



BUKU PANDUAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN MANAJEMEN INDUSTRI JASA PANGAN PROGRAM STUDI S1 GIZI



FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
INSTITUT KESEHATAN HELVETIA
MEDAN
TAHUN 2023



VISI DAN MISI INSTITUT KESEHATAN HELVETIA

VISI INSTITUT KESEHATAN HELVETIA

Menjadi Institusi Pendidikan Tinggi Bidang Kesehatan Berbasis Riset Sains dan Teknologi yang Unggul dan Mampu Bersaing di Tingkat Nasional Maupun Internasional pada Tahun 2035

MISI INSTITUT KESEHATAN HELVETIA

- 1** Menyelenggarakan pendidikan tinggi bidang kesehatan berbasis kompetensi dan evidence based guna menghasilkan lulusan yang mandiri dan berjiwa Pancasila serta berdaya saing tinggi di tingkat nasional;
- 2** Menyelenggarakan penelitian bidang kesehatan yang berkualitas, inovatif dan berkelanjutan guna membantu pengembangan pembangunan kesehatan;
- 3** Menyelenggarakan pengabdian kepada masyarakat secara berkelanjutan untuk meningkatkan taraf kesehatan dan kesejahteraan masyarakat;
- 4** Menyelenggarakan pendidikan tinggi bidang kesehatan dengan tata kelola yang baik dan mandiri melalui pengembangan kelembagaan yang mengacu kepada penguatan mutu sehingga mampu bersaing di tingkat nasional;
- 5** Menyelenggarakan kerjasama berkelanjutan dengan instansi dalam dan luar negeri guna meningkatkan mutu ilmu pengetahuan dan teknologi bidang kesehatan.



VISI DAN MISI FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

VISI FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

Menjadi Fakultas Kesehatan Masyarakat terkemuka dalam teknologi kesehatan yang berdaya saing di tingkat nasional dan internasional tahun 2025.

MISI FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

- 1** Menyelenggarakan pembelajaran yang inovatif berbasis teknologi kesehatan di berbagai bidang kesehatan masyarakat;
- 2** Menyelenggarakan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat yang inovatif berbasis teknologi kesehatan di berbagai bidang kesehatan masyarakat;
- 3** Mengembangkan kelembagaan dan tata kelola yang baik yang mengacu pada penguatan mutu pendidikan bidang kesehatan masyarakat;
- 4** Menyelenggarakan kemitraan dengan berbagai pihak yang menunjang tridharma perguruan tinggi di tingkat nasional dan internasional;
- 5** Menyelenggarakan kegiatan interprofessional education secara berkelanjutan.



VISI DAN MISI PROGRAM STUDI S1 GIZI

VISI PRODI S1 GIZI INSTITUT KESEHATAN HELVETIA

Menjadi Program Studi yang menghasilkan lulusan gizi yang berkompeten dalam gizi keluarga berbasis teknologi di tingkat Nasional dan Internasional tahun 2025.

MISI PRODI S1 GIZI INSTITUT KESEHATAN HELVETIA

- 1** Menyelenggarakan pendidikan Sarjana S1 Gizi yang mampu bersaing di tingkat nasional dan internasional dalam memberikan pelayanan gizi pada keluarga berbasis teknologi.
- 2** Menyelenggarakan penelitian gizi khususnya dalam gizi keluarga di tingkat nasional dan internasional.
- 3** Menyelenggarakan pengabdian kepada masyarakat khususnya gizi keluarga di tingkat nasional dan internasional.
- 4** Memperluas dan meningkatkan jejaring kerja sama dengan institusi dalam dan luar negeri yang menunjang tri dharma perguruan tinggi.



INSTITUT KESEHATAN HELVETIA

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

IJIN MENRISTEKDIKT No. 231/KPT/I/2016

Jl. Kapten Sumarsono No. 107, Medan-20124, Tel: (061) 42084106
<http://helvetia.ac.id> | info@helvetia.ac.id | Line id: instituthelvetia

KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT NOMOR : 800.4/SK/DKN/FKM/IKH/IX/2023

TENTANG PENETAPAN BUKU PANDUAN PRAKTEK KERJA MANAJEMEN INDUSTRI JASA PANGAN PROGRAM STUDI S1 GIZI FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT INSTITUT KESEHATAN HELVETIA TAHUN 2023

DEKAN FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

- Menimbang : a. bahwa untuk melaksanakan kegiatan Praktek Kerja Manajemen Industri Jasa Pangan (MIJP) pada Program Studi S1 Gizi yang terarah dan sesuai dengan capaian pembelajaran lulusan, diperlukan panduan pelaksanaan yang jelas dan baku;
- b. bahwa guna menjamin mutu akademik dan ketercapaian kompetensi mahasiswa pada kegiatan MIJP, perlu disusun dan ditetapkan Buku Panduan Praktek Kerja Manajemen Industri Jasa Pangan;
- c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud pada butir a dan b, perlu menetapkan Keputusan Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat tentang Penetapan Buku Panduan Praktek Kerja Manajemen Industri Jasa Pangan (MIJP) Program Studi S1 Gizi Tahun 2023.
- Mengingat : 1. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional;
2. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 158, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5336);
3. Undang-Undang Nomor 17 Tahun 2003 tentang Panduan dan Penyelenggaraan Pendidikan;
4. Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia;
5. Peraturan Pemerintah Nomor 4 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi;
6. Keputusan Menteri Pendidikan Nasional Nomor 232/U/2000 tentang Panduan Penyusunan Kurikulum Pendidikan Tinggi dan Penilaian Hasil Belajar Mahasiswa;
7. Keputusan Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia Nomor 231/KPT/I/2016 tentang Perubahan Bentuk Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Helvetia di Kota Medan Provinsi Sumatera Utara Menjadi Institut Kesehatan Helvetia di Kota Medan Provinsi Sumatera Utara yang Diselenggarakan oleh

- Yayasan Helvetia di Kota Medan Provinsi Sumatera Utara;
8. Keputusan Menteri Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia Nomor. 676/KPT/I/2019 tentang Izin Penyatuan Akademi Kebidanan Helvetia di Kota Medan dan Akademi Keperawatan Helvetia Medan di Kota Medan ke Institut Kesehatan Helvetia di Kota Medan yang Diselenggarakan oleh Yayasan Helvetia;
 9. Peraturan Yayasan Helvetia Nomor : 021/PER/KA/YH/IX/2019 tentang Statuta Institut Kesehatan Helvetia;
 10. Peraturan Rektor Institut Kesehatan Helvetia Nomor : 374/PER/RKTR/IKH/IX/2019 tentang Struktur Organisasi Dan Tata Kelola Institut Kesehatan Helvetia;
 11. Keputusan Rektor Institut Kesehatan Helvetia Nomor : 986/SK/RKTR/IKH/X/2021 tentang Pengangkatan Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Institut Kesehatan Helvetia.

MEMUTUSKAN

- Menetapkan : 1. Menetapkan Buku Panduan Praktek Kerja Manajemen Industri Jasa Pangan Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Institut Kesehatan Helvetia sebagai pedoman resmi dalam pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Manajemen Industri Jasa Pangan (MIJP) bagi mahasiswa Program Studi S1 Gizi.
2. Buku panduan sebagaimana dimaksud pada diktum *KESATU* menjadi acuan bagi mahasiswa, dosen pembimbing, dan institusi mitra dalam pelaksanaan, pembimbingan, serta evaluasi kegiatan Praktek Kerja Manajemen Industri Jasa Pangan.
3. Segala ketentuan yang bertentangan dengan keputusan ini dinyatakan tidak berlaku.
4. Keputusan ini berlaku efektif sejak ditetapkan keputusan ini.

Ditetapkan di : Medan

Pada Tanggal : 22 September 2023

Dekan,



Dr. Asriwati, S.Kep, Ns, M.Kes
NIDN. 0910027302

Tembusan :

1. Rektor Institut Kesehatan Helvetia
2. Program Studi S1 Gizi
3. Pertinggal

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur hanya milik Allah SWT sehingga Tim Praktik Kerja Manajemen Industri Jasa Pangan telah berhasil menyelesaikan Buku Pedoman Praktik Kerja Manajemen Industri Jasa Pangan. Buku ini berisikan panduan pelaksanaan praktik kerja yang harus dikuasai oleh mahasiswa gizi untuk mencapai kompetensi sebagai seorang ahli gizi.

Kehadiran Panduan Praktik Kerja Manajemen Industri Jasa Pangan ini diharapkan dapat membantu mahasiswa Prodi S1 Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat dalam memahami dan menguasai kompetensi sebagai ahli gizi.

Kami sadar Panduan Praktik Kerja Manajemen Industri Jasa Pangan ini tidak lepas dari kekurangan, baik secara substansi maupun bahasa. Sehingga saran dan kritik yang membangun sangat kami harapkan untuk perbaikan selanjutnya.

Medan, September 2023

Tim Penyusun

DAFTAR ISI

BUKU PANDUAN KEGIATAN PRAKTIK KERJA MANAJEMEN INDUSTRI JASA PANGAN	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	2
TIM PENYUSUN	3
DAFTAR ISI	3
DAFTAR LAMPIRAN	4
BAB I PENDAHULUAN	5
1.1 LATAR BELAKANG	5
1.2 TUJUAN KEGIATAN	6
1.3 OUTPUT KEGIATAN	7
1.4 BOBOT SKS	7
1.5 PESERTA	7
1.6 PEMBIMBING	7
BAB II KETENTUAN PELAKSANAAN	9
2.1 PERATURAN DAN TATA TERTIB	9
2.2 KEHADIRAN	10
2.3 SANKSI	10
2.4 PROTOKOL KESEHATAN	11
2.5 KETENTUAN LAIN	12
BAB III KEGIATAN DAN EVALUASI	13
3.1 KOMPETENSI YANG HARUS DICAPAI	13
3.2 BENTUK KEGIATAN	14
3.3 JADWAL KEGIATAN	19
3.4 LOKASI KEGIATAN	20
3.5 EVALUASI	20
3.6 STANDAR KELULUSAN	20
BAB IV	22
LAMPIRAN	23
LEMBAR PENGESAHAN	37

DAFTAR LAMPIRAN

1. Pedoman Penilaian
2. Ketentuan Penulisan Laporan
3. Form Bukti Penyerahan Laporan
4. Catatan Kegiatan Harian/Logbook Mahasiswa
5. Lembar Konsultasi
6. Lembar Keterangan Ijin Mahasiswa
7. Pembagian Kelompok Praktik Kerja Manajemen Industri Jasa Pangan

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Visi, misi dan tujuan Prodi S1 Gizi FKM Institut Kesehatan Helvetia yaitu “Menjadi Program Studi yang menghasilkan lulusan gizi yang berkompeten dalam gizi keluarga berbasis teknologi di tingkat Nasional dan Internasional tahun 2025.”. Salah satu kompetensi utama lulusan S1 Gizi adalah Bidang Manajemenen Industri Jasa Pangan. Manajemen induntri jasa pangan merupakan salah satu bagian dari manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi atau massal yang mempunyai peranan penting dalam memberikan kontribusi terhadap tercapainya status gizi dan tingkat kesehatan yang baik bagi individu serta masyarakat. Kondisi ini ditunjang pula dengan pergeseran pola konsumsi masyarakat sebagai akibat perubahan gaya hidup mereka. Saat ini sebagian kelompok masyarakat memenuhi kebutuhan makanannya di luar rumah sehingga pelayanan makanan institusi merupakan salah satu andalan untuk memenuhi kebutuhan gizi mereka.

Berdasarkan kurikulum Program Studi S1 Gizi, kemampuan yang harus dicapai oleh lulusan Program Sarjana S 1 Gizi diantaranya adalah sebagai pelaku tatalaksana gizi klinik, pengelola sistem penyelenggaraan makanan institusi/massal, penyuluh, pelatih, konsultan gizi, pelaku pendayagunaan bahan makanan dan penilai mutu gizi makanan. Agar dapat memiliki kemampuan mengelola sistem penyelenggaraan makanan institusi/ massal atau melakukan manajemen industri jasa pangan, seorang calon sarjana S1 Gizi tidak hanya membutuhkan pembekalan teori-teori, tetapi juga harus dibekali praktik lapang yang sangat intensif.

Teori-teori yang didapatkan selama perkuliahan, kemudian dipraktikkan dalam program praktik kerja intitusi-intitusi yang bergerak dalam usaha indutri jasa pangan atau penyelenggaraan makanan institusi/massal, seperti usaha *catering*, rumah makan atau bagian penyediaan makan bagi karyawan suatu perusahaan, Praktik kerja menejemen industri jasa pangan dapat di laksanakan pada rumah sakit atau institusi penyelenggara makanan di bawah bimbingan intensif dari ahli gizi atau ahli boga di tempat tersebut.

1.2 TUJUAN KEGIATAN

a. Tujuan Umum

Memberikan pengalaman belajar dan keterampilan kepada mahasiswa agar mampu melaksanakan kegiatan manajemen industri jasa pangan secara efisien, efektif dan optimal untuk dapat mencapai kompetensi sebagai Sarjana Gizi di Bidang Manajemen Industri Jasa Pangan.

b. Tujuan Khusus

Setelah pelaksanaan praktik kerja manajemen industri jasa pangan, mahasiswa diharapkan mampu menerapkan sistem penyelenggaraan makanan yang baik di institusi jasa pangan, meliputi :

- a) Mampu menganalisis manajemen pengadaan pangan sebelum produksi pangan yang meliputi evaluasi menu, perencanaan bahan pangan, pembelian, penerimaan dan penyimpanan
- b) Mampu menganalisis manajemen pengolahan bahan pangan
- c) Mampu menganalisis manajemen setelah produksi pangan meliputi distribusi dan *service*
- d) Mampu menganalisis manajemen SDM
- e) Mampu menganalisis manajemen *financial*
- f) Mampu menganalisis manajemen *design, lay out* dan arus kerja serta *equipment* di institusi industri jasa pangan.
- g) Mampu menganalisis manajemen *hygiene*, sanitasi dan *food safety*
- h) Mampu menganalisis manajemen *plate waste study*
- i) Mampu menganalisis manajemen *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP)
- j) Mampu menganalisis manajemen survei kepuasan konsumen
- k) Mampu melaksanakan pendidikan gizi

1.3 OUTPUT KEGIATAN

- a. Mahasiswa mampu menganalisis adanya masalah sekaligus menyusun solusi yang tepat untuk menyelesaikan masalah secara komprehensif.
- b. Bersikap profesional dan bertanggung jawab dalam penyelenggaraan makanan.
- c. Mahasiswa mampu bekerjasama dan memiliki komunikasi yang baik dengan anggota tim.
- d. Membekali diri untuk bisa beradaptasi dengan baik di lingkungan kerja.

1.4 BOBOT SKS

Bobot kegiatan praktik kerja manajemen industri jasa pangan sebesar 2 SKS

1.5 PESERTA

Peserta adalah mahasiswa yang telah memenuhi syarat akademik dan administrasi sebagaimana yang ditetapkan menurut peraturan yang berlaku.

1. Mahasiswa telah menempuh MK sekurang-kurangnya 130 SKS dengan menyerahkan transkrip nilai sementara sampai dengan semester VI
2. PP $\geq$ 90% sampai dengan semester VI.

1.6 PEMBIMBING

a. Pembimbing Lapangan

Pembimbing lapangan adalah perwakilan dari pihak instansi yang memiliki kemampuan terkait manajemen sistem penyelenggaraan makanan untuk mencapai kompetensi yang harus dimiliki mahasiswa.

Syarat pembimbing lapangan:

1. Jenjang pendidikan pembimbing lapangan sekurang-kurangnya lulusan diploma VI (D4) atau sarjana (S1) gizi.
2. Memiliki STR aktif
3. Minimal pengalaman kerja $\geq$ 5 tahun

Tugas Pembimbing Lapangan:

1. Memberikan orientasi kepada mahasiswa tentang kegiatan dan lokasi
2. Membantu mahasiswa untuk mencapai kompetensi yang telah ditentukan
3. Memberikan materi dan bimbingan dalam kegiatan proses praktik kerja
4. Memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk berdiskusi
5. Bertanggung jawab terhadap presensi mahasiswa
6. Menandatangani kegiatan harian (log book) mahasiswa
7. Memberikan sanksi kepada mahasiswa sesuai dengan ketentuan
8. Hadir dalam presentasi laporan akhir
9. Memberikan skor penilaian sebagai hasil evaluasi aktifitas mahasiswa

b. Pembimbing Akademik

Pembimbing akademik adalah dosen gizi yang memiliki pemahaman materi terkait manajemen sistem penyelenggaraan makanan

Tugas Pembimbing Akademik:

1. Memberikan pembekalan dan pengarahan kegiatan praktik kerja manajemen industri jasa pangan
2. Memantau mahasiswa untuk mencapai tujuan sesuai kompetensi
3. Membimbing dalam proses praktik kerja
4. Membimbing materi dalam kegiatan penyusunan laporan
5. Hadir dalam presentasi
6. Memberikan skor penilaian sebagai hasil evaluasi aktifitas mahasiswa

BAB II

KETENTUAN PELAKSANAAN

2.1 PERATURAN DAN TATA TERTIB

Mahasiswa wajib mematuhi ketentuan dan peraturan yang tertera dalam panduan ini. Apabila mahasiswa melanggar peraturan ini, maka yang bersangkutan akan mendapatkan sanksi akademik yang berlaku di Prodi S1 Gizi, FKM Institut Kesehatan Helvetia. Selama mengikuti kegiatan praktik kerja mahasiswa harus:

1. Mahasiswa harus datang tepat waktu sesuai jadwal yang berlaku di lahan praktik
2. Mahasiswa wajib menerapkan protokol kesehatan sesuai ketentuan
3. Mahasiswa wajib mengikuti semua kegiatan di lokasi praktik
4. Mahasiswa tidak diperkenankan meninggalkan lahan praktik tanpa seijin pembimbing lapangan
5. Bekerjasama dengan tenaga profesional/staff lain/ rekan sesama mahasiswa di lahan praktek
6. Menjalankan tugas sesuai dengan wewenang dan menghormati profesi lain
7. Menunjukkan empati, menjaga kerahasiaan, dan tidak membicarakan masalah pasien/klien kepada pihak lain yang tidak berkepentingan
8. Mahasiswa mengikuti kegiatan praktek lapangan sesuai dengan peraturan program studi S1 Gizi FKM Institut Kesehatan Helvetia
9. Mahasiswa tidak melakukan tindakan yang dapat menimbulkan pelanggaran hukum.

Etika Berbusana:

1. Berpakaian atasan putih dan bawahan hitam, menggunakan jas praktik, serta APD yang menjadi ketentuan lahan praktik.
2. Mahasiswa wajib menggunakan sepatu tertutup, dilarang menggunakan sandal, sepatu bertumit rendah, tidak bersuara ketika berjalan.
3. Tidak berdandan berlebihan, tata rias dan rambut harus sederhana, untuk mahasiswa laki-laki dipotong pendek dan disisir rapi, sementara mahasiswi yang berambut panjang diikat atau disanggul.
4. Kuku dipotong pendek dan tidak boleh memakai cat kuku.
5. Tidak memakai aksesoris berlebihan (jam tangan diperbolehkan).
6. Selalu menggunakan identitas selama melaksanakan kegiatan.
7. Tata tertib dan etiket spesifik menyesuaikan dengan masing-masing lahan praktik.

2.2 KEHADIRAN

Ketentuan kehadiran selama praktik kerja:

1. Kehadiran kegiatan praktik kerja wajib 100% sesuai dengan waktu dan ketentuan instansi praktik
2. Kegiatan diskusi atau pembimbingan diatur sendiri oleh mahasiswa yang bersangkutan dengan pembimbing lapangan maupun akademik disertai bukti konsultasi yang ditandatangani oleh pembimbing lapangan maupun akademik

Ketentuan tidak hadir karena ijin/sakit:

1. Ijin/sakit harus seijin atau lapor kepada pembimbing lapangan
2. Ijin diberikan kepada mahasiswa yang benar-benar ada kepentingan tidak bisa ditinggalkan dengan menyerahkan bukti kepada pembimbing lapangan
3. Tidak hadir karena sakit harus menyerahkan surat ijin sakit dari dokter
4. Mahasiswa wajib mengganti ketidakhadirannya dengan berkoordinasi dengan pembimbing lapangan

2.3 SANKSI

Sanksi diberlakukan bagi mahasiswa yang tidak mengikuti baik sengaja maupun tidak sengaja ketentuan yang ada.

Bentuk Sanksi:

1. Ringan, teguran lisan baik dari pembimbing lapangan maupun pembimbing akademik
2. Sedang, surat pernyataan dari mahasiswa yang diketahui oleh pembimbing lapangan, pembimbing akademik, dan ketua program studi
3. Berat, pernyataan tidak lulus pada rotasi praktik kerja
4. Berat sekali, diberhentikan sementara dari kegiatan praktik kerja berdasarkan SK Dekan sampai masalah menemukan solusi

Kategori Sanksi

1. Ringan, jika pelanggaran terhadap tata tertib terjadi 1-2 kali
2. Sedang, jika pelanggaran terhadap tata tertib terjadi 3-4 kali
3. Berat, jika pelanggaran terhadap tata tertib terjadi 5-6 kali
4. Berat sekali, jika pelanggaran terhadap tata tertib terjadi >6 kali

2.4 PROTOKOL KESEHATAN

Mahasiswa selama kegiatan praktik kerja wajib menerapkan protokol kesehatan sesuai dengan peraturan “KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR HK.01.07/MENKES/382/2020 TENTANG PROTOKOL KESEHATAN BAGI MASYARAKAT DI TEMPAT DAN FASILITAS UMUM DALAM RANGKA PENCEGAHAN DAN PENGENDALIAN CORONA VIRUS DISEASE 2019 (COVID-19)”

1. Menggunakan alat pelindung diri berupa masker yang menutupi hidung dan mulut hingga dagu, jika harus keluar rumah/lahan praktik atau berinteraksi dengan orang lain yang tidak diketahui status kesehatannya (yang mungkin dapat menularkan COVID-19). Apabila menggunakan masker kain, sebaiknya gunakan masker kain 3 lapis.
2. Membersihkan tangan secara teratur dengan cuci tangan pakai sabun dengan air mengalir atau menggunakan cairan antiseptik berbasis alkohol/handsanitizer. Selalu menghindari menyentuh mata, hidung, dan mulut dengan tangan yang tidak bersih (yang mungkin terkontaminasi droplet yang mengandung virus).
3. Menjaga jarak minimal 1 meter dengan orang lain untuk menghindari terkena droplet dari orang yang bicara, batuk, atau bersin, serta menghindari kerumunan, keramaian, dan berdesakan. Jika tidak memungkinkan melakukan jaga jarak maka dapat dilakukan berbagai rekayasa administrasi dan teknis lainnya. Rekayasa administrasi dapat berupa pembatasan jumlah orang, pengaturan jadwal, dan sebagainya. Sedangkan rekayasa teknis antara lain dapat berupa pembuatan partisi, pengaturan jalur masuk dan keluar, dan lain sebagainya.
4. Meningkatkan daya tahan tubuh dengan menerapkan Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) seperti mengkonsumsi gizi seimbang, aktivitas fisik minimal 30 menit sehari dan istirahat yang cukup (minimal 7 jam), serta menghindari faktor risiko penyakit. Orang yang memiliki komorbiditas/penyakit penyerta/kondisi rentan seperti diabetes, hipertensi, gangguan paru, gangguan jantung, gangguan ginjal, kondisi immunocompromised/penyakit autoimun, kehamilan, lanjut usia, anak-anak, dan lain lain, harus lebih berhati-hati dalam beraktifitas di tempat dan fasilitas umum.

2.5 KETENTUAN LAIN

1. Mahasiswa wajib mengisi logbook
2. Mahasiswa wajib mengumpulkan logbook setiap pergantian rotasi praktik kerja dengan diketahui oleh pembimbing lapangan
3. Ketentuan lain yang belum termasuk di dalam peraturan ini akan diselesaikan berdasarkan keputusan yang akan datang

BAB III

KEGIATAN DAN EVALUASI

3.1 KOMPETENSI YANG HARUS DICAPAI

Kompetensi Sarjana Gizi dikembangkan berdasarkan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) yang merupakan gambaran tentang kewenangan, peran, *Learning Outcome* dari lulusan Program S1 Gizi. Praktik kerja manajemen industri jasa pangan prodi S1 Gizi ini dilakukan untuk mencapai kompetensi lulusan Sarjana Gizi yang disusun oleh Asosiasi Institusi Pendidikan Gizi Indonesia (AIPGI) dan Organisasi Profesi yaitu Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI). Kompetensi yang akan dicapai dari mahasiswa yang mengikuti praktik kerja manajemen industri jasa pangan dapat dijabarkan sebagai berikut :

1. Berpenampilan dan bersikap sesuai dengan kode etik profesi gizi dan kesopanan.
2. Mampu melakukan analisis situasi lingkungan praktik kerja manajemen dan identifikasi masalah di institusi industri jasa pangan.
3. Mampu melakukan semua tahap proses manajemen industri jasa pangan atau manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi sesuai bukti ilmiah dan berbasis fakta (*Evidence Base*)
4. Mampu berkolaborasi secara baik dan komunikatif dengan tim dalam menyelesaikan keseluruhan proses manajemen di institusi industri jasa pangan
5. Mampu mendokumentasikan setiap tahap kegiatan manajemen di institusi industri jasa pangan dan merangkainya dalam susunan yang sesuai dengan alur kegiatan praktek kerja yang sudah dirancang secara akademis.
6. Mampu mempelajari dan menggunakan teknologi terbaru (tepat guna) yang mungkin ada dalam kegiatan manajemen industri jasa pangan
7. Mampu mendiskusikan dan memberi masukan pada tim manajemen tentang masalah yang timbul saat proses manajemen industri jasa pangan
8. Mampu mengevaluasi kelebihan dan kekurangan dari manajemen industri jasa pangan yang telah dilakukan dan menyusun solusi yang dibutuhkan untuk mengatasi kekurangan dan masalah yang ada di institusi tersebut.

3.2 BENTUK KEGIATAN

1. Pembekalan

a. Metode/Strategi

Metode yang digunakan dalam pembekalan adalah ceramah, simulasi, diskusi, praktik, workshop dan metode lain yang sesuai dengan kebutuhan kegiatan praktik kerja manajemen industri jasa pangan

b. Materi Pembekalan

a) Penjelasan buku pedoman praktik kerja manajemen industri jasa pangan

b) *Review* materi terkait manajemen industri jasa pangan atau manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi

2. Pelaksanaan Kegiatan

a. Pengenalan dan orientasi lingkungan kerja di institusi industri jasa pangan di bawah koordinasi tim perwakilan lahan praktik. Metode yang digunakan dalam kegiatan praktik kerja ini adalah: pengenalan dan orientasi lahan praktik dan sistem manajemen yang meliputi jenis pekerjaan, input yang digunakan (berupa personil, biaya, waktu, bahan peralatan dan panduan kerja), proses dalam pekerjaan, *ouput* dan *outcome*.

b. Semua tugas dikerjakan secara kelompok sesuai dengan lingkup, waktu, dan bobot pekerjaan

c. Membuat perencanaan kegiatan harian dan mingguan agar tujuan dapat tercapai sesuai dengan target yang telah ditentukan

d. Berkolaborasi langsung dengan tim perwakilan lahan praktik manajemen institusi industri jasa pangan dalam tiap bidang pekerjaan yang ditugaskan, dibawah bimbingan pembimbing lapangan.

e. Mencatat dalam *logbook* harian dan mendokumentasi semua kegiatan saat praktik kerja manajemen di institusi industri jasa pangan

f. Melakukan seminar hasil kerja yang dilaksanakan pada akhir periode PKL yang dihadiri oleh dosen pembimbing. Setelah pelaksanaan kegiatan PKL, mahasiswa akan melaksanakan seminar hasil praktek di Prodi S1 Gizi Institut Kesehatan Helvetia pada waktu yang telah ditetapkan. Setiap mahasiswa yang telah selesai melaksanakan PKL diwajibkan membuat laporan lengkap hasil praktik kerja sesuai dengan arahan dosen pembimbing.

3. Tugas Praktik Kerja

Selama kegiatan praktik kerja di manajemen industri jasa pangan, mahasiswa mempunyai tugas mengenali, berpraktik, berkolaborasi dengan personil, mencatat dan mendokumentasi baik secara individu maupun kelompok semua pekerjaan pada bagian yang telah tertera di atas meliputi:

- a. manajemen pengadaan pangan sebelum produksi pangan yang meliputi evaluasi menu, perencanaan bahan pangan, pembelian, penerimaan dan penyimpanan
- b. manajemen selama produksi pangan, meliputi persiapan dan pengolahan
- c. manajemen setelah produksi pangan meliputi penyajian, distribusi, dan service
- d. manajemen hygiene, sanitasi, dan food safety
- e. manajemen Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)
- f. manajemen SDM
- g. manajemen financial
- h. manajemen design, lay out dan arus kerja, equipment
- i. manajemen plate waste study
- j. manajemen survei kepuasan konsumen
- k. melakukan pendidikan gizi

RANGKUMAN PENUGASAN

Aktivitas	Penugasan
1. Bersikap profesional sebagai intern pada program PKL S1 Gizi FKM IKH	a. Mengikuti kegiatan magang sesuai dengan peraturan program PKL S1 Gizi FKM IKH b. Bekerjasama dengan tenaga profesional/staf lain/rekan sesama mahasiswa di lahan praktik c. Terhadap konsumen : menunjukkan empati, menjaga kerahasiaan, tidak membicarakan masalah pasien kepada pihak yang lain yang tidak relevan kecuali untuk keperluan penyidikan hukum, memperlakukan pasien sebagai subyek bukan obyek d. Terhadap sejawat lain : menjalankan tugas sesuai dengan wewenang, menghormati profesi lain, bersama – sama menjalankan perannya untuk mencapai tujuan pelayanan kesehatan, tidak menerima gratifikasi yang dapat mempengaruhi asas keadilan
2. Evaluasi Menu	a. Menganalisis siklus menu b. Menganalisis standar porsi c. Menganalisis nilai gizi dan membandingkan dengan standar rumah sakit d. Menganalisis dan rekomendasi menu
3. Pembelian	a. Gambaran umum pembelian b. Analisis dan rekomendasi alur dan proses pembelian
4. Penerimaan, penyimpanan, dan inventaris	a. Gambaran umum penerimaan, penyimpanan, dan inventaris b. Analisis dan rekomendasi alur dan proses penerimaan, penyimpanan, dan inventory
5. Produksi	a. Gambaran umum produksi b. Analisis dan rekomendasi alur dan proses

	produksi
6. Distribusi dan servis	a. Gambaran umum distribusi dan servis b. Analisis dan rekomendasi alur dan proses distribusi dan servis
7. <i>Hygiene</i> , sanitasi, <i>food safety</i> , dan pengolahan limbah makanan	a. Gambaran umum <i>hygiene</i> , sanitasi, <i>food safety</i> dan pengolahan limbah makanan b. Analisis dan rekomendasi <i>hygiene</i> , sanitasi, <i>food safety</i> dan pengolahan limbah makanan
8. HACCP	a. Gambaran umum HACCP b. Analisis dan rekomendasi HACCP (pilih salah satu menu)

Aktivitas	Penugasan
1. Bersikap profesional sebagai intern pada program PKL S1 Gizi FKM IKH	a. Mengikuti kegiatan magang sesuai dengan peraturan program PKL S1 Gizi FKM IKH b. Bekerjasama dengan tenaga profesional/staf lain/rekan sesama mahasiswa di lahan praktik c. Terhadap konsumen : menunjukkan empati, menjaga kerahasiaan, tidak membicarakan masalah pasien kepada pihak yang lain yang tidak relevan kecuali untuk keperluan penyidikan hukum, memperlakukan pasien sebagai subyek bukan obyek d. Terhadap sejawat lain : menjalankan tugas sesuai dengan wewenang, menghormati profesi lain, bersama – sama menjalankan perannya untuk mencapai tujuan pelayanan kesehatan, tidak menerima gratifikasi yang dapat mempengaruhi asas keadilan
2. Evaluasi Menu	a. Menganalisis siklus menu b. Menganalisis standar porsi c. Menganalisis nilai gizi dan membandingkan dengan standar rumah sakit

	d. Menganalisis dan rekomendasi menu
9. SDM	a. Gambaran umum organisasi di instalasi gizi b. Gambaran umum tupoksi SDM di instalasi gizi c. Analisis dan rekomendasi tupoksi SDM di instalasi gizi d. Gambaran umum proses rekrutmen, penggajian, produktivitas kerja, perhitungan kebutuhan tenaga kerja, WISN e. Analisis dan rekomendasi proses rekrutmen, penggajian, produktivitas kerja, perhitungan kebutuhan tenaga kerja, WISN
10. Finansial	a. Analisis keuangan b. Rekomendasi dari hasil analisis keuangan
11. <i>Design, lay out</i> , arus kerja, <i>Equipment</i>	a. Analisis dan rekomendasi design b. Analisis dan rekomendasi <i>lay out</i> c. Analisis dan rekomendasi arus kerja d. Analisis dan rekomendasi <i>equipment</i>
12. <i>Plate waste study</i>	a. Analisis hasil <i>plate waste study</i> b. Rekomendasi dari hasil <i>plate waste study</i>
13. Survei kepuasan konsumen	a. Analisis survey kepuasan konsumen b. Rekomendasi hasil survei kepuasan konsumen `
14. Pendidikan gizi	a. Analisis situasi terkait proses penyelenggaraan
Aktivitas	Penugasan

1. Bersikap profesional sebagai intern pada program PKL S1 Gizi FKM IKH	a. Mengikuti kegiatan magang sesuai dengan peraturan program PKL S1 Gizi FKM IKH b. Bekerjasama dengan tenaga profesional/staf lain/rekan sesama mahasiswa di lahan praktik c. Terhadap konsumen : menunjukkan empati, menjaga kerahasiaan, tidak membicarakan masalah pasien kepada pihak yang lain yang tidak relevan kecuali untuk keperluan penyidikan hukum, memperlakukan pasien sebagai subyek bukan obyek d. Terhadap sejawat lain : menjalankan tugas sesuai dengan wewenang, menghormati profesi lain, bersama – sama menjalankan perannya untuk mencapai tujuan pelayanan kesehatan, tidak menerima gratifikasi yang dapat mempengaruhi asas keadilan
2. Evaluasi Menu	a. Menganalisis siklus menu b. Menganalisis standar porsi c. Menganalisis nilai gizi dan membandingkan dengan standar rumah sakit d. Menganalisis dan rekomendasi menu makanan di instalasi gizi e. Program pendidikan gizi yang dikembangkan berdasarkan analisis situasi

3.3 JADWAL KEGIATAN

Kegiatan Praktik Kerja Manajemen Industri Jasa Pangan dilaksanakan selama 2 minggu, yang mencakup Orientasi ini meliputi pemahaman mengenai jenis pekerjaan, input yang digunakan (seperti personil, biaya, waktu, bahan, peralatan, dan panduan kerja), proses pelaksanaan pekerjaan, serta output dan outcome yang diharapkan.. Penyusunan laporan, dan presentasi hasil kegiatan dilakukan di kampus diluar waktu dua 2 minggu.

3.4 LOKASI KEGIATAN

Lokasi Praktik Kerja Lapangan Manajemen Industri Jasa Pangan dilaksanakan di AEROFOOD ACS serta beberapa Rumah Sakit, yaitu Rumah Sakit Mitra Medika Amplas, Rumah Sakit Mitra Medika Premier, Rumah Sakit Mitra Medika Tanjung Mulia, Rumah Sakit Wulan Windi, dan Rumah Sakit Mitra Medika Bandar Klippa.

3.5 EVALUASI

Evaluasi praktik kerja lapang manajemen industri jasa pangan ditujukan untuk menilai kemampuan peserta didik dalam menerapkan teori dan praktik yang berkaitan dengan kompetensi sarjana gizi. Aspek penilaian meliputi sikap, kemampuan kognitif, presentasi dan laporan akhir.

Evaluator

Evaluasi kegiatan praktik kerja manajemen industri jasa pangan disesuaikan dengan komponen yang akan dinilai dan jenis kegiatan PKL yang terdiri dari:

1. Pembimbing lapangan yang akan menilai langsung kepada mahasiswa sesuai kegiatan yang dipraktikkan di institusi industri jasa pangan
2. Pembimbing akademik akan menilai pencapaian kompetensi (pengetahuan, sikap dan keterampilan) yang dilakukan di kelas/laboratorium (di Institusi Pendidikan).

3.6 STANDAR KELULUSAN

Nilai akhir kegiatan praktek adalah hasil penjumlahan nilai

1. Persentase penilaian akhir
2. Penilaian pembimbing lapangan
3. Penilaian persentase akhir
4. Penilaian penulisan akhir

Nilai akhir yang diperoleh kemudian diklasifikasikan sebagai berikut.

RENTANG NILAI	NILAI DALAM HURUF
80-100	A
75-79	B+
70-74	B
65-69	C+
60-64	C
50-59	D
0-49	E

Keterangan:

1. Apabila nilai yang diperoleh merupakan pecahan maka dibulatkan sebagai berikut : Lebih kecil 0,5 dibulatkan ke bawah Lebih besar atau sama dengan 0,5 dibulatkan keatas
2. Mahasiswa dinyatakan lulus PKL Manajemen Industri Jasa Pangan bila nilai yang dicapai minimal adalah D (50-59)
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 C (Pembimbing lapangan mengatur waktu yang telah ditentukan).
4. Apabila mahasiswa mendapat nilai akhir D maka dinyatakan gagal dan wajib mengikuti kegiatan praktek pada periode berikutnya.
5. Selain ketentuan diatas, mahasiswa bisa dinyatakan tidak lulus 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.

BAB IV
PENGELOLA PROGRAM PRAKTIK KERJA

Penanggung jawab	: Dekan
Pengarah	: Wakil Dekan I Kaprodi S1 Gizi
Koordinator	:
Anggota	:
Pembimbing Akademik	: Dosen Prodi S1 Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat, Institut Kesehatan Helvetia dan Pembimbing Lapangan yang ada di instansi masing-masing

LAMPIRAN

A. PEDOMAN PENILAIAN

1. PERSENTASE PENILAIAN AKHIR

Nama Mahasiswa :

NIM :

Lokasi Praktik :

Tanggal Penilaian :

Aspek Penilaian	Pembimbing Akademik	Pembimbing Lapangan	Total
Praktik di lahan	-	20%	20%
Presentasi laporan	20%	20%	40%
Laporan	20%	20%	40%
Total	40%	60%	100%

2. FORM PENILAIAN SIKAP/PERILAKU

Nama Mahasiswa :

NIM :

Lokasi Praktik :

Tanggal Penilaian :

No.	Aspek Penilaian	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	10	

	(dengan pasien, instruktur, pengunjung rumah sakit dan tenaga kesehatan lain)		
Jumlah Total Nilai		100	
Nilai Sikap dan Perilaku (jumlah nilai yang dicapai x10			

Keterangan:

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

3. FORM PENILAIAN PRESENTASI AKHIR

Nama Mahasiswa :

NIM :

Lokasi Praktik :

Tanggal Penilaian :

No	Aspek Penilaian	Nilai (1-100)	Bobot (%)	Nilai Akhir (Nilai x Bobot)
1	Penyajian • Penyajian Presentasi (PPT, video, gambar, dll) • Kejelasan presentasi		25	
			25	
2	Substansi • Pemahaman dan argumentasi terhadap isi/substansi • Kemampuan dalam menjawab pertanyaan dan mempertahankan Pendapat		25	
			25	
	Jumlah		100	

4. FORM PENILAIAN PENULISAN LAPORAN

Nama Mahasiswa :

NIM :

Lokasi Praktik :

Tanggal Penilaian :

No	Aspek Penilaian	Skor	Bobot (%)	Nilai Akhir
1	Pendahuluan dan Gambaran Umum		15	
2	Analisis Masalah (Hasil dan Pembahasan)		50	
3	Rekomendasi (Kesimpulan dan Saran)		20	
4	Sistematika penulisan laporan		15	
	Jumlah		100	

B. KETENTUAN PENULISAN LAPORAN

Sistemtika Laporan:

HALAMAN JUDUL

LEMBAR PENGESAHAN

KATA PENGANTAR

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL

DAFTAR GAMBAR (jika ada)

DAFTAR LAMPIRAN

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

1.2 Tujuan Praktik

BAB II. GAMBARAN UMUM INSTITUSI

4.1 Sejarah Institusi

2.2 Visi dan Misi

2.3 Program Kerja

2.4 Struktur Organisasi

BAB III. HASIL DAN PEMBAHASAN (Disesuaikan dengan kegiatan yang dilaksanakan di lahan; tiap item langsung dibahas didukung dengan referensi)

3.1 Analisis evaluasi menu dan rekomendasi berdasarkan masalah yang ditemukan

3.2 Analisis perencanaan bahan pangan dan pembelian serta rekomendasi berdasarkan masalah yang ditemukan

3.3 Analisis penerimaan, penyimpanan, dan inventaris serta rekomendasi berdasarkan masalah yang ditemukan

3.4 Analisis pengolahan bahan pangan dan rekomendasi berdasarkan masalah yang ditemukan

3.5 Analisis proses distribusi dan servis serta rekomendasi berdasarkan masalah yang ditemukan

3.6 Analisis SDM dan rekomendasi berdasarkan masalah yang ditemukan

- 3.7 Analisis *financial* dan rekomendasi berdasarkan masalah yang ditemukan
- 3.8 Analisis *design, lay out* dan arus kerja serta *equipment* di institusi industri jasa pangan serta rekomendasi berdasarkan masalah yang ditemukan
- 3.9 Analisis *hygiene*, sanitasi dan *food safety* serta rekomendasi berdasarkan masalah yang ditemukan
- 3.10 Analisis plate waste study dan rekomendasi berdasarkan masalah yang ditemukan
- 3.11 Analisis *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) dan rekomendasi berdasarkan masalah yang ditemukan
- 3.12 Analisis survei kepuasan konsumen dan rekomendasi berdasarkan hasil survei kepuasan konsumen
- 3.13 Program pendidikan gizi yang dikembangkan berdasarkan analisis situasi

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

- Dokumentasi formulir
- Dokumentasi kegiatan (foto dan video)
- Media pendidikan gizi, dll

Ketentuan Penulisan Laporan

- Ukuran kertas A4
- Laporan diketik dengan huruf “Times new roman”, Font 12, spasi 1,5
- Margin keliling 2,5 cm
- Lembar pengesahan menggunakan tandatangan dan stempel basah
- Laporan dijilid *softcover* dengan sampul warna biru muda
- Laporan dicetak sebanyak 2 eksemplar untuk ruang baca Kampus Institusi Kesehatan Helvetia
- Laporan *hardfile* untuk dosen pembimbing dengan kesepakatan
- Pengumpulan laporan paling lambat 1 minggu setelah presentasi

C. FORM BUKTI PENYERAHAN LAPORAN

FORM BUKTI PENYERAHAN LAPORAN
PRAKTIK KERJA MANAJEMEN INDUSTRI JASA PANGAN
PRODI GIZI FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
INSTITUT KESEHATAN HELVETIA

Nama Mahasiswa :

NIM :

Tempat Praktik :

No	Kelengkapan	Tempat	Tanggal Penyerahan	Ttd Instansi	Ttd Dosen Pembimbing
1	Laporan kegiatan PK Manajemen Industri Jasa Pangan				
2	Laporan kegiatan PK Manajemen Industri Jasa Pangan				
3	Laporan kegiatan PK Manajemen Industri Jasa Pangan				

D. CATATAN KEGIATAN HARIAN/LOGBOOK MAHASISWA

Nama Mahasiswa :

NIM :

Hari :

Tanggal :

Tempat :

Jam	Uraian Kegiatan	Ttd Pembimbing Lapangan

E. LEMBAR KONSULTASI

1. LEMBAR KONSULTASI DENGAN PEMBIMBING AKADEMIK

Nama Mahasiswa :

NIM :

Tempat

[illegible]

2. LEMBAR KONSULTASI DENGAN PEMBIMBING LAPANGAN

Nama Mahasiswa :

NIM :

Tempat :

[illegible]

F. LEMBAR KETERANGAN IJIN MAHASISWA

Nama Mahasiswa :

NIM :

Tempat :

[illegible]

G. PEMBAGIAN KELOMPOK PRAKTIK KERJA MIJP

Kelompok	Nama	NIM	Rumah Sakit	Pembimbing Institusi	Pembimbing Lapangan

Contoh format laporan

**LAPORAN PRAKTIK KERJA
MANAJEMEN INDUSTRI JASA PANGAN
DIKABUPATEN/KOTA.....**



Disusun Oleh:

Nama	(NIM)
Nama	(NIM)
Nama	(NIM)
dst	

**PROGRAM STUDI S1 GIZI
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
INSTITUT KESEHATAN HELVETIA
2023**

Contoh Lembar Pengesahan

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA MANAJEMEN INDUSTRI JASA PANGAN
DIKABUPATEN/KOTA.....

Disusun Oleh:

Nama	(NIM)
Nama	(NIM)
Nama	(NIM)
dst	

Telah mendapat persetujuan dan dipresentasikan pada
Hari/Tanggal:

Pembimbing Akademik,
Ttd
Nama
NIP/NRP

Pembimbing Lapangan,
ttd
Nama
NIP/NRP

Mengetahui,
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Institut Kesehatan Helvetia

Nama
NIP/NRP