey - Analisis hasil survey - Studi <i>plate waste</i> - Input hasil <i>plate waste</i> - Analisis hasil <i>plate waste</i> e. Modifikasi resep f. Interpretasi hasil-hasil perhitungan g. Menilai Keamanan pangan menggunakan HACCP h. Diskusi dan konsultasi dengan pembimbing lapangan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dokumen-dokumen proses penghitungan dan evaluasi 2. Kuesioner-kuesioner 3. dll

RINCIAN KEGIATAN MAHASISWA DI LAPANGAN

Waktu	Rotasi/tempat	Kegiatan Mahasiswa	Untuk mencapai tujuan pembelajaran :	Dokumen Pendukukung
Minggu ke-4	Instalasi Gizi Rumah Sakit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penyusunan Laporan 2. Konsultasi kepada pembimbing/instruktur lapangan dan dosen 3. Presentasi (hari ke-17) 	<ol style="list-style-type: none"> 8. Memberikan usulan yang membangun dan feasible untuk kemajuan instalasi gizi. 9. Memberikan usulan inovatif untuk perbaikan pelayanan instalasi gizi dan potensi peningkatan keuntungan bagi instalasi gizi. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Laporan 2. Presentasi dalam bentuk Power Point

LAPORAN FOOD SERVICE & MANAGEMENT PLACEMENT
DI RUMAH SAKIT.....



**Universitas
Alma Ata**
The Globe Inspiring University

Nama	NIM

PROGRAM STUDI S1 GIZI
FAKULTAS KEDOKTERAN DAN ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS ALMA ATA
TAHUN.....

LEMBAR PERSETUJUAN
LAPORAN FOOD SERVICE & MANAGEMENT PLACEMENT
RUMAH SAKIT.....

Disusun oleh:

Mengetahui,

Pembimbing Akademik
Tanggal..... ()

Pembimbing Lahan
Tanggal..... ()

Kepala Instalasai Gizi
Tanggal..... ()

Lampiran 3

FORMAT LAPORAN KEPANITERAAN GIZI INSTITUSI (FOOD SERVICE & MANAGEMENT PLACEMENT)

HALAMAN JUDUL

HALAMAN PERSETUJUAN : PEMBIMBING INSTITUSI & LAHAN

KATA PENGANTAR

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL

DAFTAR GAMBAR

DAFTAR LAMPIRAN

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

B. Tujuan

1. Tujuan Umum
2. Tujuan Khusus

C. Waktu dan Tempat

D. Manfaat

BAB II GAMBARAN UMUM RS DAN INSTALASI GIZI

A. Gambaran Umum RS

Tujuan Pembelajaran: Memahami manajemen organisasi pada rumah sakit, dan terutama manajemen pada instalasi gizi (struktur organisasi, alur kerja, SDM, dll) sebagai dasar dalam merencanakan penyelenggaraan makanan.

- I. Kelembagaan dan Lokasi RS
- II. Tugas Pokok dan Fungsi
- III. Visi dan Misi RS
- IV. Sumber Daya Manusia
- V. Sarana dan Prasarana
- VI. Sumber Dana
- VII. Jenis-Jenis Pelayanan di RS

B. Instalasi Gizi RS

Tujuan Pembelajaran: Memahami manajemen organisasi pada rumah sakit, dan terutama manajemen pada instalasi gizi (struktur organisasi, alur kerja, SDM, dll) sebagai dasar dalam merencanakan penyelenggaraan makanan.

- A. Latar Belakang
- B. Konsep Pelayanan Instalasi Gizi Rumah Sakit
- C. Tugas Pokok Instalasi Gizi
- D. Kegiatan Pokok Pelayanan Instalasi Gizi Rumah Sakit
- E. Uraian Tugas Unit Kerja Instalasi Gizi RS

BAB III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Petunjuk Pengerjaan:

Hasil : berisi hasil identifikasi/observasi dilapangan.

Pembahasan: berisi analisis permasalahan dan perbandingan hasil analisis dengan standar teori yang ada.

A. Ketenagakerjaan

Tujuan pembelajaran: 1) Memahami kapasitas input yang dimiliki instalasi gizi; berupa pengkajian ulang struktur organisasi+job desc. 2) Melakukan evaluasi terhadap beban kerja dan kebutuhan tenaga kerja dengan rumus perhitungan WISN

▪ Hasil

.....
.....

▪ Pembahasan

.....
.....

B. Jenis dan Jumlah Konsumen yang Dilayani

Tujuan pembelajaran: Mengkaji ulang jenis dan jumlah pasien dan lain-lain sebagai dasar dalam merencanakan penyelenggaraan makanan.

▪ Hasil

.....
.....

▪ Pembahasan

.....
.....

C. Perhitungan Gizi Konsumen

Tujuan pembelajaran: Mengkaji ulang perhitungan gizi konsumen sebagai dasar dalam merencanakan penyelenggaraan makanan.

▪ Hasil

.....
.....

▪ Pembahasan

.....
.....

D. Perencanaan Menu

Tujuan pembelajaran:

- Memahami mekanisme perencanaan siklus menu pada setiap penyakit dan dasar-dasar dalam penyusunannya
- Memahami secara mendalam alur mekanisme penyelenggaraan yaitu: Analisis proses perencanaan menu & evaluasi menu, b) Membuat/kaji ulang siklus menu (termasuk hitung nilai gizi), pedoman menu, standar resep, standar bumbu, standar porsi
- Mampu membuat siklus menu baru sesuai panjang siklus di lahan dan hitung nilai gizi

▪ Hasil

.....
.....

▪ Pembahasan

.....
.....

E. Anggaran Belanja

Tujuan pembelajaran: Memahami mekanisme perencanaan anggaran dan faktor-faktor yang menjadi pertimbangan.

▪ Hasil

.....
.....

▪ Pembahasan

.....
.....

F. Sistem Pemesanan dan Pembelian

Tujuan pembelajaran:

- Memahami secara mendalam alur mekanisme penyelenggaraan makanan pada sistem pemesanan dan pembelian.
- Mengevaluasi sistem pemesanan dan pembelian.

▪ Hasil

.....
.....

▪ Pembahasan

.....
.....

G. Sistem Penerimaan

Tujuan pembelajaran:

- Memahami secara mendalam alur mekanisme penyelenggaraan makanan pada sistem penerimaan
- Mengevaluasi sistem penerimaan.

▪ Hasil

.....
.....

▪ Pembahasan

.....
.....

H. Sistem Penyimpanan dan Penyaluran Bahan Makanan

Tujuan pembelajaran:

- Memahami secara mendalam alur mekanisme penyelenggaraan makanan pada sistem penyimpanan dan penyaluran bahan makanan kering dan basah.
- Mengevaluasi sistem penyimpanan dan penyaluran bahan makanan kering dan basah.

▪ Hasil

.....
.....

▪ Pembahasan

.....
.....

I. Persiapan dan Pengolahan Makanan

- *Tujuan pembelajaran:* Memahami secara mendalam alur mekanisme penyelenggaraan makanan pada sistem persiapan dan pengolahan makanan.
- *Evaluasi sistem persiapan dan pengolahan makanan.*

• Hasil

.....
.....

• Pembahasan

.....
.....

J. Pemorsian, Distribusi dan Penyajian Makanan

Tujuan pembelajaran:

- Memahami secara mendalam alur mekanisme penyelenggaraan makanan pada sistem pemorsian, distribusi dan penyajian makanan.
- Mengevaluasi sistem pemorsian, distribusi dan penyajian makanan.

▪ Hasil

.....
.....

▪ Pembahasan

.....
.....

K. Peralatan dan Pencucian Peralatan

Tujuan pembelajaran:

- Memahami secara mendalam alur mekanisme penyelenggaraan makanan terkait peralatan dan pencucian peralatan
- Mengevaluasi peralatan dan pencucian peralatan

▪ Hasil

.....
.....

▪ Pembahasan

.....
.....

L. Layout Dapur dan Peralatan Instalasi Gizi RS

Tujuan pembelajaran:

- Memahami secara mendalam alur layout dapur Instalasi Gizi Rumah Sakit
- Mengevaluasi layout dapur Instalasi Gizi Rumah Sakit

▪ Hasil

.....
.....

▪ Pembahasan

.....
.....

M. Pembuangan dan Pengelolaan Sampah dan Limbah di Instalasi Gizi RS

Tujuan pembelajaran:

- Memahami secara mendalam terkait pembuangan dan pengelolaan sampah dan limbah di Instalasi Gizi Rumah Sakit
- Mengevaluasi pembuangan dan pengelolaan sampah dan limbah di Instalasi Gizi Rumah Sakit

▪ Hasil

.....
.....

▪ Pembahasan

.....
.....

N. Sistem Pengawasan, Evaluasi, dan Penilaian Mutu Makanan oleh Pihak RS/Instalasi

Tujuan pembelajaran: Melakukan evaluasi terhadap sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit

▪ Hasil

.....
.....

▪ Pembahasan

.....
.....

O. Hygiene dan Sanitasi Makanan / GMP (berdasarkan Kepmenkes 715/2003 dan 1098/2003)

Tujuan pembelajaran: Melakukan Hygiene dan Sanitasi berdasarkan Kepmenkes 715/2003

▪ Hasil

.....
.....

▪ Pembahasan

.....
.....

BAB IV. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

B. Saran

Saran berisi usulan perbaikan dari hasil analisis permasalahan, dipastikan bahwa saran realistik dapat dilakukan oleh lahan.

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

- 1) Struktur Organisasi Penyelenggaraan Makanan
- 2) Formulir-formulir/SOP yang digunakan
- 3) Siklus Menu
- 4) Standar Porsi
- 5) Standar Resep
- 6) Standar Bumbu
- 7) dll

Lampiran 4

FORMAT LAPORAN KEGIATAN PERHITUNGAN BIAYA MAKAN PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN INSTITUSI

HALAMAN COVER DAFTAR ISI

I. PENDAHULUAN

- A. Latar Belakang (Pentingnya perhitungan biaya makan pada penyelenggaraan makanan institusi)
- B. Tujuan Perhitungan Biaya Makan di RS
- C. Manfaat Perhitungan Biaya Makan di RS

II. KARAKTERISTIK INSTITUSI DAN SASARAN (singkat)

III. HASIL KEGIATAN

- A. Nama Kegiatan (Kegiatan perhitungan terhadap menu apa yang dilaksanakan)
- B. Waktu Pelaksanaan (Kapan dilaksanakan, lama waktu dan periode waktu)
- C. Teknis/metode perhitungan
- D. Hasil Perhitungan
- E. Pembahasan

IV. KESIMPULAN dan SARAN

- A. Kesimpulan
- B. Saran

LAMPIRAN (a.1. Form-form yang diperlukan dan isiannya)

1. Form-form yang ada
2. SOP (jika ada)
3. Dokumentasi
4. dll.

Lampiran 5

FORMAT LAPORAN KEGIATAN MODIFIKASI RESEP

HALAMAN COVER DAFTAR ISI

- I. PENDAHULUAN (Singkat)**
 - A. Latar Belakang (Singkat permasalahan menu/resep yang akan dikembangkan)
 - B. Tujuan Pengembangan Resep
 - C. Manfaat Pengembangan Resep
- II. KARAKTERISTIK INSTITUSI DAN SASARAN**
- III. HASIL PELAKSANAAN PENGEMBANGAN RESEP**
 - A. Nama Kegiatan
 - B. Waktu Pelaksanaan (Kapan Pengembangan Resep dilaksanakan, lama waktu dan periode waktu)
 - C. Tempat Pelaksanaan (Dimana Pengembangan Resep dilaksanakan)
 - D. Teknis Pelaksanaan
 - a. Survey Kepuasan Konsumen
 1. Input hasil survey
 2. Analisis hasil survey
 3. Input hasil *plate waste*
 4. Analisis hasil *plate waste*
 - b. Pengembangan Resep
Langkah-langkah dalam Pengembangan Resep :
 - Identifikasi kebutuhan yang perlu dikembangkan : sasaran, analisa kebutuhan sasaran yang dimaksud
 - Kaji dan seleksi resep yang dimodifikasi, alasan (latar belakang) kenapa dikembangkan
 - Menentukan penggunaan bahan dan alat
 - Identifikasi resep/formula makanan, yang akan dimodifikasi/dikembangkan unsurnya apa?
 - Merancang modifikasi/pengembangan resep
 - Uji coba resep/formula yang dimodifikasi, jelaskan bagaimana pelaksanaan uji resep
 - Menilai hasil uji coba (organoleptik), buat form penilaian
 - Perbaikan hasil penilaian
 - Penerapan

E. Hasil Pengembangan Kuliner, dibuat sesuai pada format dibawah ini:

MODIFIKASI RESEP

RESEP LAMA	RESEP BARU
1. Bahan :	1. Bahan :
2. Bumbu :	2. Bumbu :
3. Cara membuat :	3. Cara membuat :
4. Cara penyajian :	4. Cara penyajian :
5. Jumlah porsi :	5. Jumlah porsi :
6. Nilai gizi :	6. Nilai gizi :
Harga	Harga

IV. PEMBAHASAN

Bahas perbandingan antara hasil survey kepuasan (sebelum modifikasi resep) dengan hasil setelah uji coba modifikasi resep (pembahasan dilengkapi data)

V. KESIMPULAN dan SARAN

- A. Kesimpulan
- B. Saran

VI. LAMPIRAN (a.1. Form-form yang diperlukan dan isiannya)

- 1. SOP
- 2. Dokumentasi proses dan hasil Pengembangan Resep

Lampiran 6

**FORMAT LAPORAN
HAZZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS (HACCP)**

HALAMAN COVER
DOKUMENTASI HACCP

DOKUMENTASI HACCP

Instalasi Gizi RS

.....

Dibuat Oleh :	Diperiksa oleh :	Disetujui oleh :

SURAT PENUNJUKAN
Nomor :

Kami bertindak selaku manajemen dari Instalasi Gizi RS.....:

Nama :
Jabatan :
Berkedudukan di :

Mengingat

Persyaratan HACCP yang mensyaratkan adanya Ketua dan Tim HACCP

Menimbang

Perlunya koordinasi, perencanaan dan pengawasan implementasi HACCP System

Memutuskan

Menunjuk pejabat fungsional terkait :

Tim	Nama	Jabatan	Pengalaman

Demikian penunjukan ini dibuat untuk dipergunakan dengan semestinya. Hal – hal lain yang belum diatur dan atau tidak sesuai dapat dilakukan perubahan pada revisi berikutnya.

....., September 2025

TTD

.....
Kepala.....

1.1. Tujuan

Ruang lingkup penerapan HAACCP di Instalasi Gizi RS....., mengatur untuk proses produksi dimulai dari proses penerimaan bahan, pencampuran bahan, pemasakan, pemorsian sampai pendistribusian

1.2. Lingkup Proses.

Sistem HACCP di Instalasi Gizi RS ABC diterapkan untuk menjamin keamanan pangan produk.....

Nama Produk	
Deskripsi produk	
Metode produksi	
Komposisi	
Karakteristik keamanan pangan (biologi, kimia, fisik)	
Umur Simpan	
Kondisi Penyimpanan	
Kemasan	
Metode Distribusi	
Rencana Penggunaan	
Target Pengguna	

1. Karakteristik Produk Akhir ...

B. Proses Produksi

--

Hasil verifikasi diagram alir ke lapangan: sesuai dengan diagram alir yang dibuat oleh tim HACCP

Tanggal :		
Dibuat Oleh :	Diverifikasi Oleh :	Diketahui Oleh :

No	Nama Bahan Baku	Deskripsi Bahan Baku	Komposisi	Karakteristik Keamanan Pangan	Metode Produksi	Umur Simpan	Kondisi Simpan	Kemasan	Informasi pada Label	Metode Distribusi	Supplier (nama & lokasi)
1											
2											
3											
4											

NO	Nama Bahan Kemas	Deskripsi Bahan Kemas	Komposisi	Karakteristik Keamanan Pangan	Metode Produksi	Umur Simpan	Kondisi Simpan	Kemasan	Informasi pada Label	Metode Distribusi	Supplier (nama & lokasi)
1											
2											
3											

No	Proses	Sumber Bahaya			Tingkat Penerimaan	Hazard Assesment			Tindakan Pencegahan (Penurunan Bahaya)		Pohon Keputusan				
		Kategori	Bahaya	Penyebab		Kemungkinan Terjadi	Tingkat Keparahan	Resiko	Kategori	Penurunan/Pengurangan Bahaya	Q 1	Q 2	Q 3	Q 4	CCP/ Not CCP
1		B													
		C													
		P													
2		B													
		C													
		P													
3		B													
		C													
		P													
		P													
4		B													
		C													
		P													

CCP	Bahaya yang dikendalikan	Tindakan Pengendalian	Critical Limit	Pemantauan	Koreksi Langsung	Tindakan Koreksi	Tanggung Jawab dan Wewenang	Dokumen / Catatan	Verifikasi	Validasi
						•		-	-	-



PROGRAM STUDI S1 GIZI
FAKULTAS KEDOKTERAN DAN ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS ALMA ATA YOGYAKARTA
Jl. Brawijaya No. 99, Tamantirto Yogyakarta
Telp (0274) 4342288

LEMBAR PENILAIAN FOOD SERVICE & MANAGEMENT PLACEMENT

Nama Mahasiswa :
Tempat Praktik :
Waktu :

1. PENILAIAN LAPORAN FOOD SERVICE MANAGEMENT

No	Aspek	Nilai (rentang 1-10)
1	Laporan Food Service Management Placement	
	- Struktur dan format laporan	
	- Kelengkapan isi penyelenggaraan makanan	
	- Evaluasi dan analisis	
	- Kesimpulan dan rekomendasi	
NILAI LAPORAN = JUMLAH TOTAL		
4		

2. EVALUASI SIKAP MAHASISWA

No	Aspek Komponen yang Dinilai	Nilai (rentang 1-10)
1.	Tanggung jawab dalam tugas: <i>Menerima beban tugas sesuai dengan prosedur; melaksanakan tugas sesuai dengan wewenangnya; menggunakan setiap kesempatan untuk belajar / mendapatkan pengalaman; meninggalkan tempat tugas setelah melakukan timbang terima tugas</i>	
2.	Kedisiplinan: <i>Datang tepat waktu; mentaati tata tertib yang berlaku di tempat praktik</i>	
3.	Ketepatan waktu penyelesaian tugas: <i>Tugasdiselesaikandandikumpulkantidakmelebihbataswaktu yang telah ditentukan</i>	
4.	Partisipasi dan inisiatif mahasiswa di tempat praktik <i>Keaktifanmahasiswa; tidakmenungguperintah</i>	
5.	Sopan santun	

6.	Kejujuran <i>Membuat laporan sesuai data yang ada; menandatangani daftar hadir sesuai kehadirannya; mengakui kesalahan yang telah dilakukan/tidak melemparkan kesalahan kepada orang lain</i>	
7.	Kerjasama antar teman/kelompok, pembimbing lahan dan staf lahan	
8.	Penampilan diri/profesionalisme <i>Pakaian bersih dan rapi; cekatan; tidak ragu-ragudanteng dalam bertindak; merahasiakan dan menghindari pembicaraan yang tidak perlu tentang klien/keluarga/masyarakat</i>	
NILAI EVALUASI SIKAP= <u>JUMLAH TOTAL</u>		8

3. LEMBAR PENILAIAN PRESENTASI

No	Aspek Komponen yang Dinilai	Nilai (Rentang 1-10)
1	Penampilan Slide	
2	Penampilan Presenter	
3	Kemampuan Menjawab Pertanyaan	
4	Kemampuan Mempertahankan Argumen	
NILAI PRESENTASI= <u>JUMLAH TOTAL</u>		4

RANGKUMAN NILAI KESELURUHAN

No	Komponen Penilaian	Nilai Akhir
1	PENILAIAN LAPORAN	
2	EVALUASI SIKAP MAHASISWA	
3	PENILAIAN PRESENTASI	

Mengetahui,

Pembimbing Lahan

(.....)



**Universitas
Alma Ata**

The Globe Inspiring University



DAFTAR KELOMPOK MAHASISWA DAN DOSEN PENDAMPING PLACEMENT 2025

NO	NIM	NAMA	Waktu PKL	Rumah sakit	DPL
1	220400923	DEA ERA OKTAVIA	22 Sep-18 Okt 25 20 Okt-15 Nov 25	RSUD Wonosari	FSM dan Clinic : Lisana Shidiq Aliya,M.Sc.
2	220400946	MAYLANI FATIKHAH LP			
3	220400934	IFTITAH HIDAYATI			
4	220400995	WAHYU NURWATI			
5	220400953	NABILLA ADZIKRILLAH S			
6	220400959	NURUL FITRI KARTIKASARI	22 Sep-18 Okt 25 20 Okt-15 Nov 25	RST DKT	FSM dan Clinic : Herwinda Kusuma Rahayu, MPH
7	220400939	LEVINA SEPTIA SELLAWATI			
8	220400932	FERA TRI UTAMI			
9	220400944	MAGFIRATUNNISA			
10	220400915	RINI MARLINA			
11	220400918	AMALIA ANA ALHAYIR	22 Sep-18 Okt 25 20 Okt-15 Nov 25	RSUD Merah Putih	FSM : Rindi Nuryani, Dietisien,MKM Clinic : Pramitha Sari, Dietisien,M.H.Kes
12	220400955	NAUFAL ROJIH ABDULLAH A			
13	220400972	SYIFA' AMELIA AZIZA			
14	220400978	ZAHRA DINA ALIFAH			
15	220400989	NUR ISNAENI			
16	220400930	ENDANG SARI RAHAYU	6 Okt -1 Nov 25 3-29 Nov 25	RSUD Wates	FSM dan Clinic : Siska Ariftiyana, MKM
17	220400992	SITI RABIATUN ADAWIYAH			
18	220400981	CINDY ELIANI			
19	220400935	INTAN KOMALA	6 Okt -1 Nov 25 3-29 Nov 25	RSAU Hardjolukito	FSM dan Clinic : Dr. Effatul Afifah, MPH
20	220400921	AULIA CAHYANINGRUM			
21	220400945	MASAYU WANODYA PRADITYAS			
22	220400965	SALMA KAMILA HAKIM			
23	220400984	FARIZKA NURUL JANNAH			

24	220400926	DEWI ANGGRAENI	6 Okt -1 Nov 25 3-29 Nov 25	RSJ Ghrasia	FSM dan Clinic : Hastrin Hositanisita, M.Sc.
25	220400974	TASYA MARISKA SALSABILA			
26	220400927	DIAH CIPTO LESTARI			
27	220400979	ZIERDE AVRINDYRA PRASETYO			
28	220400937	JEANY RAHMADANI			
29	220400957	NUR FITRIANA KURNIATI	6 Okt -1 Nov 25 3-29 Nov 25	RSUD Prambanan	FSM dan Clinic : Wiji Indah, MKM
30	220400925	DESWIRA PUTRI YANTI			
31	220400950	MIFTAHUSSA ADAH			
32	220400922	AVRILIA ARTI SAVIRA			
33	220400969	SILLPHIA JAYA PRASISKA	6 Okt -1 Nov 25 3-29 Nov 25	RS NAS	FSM dan Clinic : Yulinda Kurniasari, MPH, Dietisien
34	220400928	DINDA KURNIASARI			
35	220400949	MIFTAHULMA'UNAH			
36	220400951	MUHAMMAD EVAN TAKAMITSU K	17 Nov-13 Des 25 15 Des 25-10 Jan 26	RSUD Wonosari	FSM : Lisana Shidiq Aliya,M.Sc. Clinic : Fitsyal Febriyadin,M.Gizi
37	220400931	FARAHNAILA LUTHFIE AISYA			
38	220400993	SYARIFAH SALWA			
39	220400986	NABILA FARADISA	17 Nov-13 Des 25 15 Des 25-10 Jan 26	RS DKT	FSM : Herwinda Kusuma Rahayu, MPH Clinic : Rindi Nuryani, Dietisien,MKM
40	220400942	LUH CANDRA DEWI			
41	220400971	SITI NASYWA SASKIYA ZAMZAMI			
42	220400948	MELISA NIDIYA RIZKINA PUTRI			
43	220400919	AMANDA SITI NURMALA	17 Nov-13 Des 25 15 Des 25-10 Jan 26	RSUD Merah Putih	FSM : Herni Dwi Herawati, MPH Clinic : Rindi Nuryani, Dietisien,MKM
44	220400973	TALITHA NAUDY EUGENIA			
45	220400958	NURIN LINTIANA			
46	220400964	SAFNA ALFIAH FAHRILLA			
47	220400982	DAVANITA NURRIZA			
48	220400916	AGISTA ARENTI			

49	220400929	DINI NUR ASYIFA	17 Nov-13 Des 25 15 Des 25-10 Jan 26	RSJ Soerojo	FSM : Herni Dwi Herawati, MPH Clinic : Pramitha Sari, Dietisien,M.H.Kes.
50	220400967	SERLI AGUSTINA			
51	220400920	ANISA ISMALIA			
52	220400962	RINI UTARI			
53	220400991	NURLINA			
54	220400985	FITRI RAMADANI			
55	220400980	AINI RAHMA FADINA	17 Nov-13 Des 25 15 Des 25-10 Jan 26	RSUD Wates	FSM : Ryan Salfarino, M.Sc. Clinic : Siska Ariftiyana, MKM
56	220400940	LINDA AUDINA			
57	220400956	NOER AJENG ASYIFA			
58	220400987	NABILA FATIKHATURROKHAMAH	1-27 Des 25 29 Des 25-24 Jan 26	RSAU Hardjolukito	FSM : Fitsyal Febriyadin,M.Gizi Clinic : Dr.Effatul Afifah,MPH
59	220400976	VIONA RAHMALIA			
60	220400977	YUNDA AZHARI			
61	220400933	HAPPY CAHYANINGRUM			
62	220400941	LINTANG AYU ANGGARADINAR			
63	220400963	RONA DELVA YANTI	1-27 Des 25 29 Des 25-24 Jan 26	RSJ Ghrasia	FSM : Ryan Salfarino, M.Sc. Clinic : Hastrin Hositanisita, M.Sc.
64	220400990	NURHALIMAH RAMADHANI			
65	220400968	SHOFIYAH PUTRI SALSABILA			
66	220400954	NASYWA YUMNA KHOIRUN NISA			
67	220400914	DIVKA LIANA PUTRI			
68	220400936	ISLAH RISQIYANA	1-27 Des 25 29 Des 25-24 Jan 26	RSUD Prambanan	FSM : Wiji Indah, MKM. Clinic : Fitsyal Febriyadin,M.Gizi
69	220400988	NAYLA LABIBAH			
70	220400952	MUTIA SITI FAZRIYA			
71	220400960	OKTARINA DAMARA			
72	240401201	RATNA AZARIN FRIADMI	1-27 Des 25 29 Des 25-24 Jan 26	RSUD NAS	FSM : Herni Dwi Herawati, MPH Clinic : Yulinda Kuriasari, MPH, Dietisien
73	240401203	INAYAH SARI ALLUNEA			
74	240401197	ELVI F. I. SIANDO			
75	220400917	AHTALIA SYAIRA APRIYANDI			