

EDUKASI PELAYANAN GIZI RUMAH SAKIT PADA SISWA SMK NEGERI 1 CERME GRESIK

Dwi Novri Supriatiningrum* , Amalia Rahma

Universitas Muhammadiyah Gresik, Gresik, Indonesia

*Penulis Korespondensi, email: dwinovri@umg.ac.id

Received: 20/06/2024

Revised: 02/07/2024

Accepted: 05/07/2024

Abstract. Vocational High School is secondary education that prepares students for the world of work. One of the majors at SMK is culinary arts. SMK Negeri 1 Cerme, Gresik has a culinary arts department that studies food service. The hospital is one of the places for fieldwork practice for students at SMK Negeri 1 Cerme, Gresik. In particular, students need to understand hospital nutrition services as a good provision for fieldwork practice and then work in hospitals as food service workers. This activity's purpose was to provide education about food management in hospitals. The method for implementing this service uses socialisation with stages of coordination, material presentation, discussion, monitoring, and evaluation. This activity was attended by 56 grade 12 respondents majoring in culinary arts. 50% of students are 19 years old and 86% are women. In the discussion activity, respondents were asked about the role of food service providers in nutrition services in hospitals and providing special food (diet) for diabetes patients. At the end of the session, which carried out monitoring and evaluation through tests, it was found that 93% of respondents had understood the meaning of food management in hospitals and 89% of them had understood the standard forms of hospital food. It can be concluded that this educational activity needs to be carried out in several activities to increase respondents' understanding. Education activities will be more interesting when there is a performance test on respondents so that the information conveyed can be processed deeply in long-term memory.

Keywords: hospital nutrition services, knowledge, vocational school students

Abstrak. Sekolah Menengah Kejuruan merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didiknya siap di dunia kerja. Salah satu jurusan di SMK adalah tata boga, Di SMK Negeri 1 Cerme, Gresik terdapat jurusan tata boga yang mempelajari tentang pelayanan makanan. Rumah sakit merupakan salah satu tempat praktik kerja lapangan siswa SMK Negeri 1 Cerme, Gresik. Secara khusus pelayanan gizi rumah sakit perlu dipahami oleh siswa sebagai bekal baik saat praktik kerja lapangan dan juga saat bekerja di rumah sakit sebagai tenaga penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Tujuan kegiatan ini adalah untuk melakukan edukasi tentang penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Metode pelaksanaan pengabdian ini menggunakan sosialisasi dengan tahapan koordinasi, penyajian materi, diskusi, monitoring dan evaluasi. Kegiatan ini diikuti oleh 56 responden kelas 12 jurusan tata boga. Sebesar 50% siswa berusia 19 tahun dan 86% adalah perempuan. Dalam kegiatan diskusi, responden mengajukan pertanyaan tentang peranan tenaga penyelenggara makanan dalam pelayanan gizi di rumah sakit dan pemberian makanan khusus (diet) untuk pasien diabetes. Pada akhir sesi yaitu dilakukan monitoring dan evaluasi melalui test didapatkan 93% responden telah memahami pengertian penyelenggaraan makanan di rumah sakit dan 89% responden telah memahami standar bentuk makanan rumah sakit. Dapat disimpulkan bahwa kegiatan edukasi ini perlu untuk dilakukan dalam beberapa kegiatan untuk dapat meningkatkan pemahaman responden. Kegiatan edukasi akan lebih menarik ketika ada uji kinerja pada responden agar informasi yang disampaikan dapat diproses dalam *long term memory*.

Kata Kunci: pelayanan gizi rumah sakit, pengetahuan, siswa SMK

How to Cite: Supriatiningrum, D. N. & Rahma, A. (2024). EDUKASI PELAYANAN GIZI RUMAH SAKIT PADA SISWA SMK NEGERI 1 CERME GRESIK. *Mitra Mahajana: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 121-129. doi: <https://doi.org/10.37478/mahajana.v5i2.4344>

PENDAHULUAN

Kemendikbudristek (2023) telah tercatat pada data pokok Pendidikan (Dapodik) jumlah siswa Sekolah Menengah Kejuruan sebanyak 5.054.500 siswa. Jumlah lulusan pada tahun ajaran 2022/2023 di jenjang SMK berjumlah 1.715.449 siswa. Di Jawa Timur pada jenjang Sekolah Menengah Kejuruan jumlah lulusan pada tahun ajaran 2022/2023 berjumlah 259.118 siswa dari 2.149 sekolah (Kemendikbudristek, 2023). Penduduk Jawa Timur yang bekerja dengan lulusan



terakhir Sekolah Menengah Kejuruan pada tahun 2023 sejumlah 2.900.000 orang (13,08%) (BPS Provinsi Jawa Timur, 2023).

Penelitian (Widodo & Anggraeni, 2016) kebutuhan tenaga kerja pada lulusan SMK jurusan tata boga dengan posisi *chef* untuk *fresh graduate* sebesar 29% dan berpengalaman sebesar 17%. Kompetensi Keahlian Tata boga menyiapkan siswa untuk bekerja pada bidang pekerjaan yang dikelola oleh badan atau instansi restoran, catering serta rumah sakit (Sistranafya et al., 2021). Hal ini perlu dilakukan pembelajaran tentang pelayanan gizi di rumah sakit yang dilaksanakan siswa SMK tata boga yaitu penyelenggaraan makanan sebagai juru masak (Arifin, 2020) dan asisten juru masak. Sistem materi pembelajaran yang diberikan kepada siswa SMK menggunakan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI). SKKNI adalah rumusan kemampuan kerja yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan, atau keahlian serta sikap kerja yang relevan sesuai pelaksanaan tugas dan syarat yang ditetapkan (Andayani, 2022). Pada Pembelajaran SMK mengimplementasi mata Pelajaran praktik kerja lapangan untuk memberikan kesempatan peserta didik dalam menginternalisasi dan menerapkan keterampilan karakter dan budaya kerja (*soft skills*) serta menerapkan, meningkatkan, dan mengembangkan penguasaan kompetensi teknis (*hard skills*) sesuai dengan konsentrasi keahliannya dan kebutuhan dunia kerja, serta kemandirian berwirausaha (Rahmatullah, dkk, 2023).

Berdasarkan Keputusan Kepala Badan Standar, Kurikulum, dan Asesmen Pendidikan Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Nomor 028/H/KR/2023 tentang Satuan Pendidikan Pelaksana Implementasi Kurikulum Merdeka pada Tahun Ajaran 2023/2024 menyebutkan satuan Pendidikan pelaksana implementasi Kurikulum Merdeka memiliki kategori antara lain mandiri belajar, mandiri berubah, dan mandiri berbagi. Ketentuan kurikulum Merdeka dapat diberlakukan pada Tingkat Pendidikan PAUD dengan peserta didik berusia 5 sampai 6 tahun, Sekolah Dasar/ Madrasah Ibtidaiyah pada kelas I sampai V, Sekolah Menengah Pertama/ Madrasah Tsanawiyah pada kelas VII dan VIII, dan Sekolah Menengah Atas/ Madrasah Aliyah/ Sekolah Menengah Kejuruan pada Kelas X dan XI (Kemendikbudristek, 2023).

Implementasi kurikulum merdeka salah satu aspeknya adalah kolaborasi dengan Masyarakat atau komunitas atau industri (Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, 2024). Implementasi kebijakan kampus Merdeka membutuhkan dukungan dan Kerja sama dari berbagai pihak meliputi civitas akademika dan juga industri (Jendela Kemdikbud, 2023). Sekolah Menengah Kejuruan memperhatikan implementasi kurikulum Merdeka sesuai kebutuhan dunia kerja, terdapat Praktik Kerja Lapangan pada jenjang Sekolah Menengah Kejuruan. Pembelajarana berbasis proyek berdasarkan kebutuhan dunia kerja yang dapat bekerja sama dengan *teaching factory* yang ada di sekitar sekolah (Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, 2024).

Melihat capaian lulusan Sekolah Menengah Kejuruan adalah satuan Pendidikan memiliki tujuan untuk menghasilkan lulusan yang berkompeten dalam bekerja sesuai dengan keahliannya. Menurut Permendikbud Nomor 50 Tahun 2020 menjelaskan pembelajaran peserta didik Sekolah Menengah Kejuruan dilaksanakan melalui praktik kerja di dunia kerja dalam jangka waktu tertentu sesuai dengan kurikulum dan kebutuhan kerja (Rahmatullah, 2023). Salah satu SMK yang memiliki konsentrasi dengan Keilmuan Gizi yaitu Sekolah Menengah Kejuruan Jurusan Tata Boga. SMK Tata Boga memiliki peluang kerja salah satunya di Rumah Sakit, termasuk dalam tenaga Penyelenggaraan Makanan. Sebagian besar kualifikasi tenaga kerja yang dibutuhkan pada berbagai klasifikasi penyelenggaraan makanan adalah lulusan SMK Tata boga. Jumlah terbanyak adalah sebagai tenaga pengolahan makanan rumah sakit dengan rasio terendah 1:57 dan tertinggi 1:400 (Rahman & Bakri, 2019). Siswa SMK tata boga memiliki peluang besar untuk melaksanakan PKL dan bekerja di penyelenggaraan makanan rumah sakit sebagai tenaga pengolah atau asisten tenaga pengolah.

Perlu dilakukan kegiatan oleh Pendidik Perguruan Tinggi dari Program Studi Ilmu Gizi untuk mengenalkan tentang Praktik Kerja Lapangan Pelayanan Gizi di Rumah Sakit. Hal ini untuk meningkatkan *soft skill*, *hard skill*, dan memotivasi siswa untuk melaksanakan PKL sebagai kewajiban bagi siswa SMK. Di wilayah Gresik terdapat beberapa SMK tata boga antara lain SMK Dharma Wanita Gresik, SMK Membaul Ihsan Ujung Pangkah, dan SMK Negeri 1 Cerme Gresik. Kegiatan Pengabdian Masyarakat tahun pelaksanaan 2024 dilaksanakan di SMK Negeri 1 Cerme Gresik yang memiliki program tata boga yang telah melaksanakan kurikulum Merdeka.

SMK Negeri 1 Cerme berada di Jalan Jurit, Cerme Kidul, Kecamatan Cerme, Kabupaten Gresik. SMK Negeri 1 Cerme didirikan dengan bantuan Bank Dunia dan Bank Pembangunan *Asia Asian Development Bank* melalui Loan 1319-INO. Organisasi Internasional tersebut bekerja sama dengan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan untuk mendirikan SMK pertama di Kabupaten Gresik. SMK ini masih dalam proses Pada tahun 1997-1998 dibuka untuk pertama kali penerimaan siswa baru sebanyak enam kelas. Pada awal pembukaan menyediakan hanya tiga jurusan yaitu pemanfaatan Tenaga Listrik (TITL), PTU, dan Kimia Industri. Berdasarkan perkembangan kebutuhan stakeholder dan perhatian pemerintah terhadap dunia SMK Negeri 1 Cerme secara berkelanjutan mengalami kemajuan terutama pada jumlah kompetensi yang ada. Di tahun 2002 dibuka jurusan Teknik Komputer dan sekitar 2 sampai 3 tahun selanjutnya dibuka jurusan jasa boga yang kini dinamakan Tata Boga, Multimedia, dan Kimia Analisis. Pada tahun 2016 dan tahun 2017 dibuka Analisis Pengujian Laboratorium. Saat ini SMK Negeri 1 Cerme memiliki Sembilan kompetensi keahlian antara lain Teknik Instalasi Tenaga Listrik (TITL), Teknik Pendinginan dan Tata Udara (PTU), Teknik Kimia Industri (KI), Teknik Komputer dan Jaringan (TKJ), Tata Boga (TB), Multimedia (MM), Teknik Kimia Analisis (KA), Teknik Otomasi Industri (TOI), dan Analisis Pengujian Laboratorium (APL) rata-rata semua ditempuh dalam tiga tahun masa belajar terkecuali keahlian KA ditempuh empat tahun masa belajar (SMK Negeri 1 Cerme Gresik, 2020).

Sesuai situasi dan kompetensi keahlian di SMK Negeri 1 Cerme Gresik dan keunggulan di Program Studi Sarjana Ilmu Gizi yaitu "Terwujudnya Masyarakat yang Sehat melalui Pemahaman tentang Gizi". Pengabdian Masyarakat ini dapat dilakukan pada siswa dan siswi SMK Negeri 1 Cerme Gresik keahlian Tata Boga untuk mengimplementasikan pada saat nanti melaksanakan di dunia kerja khususnya yang bekerja di Rumah Sakit.

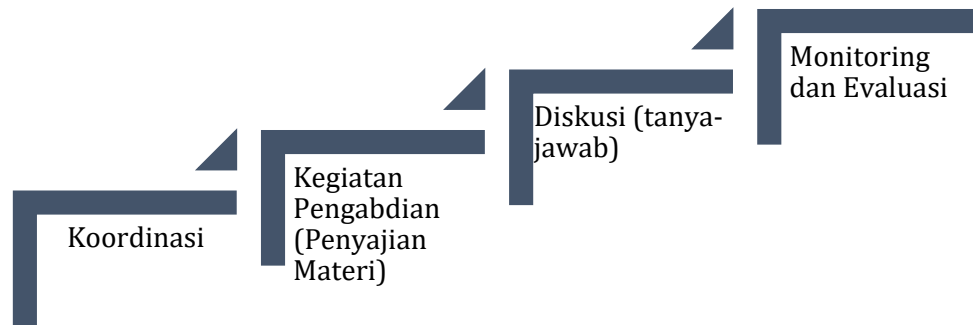
Lulusan SMK diharapkan siap bekerja sebagai tenaga kerja yang ahli di bidangnya dan dapat membuka peluang kerja bagi lainnya. Sekolah Menengah Kejuruan memiliki keahlian tata boga yang berpeluang kerja sebagai *chef*, *daily worker*, dan *waiter* di hotel, tenaga pengolah dan asisten pengolah di rumah sakit, chef dan pengusaha catering, tenaga produksi di industri, dan berwirausaha. Salah satu peluang Praktek Kerja lapangan dan dunia kerja bagi lulusan SMK Negeri 1 Cerme dengan keahlian Tata Boga di Rumah Sakit. Siswa yang Praktek Kerja Lapangan di rumah sakit biasanya ditempatkan pada bagian persiapan dan pengolahan makanan. Tantangan bagi siswa yang dihadapi jika berada di rumah sakit yaitu adanya beberapa pengklasifikasian makanan rumah sakit. Makanan tersebut disajikan untuk kelompok pasien sesuai pemberian diet. Makanan khusus atau diet untuk pasien diolah sesuai jadwal menu di rumah sakit dengan memperhatikan jenis, jumlah makanan, dan porsi. Penerapan penyelenggaraan makanan di rumah sakit terdapat alur dari pasien datang sampai dengan penyajian makanan pada pasien, tugas yang berkesinambungan antar tenaga dapur dan tenaga Kesehatan.

Dengan keahlian siswa Tata Boga dalam memahami berbagai macam bahan makanan, cara pengolahan, cara penghidangan sehingga kemampuan ini dapat mencapai bahwa siswa Tata Boga menciptakan makanan yang enak dan menarik. Sedangkan makanan di rumah sakit syarat dengan makanan sehat sesuai dengan kebutuhan pasien dan memperhatikan Upaya preventif, kuratif, rehabilitatif serta promotif. Pasien di rumah sakit terdapat berbagai kelompok penyakit, usia, kondisi, dan tahap penanganan. Sehingga instalasi gizi sebagai wilayah kerja penyelenggaraan makanan atau pelayanan gizi perlu mengorganisir berbagai tahapan kerja. Metode manajemen penyelenggaraan makanan dalam struktur kerja terdapat tenaga pengolahan atau tenaga produksi atau *chef* juga beberapa institusi memiliki *cook helper* atau asisten *chef* yang berkualifikasi lulusan SMK Tata Boga.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Pengabdian masyarakat ini dalam rangka pemberdayaan berbasis wilayah (PBW), membantu program pemerintah dalam masalah kewilayahan pada Pendidikan. Metode sosialisasi yang dilaksanakan di sekolah dirancang melalui beberapa sesi kegiatan pelatihan yaitu : koordinasi dengan pihak sekolah, pembukaan, penyajian materi, tanya-jawab oleh peserta dan

pemateri, monitoring, dan evaluasi. Hal ini juga dilakukan untuk memperkuat sinergi perguruan tinggi dengan sekolah terkait Pembangunan kewilayahan.



Gambar 1. Tahapan kegiatan pengabdian masyarakat

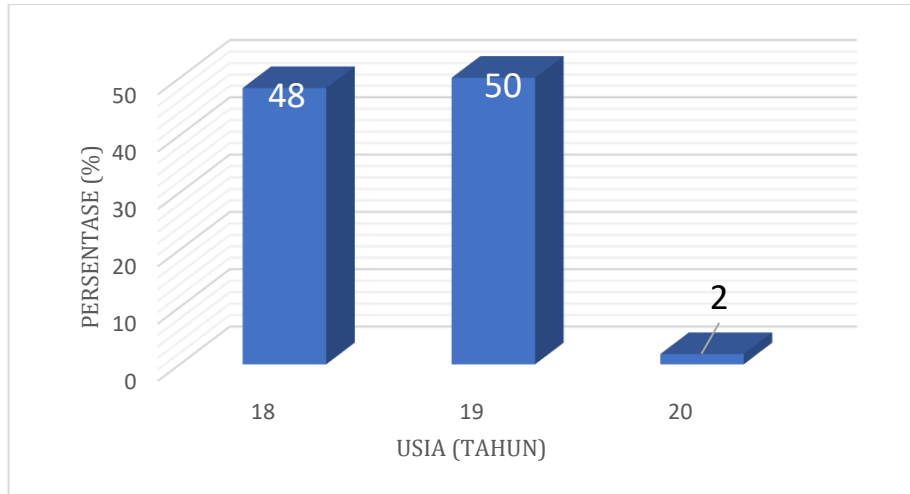
Penyajian materi dilakukan untuk menerima informasi berhubungan dengan standar makanan rumah sakit dan alur penyelenggaraan makanan rumah sakit. Penyampaian materi secara bertahap dengan durasi 15 menit. Peserta yang telah hadir melakukan pengisian daftar kehadiran terlebih dahulu, kemudian diberikan leaflet yang dapat dibaca selama menunggu saat penyampaian materi. Materi menggunakan media leaflet dan power point yang ditampilkan melalui PC dan LCD.

Diskusi (tanya jawab) Pertengahan waktu penyampaian materi, pemateri memberikan pertanyaan kepada peserta dan kesempatan bagi peserta yang bertanya tentang Macam-macam Makanan dan Diet di rumah sakit. Kemudian dilanjutkan materi tentang Alur Penyelenggaraan Makanan sampai selesai, baru peserta diberikan kesempatan bertanya dan sharing tentang pengalamannya saat melaksanakan Praktek Kerja Lapangan yang bertugas di Rumah Sakit. Peserta mengajukan pertanyaan dan pemateri berinteraksi dengan peserta berupa menjawab pertanyaan dan menyampaikan contoh terkait pertanyaan peserta untuk menstimulasi pertanyaan pada peserta untuk lebih menggali materi yang telah dipahami peserta.

Selanjutnya tim PKM UMG melakukan Monitoring dan Evaluasi terhadap peserta untuk mengetahui pemahaman dan capaian kegiatan pengabdian Masyarakat yang dilakukan di SMK Negeri 1 Cerme Gresik. Kegiatan ini dilakukan dengan cara memberikan pertanyaan melalui *Google form* yang discan menggunakan barcode ditampilkan pada slide/ PPT. Peserta dapat menjawab melalui gadget masing-masing selama waktu 10 menit.

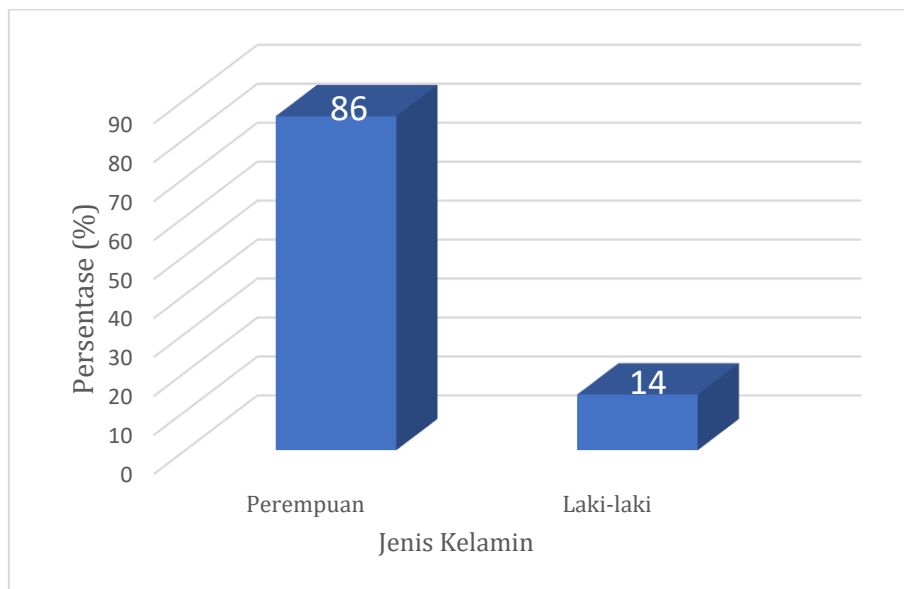
HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan di SMK Negeri 1 Cerme dilakukan edukasi tentang penyelenggaraan makanan di rumah sakit dengan media edukasi berupa power point dan penyebaran leaflet penyelenggaraan makanan rumah sakit. Pada kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan pengamatan karakteristik responden yaitu usia dan jenis kelamin siswa kelas XII Kuliner di SMK Negeri 1 Cerme.



Gambar 2. Karakteristik usia responden

Responden yang terdiri dari siswa SMK Negeri 1 Cerme kelas 12 Kuliner dengan karakteristik usia yaitu 18 tahun, 19 tahun, dan 20 tahun. Berdasarkan Permendikbud RI Nomor 1 Tahun 2021 menjelaskan bahwa calon peserta didik baru kelas 10 SMK berusia paling tinggi 21 tahun pada tanggal 1 Juli tahun berjalan (Permendikbud RI Nomor 1, 2021). Pada siswa dan siswi SMK kelas 12 sangat relevan pada usia 18 tahun sampai dengan 20 tahun.



Gambar 3. Karakteristik jenis kelamin responden

Responden siswa SMK terdapat 86% (50 orang) perempuan dan 14% (6 orang) laki-laki. Data global jumlah remaja (usia 10-19) tahun di Indonesia sebesar 26,2% terdiri dari 50,9% laki-laki dan 49,1% perempuan (Siauta et al., 2020). SMK dengan jurusan tata boga didominasi oleh peserta didik perempuan.

Edukasi yang diberikan meliputi beberapa hal berkaitan dengan Penyelenggaraan Makanan pada Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Hal ini meliputi penyelenggaraan makanan rumah sakit, standar bentuk makanan Rumah Sakit, karakteristik bentuk makanan biasa di rumah sakit, dasar pemberian makanan khusus, standar diet Energi Tinggi Protein Tinggi (ETPT), sasaran utama penyelenggaraan makanan rumah sakit, alur penyelenggaraan makanan, tim perencanaan menu, kegiatan persiapan bahan makanan, dan kegiatan distribusi pada alur penyelenggaraan makanan di Institusi khususnya Rumah Sakit.

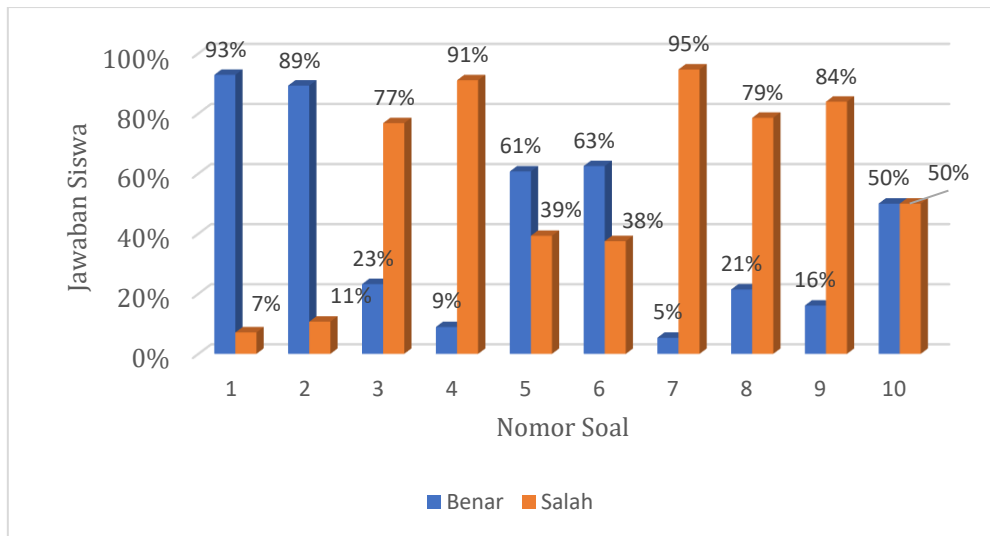


Gambar 4. Pembagian leaflet materi



Gambar 5. Penyampaian materi dan proses diskusi (tanya-jawab) oleh peserta dan tim PKM/ dosen

Kegiatan selanjutnya adalah melakukan diskusi (tanya jawab) yaitu tim pengabdian memberikan beberapa pertanyaan untuk memantapkan kembali semua yang diuraikan. Peserta juga diberikan kesempatan bertanya tentang penyelenggaraan ,makanan rumah sakit sebagai materi pada kegiatan ini. Pertanyaan yang diajukan antara lain peranan tenaga penyelenggara makanan dalam menjalankan pelayanan gizi di rumah sakit dan dampak pemberian makanan (diet) untuk pasien diabetes. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan *feedback* antara peserta dan tim pengabdian sebagai gambaran minat dan perhatian responden terhadap informasi yang diberikan.



Gambar 6. Monitoring dan evaluasi pengetahuan responden

Kegiatan akhir yaitu monitoring dan evaluasi melalui tes dalam bentuk multiple choice menunjukkan 93% responden memahami tentang pengertian penyelenggaraan makanan rumah sakit, 89% responden memahami tentang standar bentuk makanan rumah sakit, dan 5% responden memahami sasaran utama penyelenggaraan makanan rumah sakit. Menurut (Yusliani et al., 2023) pada penelitiannya tentang Efektivitas Gaya Belajar VAK dalam Metode Pembelajaran Tahfidz *Kaunay Quantum Memory* (KQM) menjelaskan ada tiga jenis gaya belajar yang diklasifikasikan berdasarkan kecenderungan dan kecepatan seseorang dalam memproses informasi yaitu gaya belajar auditori, gaya belajar visual, dan gaya belajar kinestetik. Teknik penginderaan anak dalam memudahkan mengingat yaitu penglihatan, pendengaran, dan gerakan tubuh. Sesuai dengan Penelitian (Agustina, 2022) menyatakan bahwa rangsangan sensory register melalui indera penglihatan dan pendengaran siswa akan masuk ke dalam *short term memory* dengan cara *attention*. Tidak semua memori dipilih bisa diproses semuanya oleh otak maka perlu dilakukan *selective attention*, informasi tersebut akan diteruskan ke dalam *short term memory* dan terjadi *retrieval*. Dari tahap retrieval akan kembali dipanggil informasi yang pernah didapatkan dari *short term memory* pada *long term memory*. Saat ada proses retrieval seseorang mengalami *forgotten* sehingga lupa dengan informasi yang telah didapatkan oleh responden.

Dalam hal ini perlu dilakukan kembali edukasi dengan metode lain yang sesuai gaya belajar responden dan dapat diproses pada *long term memory* responden tentang sasaran utama, dasar pemberian makanan khusus, kegiatan persiapan, tim perencana menu, karakteristik bentuk makanan biasa, dan kegiatan distribusi. Metode edukasi melibatkan antara lain penglihatan, pendengaran, dan juga dikombinasikan dengan mempraktekkan atau melakukan sesuatu yang dapat meningkatkan daya ingat terhadap sesuatu materi tertentu untuk dapat diproses menjadi *long term memory* (Devie et al., 2023). Peningkatan pengetahuan dapat ditingkatkan melalui pelatihan (melibatkan keterampilan). Pelatihan ini dapat melibatkan keterampilan tentang penyelenggaraan makanan rumah sakit. Responden dilibatkan dalam demo misalnya penyusunan menu, tutorial makanan biasa, makanan khusus rumah sakit.

SIMPULAN DAN TINDAK LANJUT

Edukasi penyelenggaraan makanan institusi yang diikuti oleh responden sebanyak 56 orang. Karakteristik usia responden terdiri dari 48% berusia 18 tahun, 50% berusia 19 tahun, dan 2% berusia 20 tahun. Karakteristik jenis kelamin responden antara lain 86% berjenis kelamin perempuan dan 14% berjenis laki-laki. Responden telah memahami pengertian penyelenggaraan makanan rumah sakit dan kurang memahami sasaran utama penyelenggaraan makanan rumah sakit. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa perlu dilakukan tindak lanjut

informasi tentang penyelenggaraan makanan melalui metode edukasi tidak hanya bentuk informasi secara visualisasi dan audioris, namun perlu dilakukan secara kinestetik atau pemberian informasi ulang dapat dalam bentuk demo terkait kegiatan penyelenggaraan makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, L. (2022). Proses Berpikir Siswa pada Level Model Mental “ Sintetis ’ dalam Konsep Bilangan Bulat Berdasarkan Teori Pemrosesan Informasi. *Jurnal Edukasi Matematika dan Sains*, 10(2), 277–284. <https://doi.org/10.25273/jems.v10i2.12596>
- Andayani, I. (2022). Analisis Kompetensi Lulusan SMK dalam Menghadapi Dunia Kerja (Studi Kasus di Kabupaten Aceh Tamiang). *JoIEM (Journal of Islamic Education Management)*, 2(2), 19–27. <https://doi.org/10.30762/joiem.v2i2.3388>
- Arifin, A. S. (2020). Analisis Manajemen Pelayanan Gizi Pasien ditinjau dari Aspek Input (Masukan) dan Process (Proses) di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Abdulmajid Kota Bekasi Tahun 2019 (SKRIPSI). In *Program Studi Ilmu Kesehatan, Fakultas Kesehatan, Universitas Siliwangi* (Vol. 12, Nomor 2). <https://talenta.usu.ac.id/politeia/article/view/3955>
- BPS Provinsi Jawa Timur. (2023). Keadaan Angkatan Kerja Provinsi Jawa Timur. In E. Cahyono (Ed.), *Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur* (volume 23, Vol. 6, Nomor 1). Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur. <http://repositorio.unan.edu.ni/2986/1/5624.pdf> <http://fiskal.kemenkeu.go.id/ejournal%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.cirp.2016.06.001%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.powtec.2016.12.055%0Ahttps://doi.org/10.1016/j.ijfatigue.2019.02.006%0Ahttps://doi.org/10.1>
- Devie, M. P., Mardani, F. A., Damayanti, R. F., Pramana, A. A., Akhyar, R. F., Wahdah, N. A., Tauriestya, F. A., Miratmaka, D. T., Sugesta, M. Y. I., Noza, D. E., & Nurdian, Y. (2023). Penguatan Literasi Gizi untuk Pencegahan Stunting di Desa Jurangsapi. *Lambung Inovasi: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 8(1), 79–92. <https://doi.org/10.36312/linov.v8i1.1120>
- Jendela Kemdikbud. (2023). *Jendela Pendidikan dan Kebudayaan*. <https://jendela.kemdikbud.go.id/v2/fokus/detail/delapan-ruang-lingkup-standar-nasional-pendidikan-tinggi>
- Kemendikbudristek. (2023). Keputusan Kepala Badan Standar, Kurikulum, Dan Asesmen Pendidikan Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, Dan Teknologi Tentang Satuan Pendidikan Pelaksana Implementasi Kurikulum Merdeka Pada Tahun Ajaran 2023/2024. In *Kemendikbud* (Nomor 021).
- Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan T. R. I. (2024). *Kurikulum Merdeka*. Kurikulum.Kemdikbud.Go.Id. <https://kurikulum.kemdikbud.go.id/kurikulum-merdeka/rujukan/panduan-panduan-kurikulum-merdeka>
- Permendikbud RI Nomor 1, 69 Menteri Kesehatan Republik Indonesia Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia 1 (2021). <https://peraturan.go.id/files/bn6-2021.pdf>
- Rahman, N., & Bakri, B. (2019). Kualifikasi Tenaga Kerja Pada Berbagai Klasifikasi Penyelenggaraan Makanan Massal. *Jurnal Info Kesehatan*, 17(1), 35–49. <https://doi.org/10.31965/infokes.vol17.iss1.229>
- Rahmatullah, N. dkk. (2023). Panduan Praktik Kerja Lapangan Sebagai Mata Pelajaran dalam Implementasi Kurikulum Merdeka. In *Direktorat SMK: Vol. Revisi* (Nomor). <http://link.springer.com/10.1007/978-3-319-59379-1%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/B978-0-12-420070-8.00002-7%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.ab.2015.03.024%0Ahttps://doi.org/10.1080/07352689.2018.1441103%0Ahttp://www.chile.bmw-motorrad.cl/sync/showroom/lam/es/>
- Siauta, J. A., Indrayani, T., & Bombing, K. (2020). Hubungan Anemia Dengan Prestasi Belajar Siswa di SMP Negeri Kelila Kabupaten Mamberamo Tengah Tahun 2018. *Journal for Quality in Women's Health*, 3(1), 82–86. <https://doi.org/10.30994/jqwh.v3i1.55>
- Sistranafya, I., Sofyan, S., & Nazurty, N. (2021). Analisis Pencapaian Kompetensi Keahlian Tata Boga Siswa Kelas Xi Smkn 4 Kota Jambi Melalui Pembelajaran Jarak Jauh. *Jurnal Ilmiah*

- Bina Edukasi*, 14(2), 94–106. <https://doi.org/10.33557/jedukasi.v14i2.1580>
- SMK Negeri 1 Cerme Gresik. (2020). *Sejarah*. SMK Negeri 1 Cerme Gresik. <https://smkn1cermegresik.sch.id/sejarah/>
- Widodo, G., & Anggraeni, A. A. (2016). Analisis kebutuhan tenaga kerja lulusan SMK fresh graduate jurusan tata boga pada bidang food and beverage di Hotel Bintang Empat Kota Yogyakarta. *Journal of Culinary Education and Technology*, 5(8), 56–64. DOI: <https://doi.org/10.21831/jcet.v5i8.5572>
- Yusliani, H., Rosnidarwati, Zahri, M. R., & Nudia, F. (2023). Efektivitas gaya belajar vak dalam metode pembelajaran tahfidz kaun quantum memory (kqm). *Edukasi Islam: Jurnal Pendidikan Islam*, 12(4), 2841–2854. <https://doi.org/10.30868/ei.v12i04.5166>