

**Manual Prosedur**

**PRE DIETETIC INTERNSHIP  
FOOD SERVICE MANAGEMENT**

PROGRAM STUDI  
ILMU GIZI  
FAKULTAS KEDOKTERAN

**UNIVERSITAS BRAWIJAYA**



© Universitas Brawijaya, 2012 –  
*All Rights Reserved*

**Formatted:** Left: 1,27 cm, Right:  
1,27 cm, Top: 1,27 cm, Bottom: 1,27  
cm

**Deleted: 1**



**Manual Prosedur  
PRE DIETETIC INTERNSHIP  
FOOD SERVICE MANAGEMENT**

PROGRAM STUDI ILMU GIZI  
FAKULTAS KEDOKTERAN  
**UNIVERSITAS BRAWIJAYA**

Kode Dokumen	: 00803 06011
Revisi	: 6
Tanggal	: 14 Agustus 2012
Diajukan oleh	: Koordinator Kelompok Dosen Bidang Peminatan FSM  Ttd.  Amalia Ruhana, MPH
Dikendalikan oleh	: Sekretaris PS Ilmu Gizi
Disetujui oleh	: Ketua PS Ilmu Gizi  Ttd.  Dr. dr. Endang Sri Wahyuni, MS

Formatted: Space Before: 0 pt

Formatted: Space Before: 0 pt

Formatted Table

Deleted: 5

Deleted: 14 September 2011

Formatted: Highlight

Formatted: Indonesian (Indonesia)

Deleted: Ttd¶

Deleted: Yosfi Rahmi, SGz. MSc.

Formatted: Indonesian (Indonesia)

Deleted: Ttd¶

## KATA PENGANTAR

Manual Prosedur Pre Dietetic Internship Food Service Management adalah pedoman dalam penyelenggaraan kegiatan Pre Dietetic Internship Food Service Management dalam rangka mencapai kompetensi yang harus dicapai oleh Mahasiswa.

Tujuan ditetapkan manual prosedur Pre Dietetic Internship Food Service Management adalah dalam rangka penjaminan mutu proses belajar mengajar agar tercapai kompetensi lulusan program studi sesuai visi, misi, dan tujuan akademik Program Studi Gizi.

Manual Prosedur Pre Dietetic Internship Food Service Management disusun sesuai dengan karakteristik program studi Gizi.

Manual Prosedur Pre Dietetic Internship Food Service Management akan selalu diperbarui sesuai dengan perkembangan ilmu dan teknologi serta kebutuhan Mahasiswa.

Malang, 14 Agustus 2012  
Ketua PS Ilmu Gizi,  
Ttd.

Dr. dr. Endang Sri Wahyuni, MS

**Deleted:** September 2011

**Formatted:** Highlight

**Formatted:** Indonesian (Indonesia)

## DAFTAR ISI

Kata pengantar .....	i
Daftar isi .....	ii
Tujuan .....	1
Ruang Lingkup.....	1
Definisi.....	2
Pihak terkait .....	3
Rujukan.....	4
Garis Besar Prosedur .....	4
Bagan Alir.....	7
Tim Penyusun .....	8

# **PRE DIETETIC INTERNSHIP FOOD SERVICE MANAGEMENT**

## **Tujuan:**

### **Tujuan Umum**

Menyediakan pengalaman praktik gizi dalam bidang Manajemen Pelayanan Gizi (*Food Service Management*) di lapangan yang tersupervisi sehingga mahasiswa mampu menerapkan pengetahuan yang diperoleh dan mengembangkan kemampuan berpikir kritis untuk mencapai kompetensi yang diharapkan sebagai ahli gizi

### **Tujuan Khusus**

Pada kegiatan *Pre Dietetic Internship* ini peserta diharapkan memiliki kemampuan dalam :

- a. Bersikap dan berperilaku profesional sebagai seorang ahli gizi sesuai dengan kode etik ahli gizi
- b. Mengevaluasi management sistem penyelenggaraan makanan institusi

- c. Menganalisa *Good Manufacturing Practice* serta Hygiene dan Sanitasi makanan di Penyelenggaraan Makanan Institusi
- d. Melakukan penilaian terhadap makanan
- e. Melaksanakan kegiatan pendidikan gizi bagi para penjamah makanan di Penyelenggaraan Makanan Institusi

### **Ruang Lingkup:**

Pre Dietetic Internship Food Service Management adalah kegiatan Pre DI FSM pada lahan penyelenggara food service non komersial.

### **Definisi:**

*Pre Dietetic Internship Food Service Management (FSM)* adalah kegiatan tersupervisi yang bertujuan untuk mengimplementasikan pengetahuan bidang *food service management* yang didapat dalam perkuliahan ke dalam berbagai *setting* institusi penyelenggaraan makanan.

Kegiatan *Pre Dietetic Internship Food Service Management* ini dilaksanakan pada institusi penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial. khususnya pada penyelenggaraan makanan di sekolah (one day school), rumah sakit,

katering, industri yang menyelenggarakan makanan banyak.

Kegiatan Pre Dietetic Internship ini mempunyai bobot 2 SKS.

Deleted: 3

Peserta *Pre Dietetic Internship FSM* adalah Mahasiswa Program Alih jenjang semeseter 3 Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran atau Mahasiswa Program Regular semester 8 Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran.

Pembimbing Supervisor adalah profesi gizi yang memiliki pemahaman materi mengenal kegiatan Pre Dietetic Internship Food Service Management yang ditunjuk oleh Jurusan Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya

Pembimbing Food Service Instructor adalah seorang ahli gizi/praktisi gizi yang ada di lokasi tempat Pre Dietetic Internship FSM dan mampu memberikan suatu asuhan gizi

**Pihak terkait:**

1. Dosen pembimbing/Supervisor
2. Food Service Instructor
3. Mahasiswa
4. Dosen Penasehat Akademik



## **Rujukan:**

1. Log Book.
2. Daftar hadir mahasiswa.
3. IK. Tata tertib peserta Pre Dietetic Internship (00803 07003)
4. IK. Tata cara pembimbingan Pre Dietetic Internship (00803 07004)
5. IK. Tata cara penilaian Penilaian Pre Dietetic Internship (00803 07005)
6. Formulir penyusunan laporan
7. Lembar konsultasi mahasiswa

## **Garis Besar Prosedur :**

1. Mahasiswa memprogram kegiatan Pre Dietetic Internship FSM pada KRS dengan meminta persetujuan dosen penasehat akademik sesuai dengan Indeks Prestasi (IP) yang diperoleh mahasiswa
2. Mahasiswa mengikuti pembekalan Pre Dietetic Internship FSM yang diadakan oleh program studi sebelum mengikuti kegiatan Pre Dietetic Internship.

3. Supervisor mendampingi Mahasiswa datang ke lokasi kegiatan Pre Dietetic Internship FSM pada hari pertama, dan selanjutnya Mahasiswa mengikuti seluruh kegiatan ini sesuai dengan waktu yang telah ditentukan.
4. Mahasiswa mengumpulkan data-data yang ada di lokasi kegiatan sesuai dengan kompetensi yang akan dicapai oleh mahasiswa dibimbing oleh Food Service Instructor.
5. Supervisor datang ke lokasi kegiatan minimal 3x (termasuk presentasi) untuk memantau kegiatan Mahasiswa dalam mengumpulkan data-data.
6. Supervisor memberikan bimbingan kepada Mahasiswa mengenai kegiatan yang dilaksanakan di lokasi kegiatan dan mengoreksi laporan Mahasiswa.
7. Mahasiswa mempresentasikan hasil kegiatannya yang dihadiri oleh Supervisor dan Food Service Instructor.
8. Supervisor dan Food Service Instructor bertanya dan memberikan masukan kepada Mahasiswa terhadap hasil kegiatan yang dikumpulkan.
9. Mahasiswa merevisi laporan yang telah di presentasikan.

**Deleted:** seminggu sekali

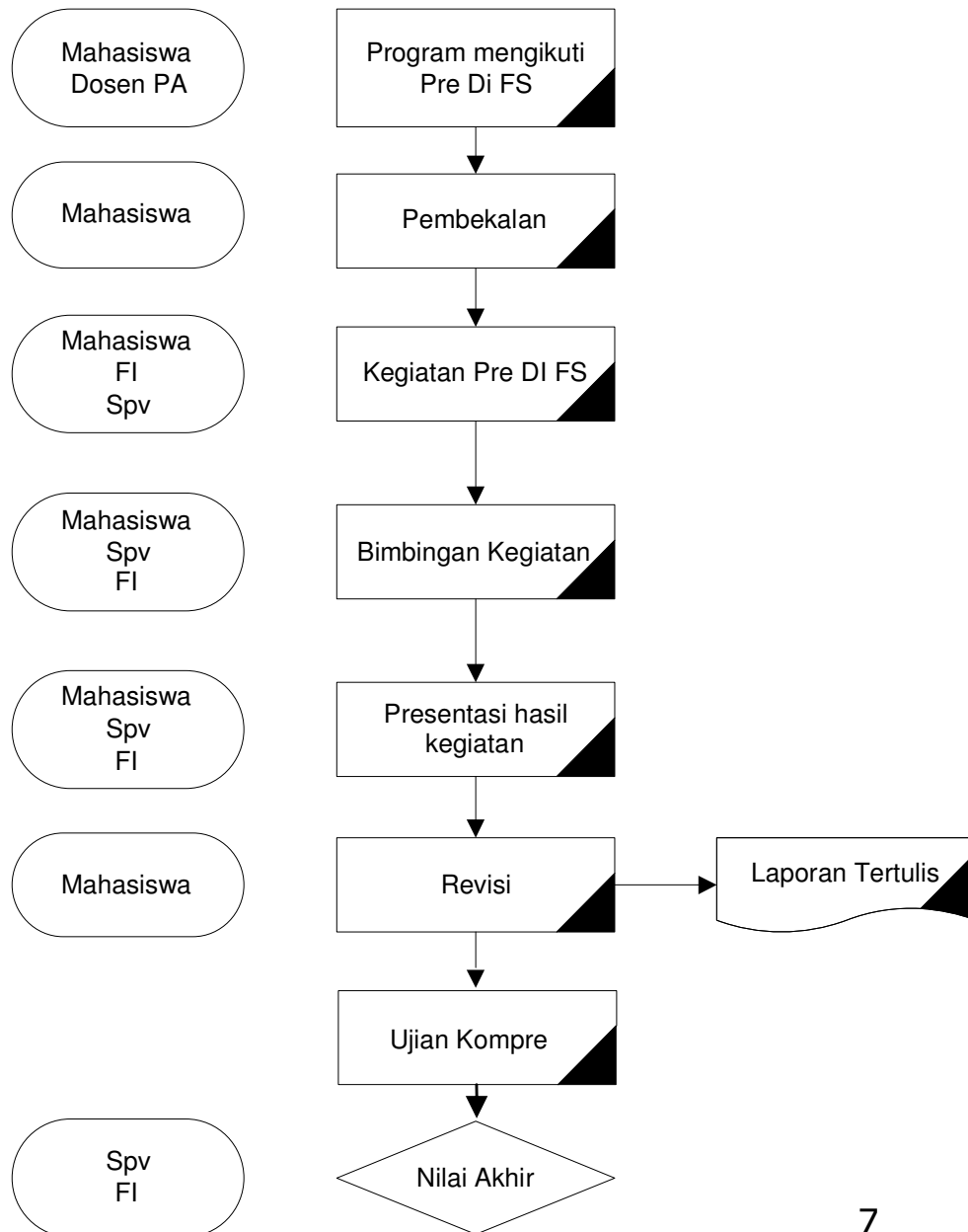
10. Mahasiswa mengumpulkan hasil laporannya yang telah ditandatangani oleh Pembimbing Supervisor dan Pembimbing Food Service Instructor.
11. Mahasiswa menyerahkan hasil laporan kepada lahan sebanyak 2 eksemplar, Supervisor dan institusi pendidikan dalam bentuk soft copy.
12. Supervisor dan Food Service Instructor memberikan penilaian kepada Mahasiswa selama mengikuti kegiatan Pre Dietetic Internship Food Service Management.
13. Diakhir kegiatan, Mahasiswa wajib mengikuti ujian komprehensif secara tertulis.
14. Supervisor memberikan penilaian terhadap hasil ujian komprehensif.

**Deleted:** 1

**Deleted:** eksemplar beserta

**Deleted:** , dan institusi pendidikan 1 eksemplar

## Bagan Alir



**Tim Penyusun :**

1. Titis Sari Kusuma, S.Gz
2. Nia Wirawan Novita, STP, M.Sc
3. Nurul Muslihah, SP, M.Kes
4. Laksmi Karunia, S.Gz
5. Yosfi Rahmi, S.Gz, M.Sc